

| Nutrizione degli animali (3 CFU; 36 ore) | | | |
|---|---|--|------------|
| Obiettivi formativi del corso: Conoscenza delle basi della nutrizione e dei rapporti fra disordini nutrizionali, predisposizione alle patologie, alterazioni della qualità degli alimenti di origine animale e escrezione di inquinanti nell'ambiente. | | | |
| Lezioni | | | |
| Temi e competenze acquisite | Argomenti | Contenuti specifici | Ore |
| 1. Presentazione (tot. 1 ore) | <i>Importanza della nutrizione animale per la formazione del Medico Veterinario</i> | Possibili sbocchi professionali; presentazione del programma | 1 |
| 2. La conoscenza degli alimenti, dei principi alimentari e nutritivi e dei loro ruoli (tot. 30 ore) | <i>I processi digestivi nel monogastrico, negli erbivori e nei ruminanti</i> | Prensione, masticazione, digestione, escrezione. I fattori che influenzano la digeribilità. | 2 |
| | <i>Classificazione degli alimenti utilizzati in alimentazione animale</i> | I foraggi, i mangimi, i sottoprodotti. | 1 |
| | <i>Le sostanze azotate</i> | Sostanze azotate e proteiche; importanza ed essenzialità degli aminoacidi; valore biologico delle proteine; il concetto di proteina ideale. Le fonti azotate di comune impiego. | 3 |
| | <i>I glucidi non strutturali</i> | Classificazione. Ruoli degli zuccheri, amidi e polisaccaridi non amilacei. Fattori che influenzano la digeribilità | 3 |
| | <i>I glucidi strutturali</i> | Le frazioni della fibra e la fibra alimentare, i ruoli nutrizionali e dietetici. | 3 |
| | <i>I lipidi</i> | Classificazione, essenzialità degli acidi grassi ed i loro ruoli nutrizionali, i fenomeni di ossidazione e i principi di conservazione. | 2 |
| | <i>I minerali</i> | Classificazione, ruoli e fonti. I meccanismi di assorbimento dei minerali inorganici e organici. I problemi da carenze o eccessi | 2 |
| | <i>Le vitamine</i> | Classificazione e ruoli nutrizionali e extra-nutrizionali. | 2 |
| | <i>Il rumine</i> | Dinamiche degradative e di sintesi microbica. Dinamiche di transito degli alimenti. Controllo per via nutrizionale e alimentare delle fermentazioni; le cause e conseguenze dell'acidosi e | 4 |

| | | | |
|---|---|--|----------|
| | | dell'alcalosi. | |
| | <i>I glucidi</i> | Classificazione per il ruminante. Dinamiche di degradazione e fattori che le influenzano. La qualità dei foraggi e i fattori che la influenzano. | 3 |
| | <i>Le sostanze azotate</i> | Classificazione per il ruminante. Dinamiche di degradazione e fattori che la influenzano. Il metabolismo azotato e il problema della nutrizione amminoacidica. | 2 |
| | <i>I lipidi</i> | Il metabolismo ruminale dei lipidi. influenza sulle caratteristiche qualitative del latte e delle carni. | 2 |
| | <i>L'Energia</i> | Schema generale di utilizzazione dell'energia. Il valore energetico degli alimenti. I sistemi di misura dell'energia. | 2 |
| 3. Stima dei fabbisogni nutrizionali (tot. 2 ore) | <i>I fabbisogni di mantenimento, accrescimento e produzione</i> | Principi generali. Fattori che influenzano i fabbisogni. Esempi di calcolo. | 2 |
| 4. Conservazione degli alimenti (tot. 3 ore) | <i>Fienagione e insilamento dei foraggi</i> | La corretta gestione della fienagione e dell'insilamento | 2 |