

**Produzioni animali**  
**[8 CFU; 80 ore ( lezione ed esercitazione)]**

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
<b>Introduzione</b> <b>(ore 1)</b>	Illustrazione del programma, delle modalità di esame e organizzazione della distribuzione del materiale didattico.	1
<b>CONCETTI DI BASE</b> <b>DELL'ALLEVAMENTO SUINO</b> <b>(ore 4)</b> <i>EQUIPARARE LE CONOSCENZE DEGLI STUDENTI CON DIFFERENZE BASE CULTURALE</i>	ciclo chiuso e ciclo aperto; principali strutture dei diversi settori dell'allevamento. Concetto di produttività numerica, gestione a bande dell'allevamento	4
<b>ALLEVAMENTO SUINO</b> <b>SETTORE</b> <b>RIPRODUZIONE</b> <b>(11 ORE)</b> <i>capacità di riconoscere i fattori che influenzano la produttività numerica; capacità di conoscere le tecniche gestionali e alimentari del settore riproduzione</i>	Gestazione della scrofa: l'importanza della stimolazione del calore, della sua identificazione, del corretto momento della inseminazione al fine di massimizzare la produttività numerica	2
	Gravidanza: Fabbisogni alimentari e razionamento.	2
	Parto e allattamento: l'assistenza al parto, il pareggiamento delle nidiate, la somministrazione del colostro quali fattori per ridurre la mortalità nel postpartum. Cure alla scrofa e ai suinetti;	3
	Lattazione: fabbisogni alimentari e razionamento.	2
	Le cause di ipofertilità nell'allevamento suino	2
<b>ALLEVAMENTO SUINO:</b> <b>SETTORE INGRASSO</b> <b>(TOT. 9 ORE)</b> <i>capacità di conoscere le tecniche gestionali e alimentari del settore ingrasso; comprendere l'influenza delle tecniche di allevamento sulla qualità della carne e dei prodotti tipici derivati.</i>	Allevamento dei suinetti. Svezamento: problemi biologici e tecnici; pregi e difetti dei vari tipi di svezamento; alimentazione; ambiente e attrezzature.	2
	La produzione del suino da macello. Allevamento del suino magro-leggero. Tecniche di allevamento dallo svezamento alla macellazione; ricoveri e attrezzature;	2
	Allevamento del suino pesante. Sistemi di allevamento nei periodi di magronaggio e di finissaggio; razionamento. piani alimentari e qualità delle carcasse.	2

	Tracciabilità delle produzioni DOP. Principali difetti dei prosciutti e possibili correttivi manageriali e alimentari.	3
<b>ALLEVAMENTO SUINO: ATTIVITÀ PRATICA (ORE 5)</b>	Attività pratica presso allevamento suinicolo a ciclo chiuso	5
<b>PRODUZIONE DEL LATTE (13 ORE)</b> <i>Acquisizione delle conoscenze della produzione e delle caratteristiche chimiche e nutrizionali del latte</i>	Composizione del latte: Lattosio, proteine, lipidi, acidi grassi dei lipidi, minerali. Enzimi e microrganismi del latte. Caratteristiche qualitative del latte bovino e bufalino. Fattori che influenzano la qualità del latte.	7
	Mungitura: Meccanismi di difesa della mammella. Buone pratiche di mungitura; produzione del latte nelle diverse razze bovine	5
	Tracciabilità del latte dalla stalla al consumatore	1
	<b>PRODUZIONE DEL LATTE ATTIVITÀ PRATICA (ORE 2)</b>	Caratteristiche dei principali sistemi informatici per il monitoraggio della mandria e della produzione individuale di latte
<b>PRODUZIONE DELLA CARNE (15 ORE)</b> <i>(Acquisizione di conoscenze relative alla produzione e caratteristiche qualitative e nutrizionali della carne bovina e bufalina)</i>	Patrimonio bovino in Italia (bovini da carne e da latte), in Europa e nel mondo	1
	Importazione di bovini da carne e problematiche all'arrivo in stalla. Gestione della prima fase dei ristalli	2
	Produzione del vitello a carne bianca e caratteristiche qualitative delle carni di vitello	1
	Definizione di qualità scientifica, commerciale e nutrizionale. Sostanze nutraceutiche della carne. Qualità della carne bufalina. Fattori che influenzano la qualità della carne.	7
	Macellazione, classificazione commerciale delle carcasse bovine. Frollatura della carne. Etichettatura e Tracciabilità carne bovina. Pulizia bovini al macello	4
<b>RUOLO DEL BENESSERE ANIMALE SULLA QUALITÀ DEL PRODOTTO ZOOTECNICO (8 ore)</b>  <i>Competenze sulla valutazione oggettiva del benessere degli animali di interesse zootecnico e valutazione del suo impatto sulla qualità del prodotto</i>	Definizione del concetto di benessere animale	2
	Metodi di valutazione scientifica oggettiva del benessere animale	4
	Atteggiamento dei consumatori verso la problematica del benessere animale: i prodotti "animal friendly" e altre "labels" similari.	2
<b>QUALITÀ DEI PRODOTTI DI O.A. OTTENUTI CON</b>	Principi del metodo biologico e sua diffusione in Italia, in Europa e nel mondo.	2

<b>METODI NON</b>	Origine degli animali e tecniche di allevamento	3
<b>CONVENZIONALI (8 ore)</b>  <i>Conoscenze critiche sugli attributi qualitativi di derrate ottenute secondo sistemi produttivi non convenzionali improntati alla sostenibilità</i>	Qualità di latte e carni biologiche e rispondenza alle aspettative del consumatore.	3
<b>ATTIVITA' PRATICA (4 ore)</b>	Valutazione oggettiva del benessere animale tramite “score systems” validati effettuata presso la stalla didattica e gli stabulari del DIMEVET	4