

## Suinicoltura (3 CFU; 36 ore: 28 di lezione e 8 di esercitazione)

Il corso intende fornire agli studenti adeguate conoscenze relativamente all'allevamento della specie suina. A tal fine, dopo una panoramica sulla situazione della filiera suinicola, vengono fornite le basi per la conduzione dell'allevamento nelle diverse categorie di tale specie: le tecniche e le strutture, le modalità di alimentazione, le interazioni tra queste e le problematiche di benessere animale e di impatto ambientale. Il corso si propone inoltre di definire l'influenza delle tecniche di allevamento sulla qualità della carne e dei prodotti tipici derivati.

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
<p style="text-align: center;"><b>1. GENERALITÀ</b> <b>(TOT.5 ORE)</b></p> <p><i>[acquisizione di: a) conoscenze relativamente alla filiera suini; b) capacità di conoscere le principali razze allevate in Italia; c) capacità di conoscere le tecniche di selezione dei riproduttori]</i></p>	Introduzione al corso: evidenziazione dei metodi didattici, delle modalità di svolgimento dell'esame.	1
	La suinicoltura in Italia: patrimonio suinicolo; ripartizione e consistenza degli allevamenti; consumi di carne suina, grado di autoapprovvigionamento, importazioni; principali produzioni.	1
	Principali razze ed ibridi allevati in Italia. Cenni di miglioramento genetico: ruolo dell'ANAS, il SIB test.	2
	Tipologie di allevamento: da riproduzione, da ingrasso, a ciclo chiuso o integrato.	1
<p style="text-align: center;"><b>2. SETTORE RIPRODUZIONE</b> <b>(TOT. 14ORE)</b></p> <p><i>capacità di riconoscere i fattori che influenzano la produttività numerica; capacità di conoscere le tecniche gestionali e alimentari del settore riproduzione</i></p>	Allevamento della scrofa: ciclo riproduttivo ottimale o ideale; prestazioni riproduttive, produttività numerica, anomalie riproduttive e loro diagnosi.	3
	Calore e relative manifestazioni; inseminazione naturale e strumentale; interventi di tipo manageriale e alimentare	3
	Gravidanza: ambienti, attrezzature, fabbisogni alimentari e razionamento.	3
	Parto e allattamento: ambienti, attrezzature, cure alla scrofa e ai suinetti; fabbisogni alimentari e razionamento.	4
	Allevamento del verro: ambiente, cure, alimentazione; sfruttamento ottimale ai fini zootecnici	1
<p style="text-align: center;"><b>3. SETTORE INGRASSO</b> <b>(TOT. 9 ORE)</b></p> <p><i>capacità di conoscere le tecniche gestionali e alimentari del settore ingrasso; comprendere influenza delle tecniche di allevamento sulla qualità della carne e dei prodotti tipici derivati.</i></p>	. Allevamento dei suinetti. Svezamento: problemi biologici e tecnici; pregi e difetti dei vari tipi di svezamento; alimentazione; ambiente e attrezzature.	3
	La produzione del suino da macello. Allevamento del suino magro-leggero. Tecniche di allevamento dallo svezamento alla macellazione; ricoveri e attrezzature; piani alimentari e qualità delle carcasse	2
	Allevamento del suino pesante. Sistemi di allevamento nei periodi di magronaggio e di finissaggio; razionamento.	2
	Allevamento all'aperto e allevamento biologico: principali caratteristiche; riferimenti legislativi specifici	2

<p><b>MODULO 2</b> <b>ESERCITAZIONI</b> <b>(TOT 8 ORE)</b></p>	Razionamento diete per suini (esercitazione al computer)	2
	Elementi di edilizia zootecnica in suinicoltura	2
	Gli arricchimenti ambientali per il suino: caratteristiche essenziali e prototipi	2
	Imparare a osservare i segnali dai maiali (e dagli ambienti)	2