

Corso monodisciplinare:

**ACQUACOLTURA E AVICONIGLICOLTURA
(8 CFU; 80 ore)**

Modulo: Acquacoltura

(4 CFU; 40 ore: 30 di lezioni e 10 ore di visite tecniche ed esercitazioni)

Introduzione	Illustrazione del programma, delle modalità di esame e organizzazione della distribuzione del materiale didattico. Produzioni mondiali, europee e italiane di pesci, molluschi e crostacei	4
Ambiente acquatico	Caratteristiche fisiche Caratteristiche chimiche Caratteristiche biologiche	8
Tipologie di allevamento	Allevamento estensivo, intensivo, biologico Ciclo produttivo delle principali specie ittiche e di molluschi allevati in Italia	6
Tecnologie di allevamento	Vasche a terra, raceways, gabbie galleggianti, sistemi a ricircolo, avannotterie	8
Alimentazione	Principi nutritivi, macronutrienti, micronutrienti	8
Qualità e igiene delle produzioni ittiche	Qualità nutrizionale, miglioramento qualitativo delle produzioni, benessere degli animali allevati	6

Le ore riferite ad ogni argomento comprendono attività teoriche in aula, esercitazioni, visite ad allevamenti o altre strutture inerenti il modulo

Modulo: Aviconiglicoltura (4 CFU; 40 ore: 30 di lezioni e 10 ore di visite tecniche ed esercitazioni)		
Lezioni		
Tematiche	Argomenti	Ore
Applicazione della normativa sul benessere animale nell'allevamento della gallina ovaiola (Tot. 5 ore)	Normativa sul benessere della gallina ovaiola	1
	Sistemi di allevamento della gallina	2
	Riflessi della normativa sul benessere su prestazioni produttive e qualità dei prodotti	2
Applicazione della normativa sul benessere animale nell'allevamento del pollo da carne (Tot. 5 ore)	Normativa sul benessere del pollo da carne	1
	Sistema e gestione dell'allevamento del pollo da carne	2
	Ricadute della normativa sul benessere su prestazioni produttive e qualità dei prodotti	2
Valutazione delle caratteristiche della carne avicunicole, di uova e ovoprodotti (Tot. 6 ore)	Composizione e caratteristiche tecnologiche delle carni avicunicole	2
	Parametri qualitativi delle uova	2
	Categorie di qualità delle uova e norme di commercializzazione	1
	Produzione e caratteristiche degli ovoprodotti	1
Produzione del tacchino da carne (Tot. 4 ore)	Sistema di allevamento del tacchino da carne	2
	Macellazione e trasformazione della carne	2
<u>Filiera carni cunicole</u> (Tot. 10 ore)	Caratteristiche delle razze e degli ibridi commerciali	2
	Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati riproduttore e digerente	2
	La riproduzione: sistema di allevamento dei riproduttori ed inseminazione artificiale	2
	Sistema di svezzamento ed ingrasso del coniglio	2
	Alimentazione e macellazione	2