

## BOVINICOLTURA ED OVINICOLTURA (3 CFU; 28+8)

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO:** al termine del modulo lo studente acquisisce le competenze nel campo della valutazione e delle tecnologie di allevamento dei bovini e degli ovini. In particolare, lo studente è in grado di conoscere gli aspetti morfo-funzionali delle principali razze bovine ed ovine, gli aspetti strutturali e gestionali dell'allevamento e le loro relazioni con la qualità delle produzioni. E' in grado di riconoscere le principali problematiche legate all'allevamento degli animali poligastrici e di intervenire con adeguati strumenti gestionali..

<b>Temi e competenze acquisite</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Contenuti specifici</b>	<b>Ore</b>
	<i>Presentazione del Corso, obiettivi e descrizione delle modalità di esame</i>		1
<b>1. Bovinicoltura da latte</b> <i>Lo studente acquisisce la conoscenza dei sistemi di allevamento delle bovine, delle tecniche di mungitura e dei fattori che influenzano la qualità del latte</i>	<i>Categorie produttive, allevamento della bovina da latte, produzione del latte</i>	Ciclo produttivo e riproduttivo. Sistemi di stabulazione ed organizzazione nell'allevamento della vacca da latte.	6
		Tecnica ed igiene della mungitura: evoluzione, fattori ambientali e strutturali.	3
		Qualità del latte vaccino e relativi fattori di influenza.	2
<b>2. Bovinicoltura da carne</b> <i>Lo studente acquisisce conoscenze sulla produzione del vitello a carne bianca e del vitellone quest'ultimo allevato sia in ambito intensivo, sia estensivo</i>	<i>Categorie produttive, allevamento dei bovini da carne, classificazione delle carcasse</i>	Produzione del vitello a carne bianca: evoluzione, richiami di alimentazione e qualità delle carni.	2
		Produzione intensiva del vitellone da carne: strutture e tecniche d'allevamento. Gestione del ristallo. Classificazione delle carcasse	4
		Allevamento estensivo nella produzione del vitellone da carne. Qualità della carne e produzioni tipiche.	4
<b>3. Ovinicoltura</b> <i>Lo studente acquisisce conoscenze sull'allevamento ovino</i>	<i>Produzione di latte e carne ovina</i>	I sistemi e le tecniche di allevamento degli ovini da latte. La mungitura.	2
		I sistemi e le tecniche di allevamento degli ovini da carne	2
		Qualità della carne e del latte ovino.	2
<b>4. Attività pratica</b> <i>Lo studente traspone autonomamente nella pratica le nozioni apprese durante il Corso</i>		Valutazione funzionale e riconoscimento delle principali razze bovine ed ovine da carne, latte e a duplice attitudine	4
		Discussione di filmati riguardanti tecnologie, problematiche e soluzioni innovative relative all'allevamento dei poligastrici	4