

Alimentazione Animale (3 CFU; 36 ore frontali + 6 ore di esercitazione)

Obiettivi formativi del corso: Imparare a stimare i fabbisogni degli animali e a sviluppare razioni per le diverse fasi di vita e di produzione. Imparare a riconoscere gli errori dietetici e a modificare le razioni per esaltare le performance produttive e ridurre l'escrezione di inquinanti nell'ambiente.

Lezioni

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
1. Alimentazione dei bovini (tot. 1 ore)	<i>Svezzamento del vitello</i>	Finalità. Importanza della somministrazione di colostro di qualità. Alimentazione e sviluppo dei prestomaci. Le tecniche di svezzamento precoce. La qualità degli alimenti utilizzati. Errori e conseguenze. Linee guida.	2
	<i>Razionamento manze</i>	Finalità. Razionamento. Le conseguenze di breve e lungo periodo di errori alimentari. Linee guida.	1
	<i>Razionamento vacche in asciutta</i>	Finalità. La corretta gestione delle diverse fasi di asciutta. Errori alimentari e conseguenze. Linee guida.	2
	<i>Razionamento vacca nella fase di transizione e prevenzione delle più comuni patologie</i>	La preparazione al parto; sfide nutrizionali e problemi di alimentazione. Fattori che influenzano la capacità di ingestione di alimenti. Conseguenze di apporti squilibrati di energia e minerali. Prevenzione di: chetosi e steatosi, ipocalcemia e ipomagnesemia. Linee guida di una corretta alimentazione.	3
	<i>Razionamento vacca in lattazione</i>	Definizione dei fabbisogni e razionamento con e senza alimenti insilati. Il problema della copertura dei fabbisogni di fibra dieteticamente efficace. Gestione alimentare in rapporto alla fase di lattazione e per ottimizzare lo stato delle riserve corporee e l'efficienza riproduttiva. Ottimizzazione degli apporti azotati per ridurre escrezione di azoto. Strategie per ridurre le emissioni di metano. Linee guida.	4
	<i>Razionamento e qualità del latte</i>	Influenza dell'alimentazione sulla composizione e le caratteristiche casearie del latte. Linee guida. Regole di alimentazione per le produzioni DOP (Parmigiano Reggiano e Grana Padano)	1
	<i>La modalità di</i>	Le tecniche tradizionali, l'uso degli	1

	<i>somministrazione delle razioni</i>	autoalimentatori, l'impiego del piatto unico. Le conseguenze derivanti da errori di somministrazione. Linee guida.	
	<i>Gestione del ciclo produttivo dei bovini all'ingrasso</i>	Adattamento dei ristalli e linee guida di gestione aziendale (e)le)	2
	<i>Il razionamento dei vitelloni in accrescimento</i>	Finalità. Stima dei fabbisogni. Gli alimenti utilizzati. La prevenzione delle patologie connesse al limitato impiego di foraggi. Linee guida.	2
	<i>Alimentazione e qualità delle carni</i>	Influenza sullo stato di ingrassamento, sulla qualità dei lipidi, sulla composizione e le caratteristiche delle carni.	1
2. Alimentazione dei suini (tot. 32 ore)	<i>La gestione alimentare della scrofa in gestazione</i>	Stima dei fabbisogni e caratteristiche degli alimenti di comune impiego. Formulazione dei mangimi. Importanza della corretta gestione delle riserve corporee.	2
	<i>La gestione alimentare della scrofa in lattazione</i>	Il problema della copertura dei fabbisogni e la formulazione dei mangimi.	2
	<i>La gestione alimentare dei suinetti sottoscrofa e dopo lo svezzamento</i>	I contorni del problema. Formulazione dei mangimi. Importanza dei prebiotici, probiotici e additivi.	2
	<i>La gestione alimentare nelle fasi di accrescimento e ingrasso</i>	Il suino leggero e pesante. Alimentazione e qualità delle carni. Regole di alimentazione per la produzione di prodotti DOP (Prosciutto Parma e S Daniele). Ottimizzazione degli apporti amminoacidici per la riduzione dell'impiego di azoto.	2
4. Alimentazione degli ovini (tot. 2 ore)	<i>La gestione alimentare nelle diverse fasi del ciclo produttivo</i>	Stima dei fabbisogni e formulazione delle diete. Alimentazione e qualità del latte e delle carni	3
	<i>Il pascolo</i>	Caratteristiche del pascolo e tecniche di utilizzo	2
5. Alimentazione del cavallo	<i>Gestione alimentare del cavallo</i>	Particolarità digestive del cavallo. Stima dei fabbisogni e razionamento. Prevenzione delle problematiche digestive e podali.	2
5. Alimentazione delle bufale	<i>Gestione alimentare della bufala</i>	Particolarità digestive e comportamentali. Stima dei fabbisogni e razionamento. Alimentazione qualità del latte.	2
7. Esercitazioni	<i>Formulazione di razioni</i>	Utilizzo di Modelli di razionamento dinamico (CPM Dairy) e statico (Razionare)	6