

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023-24

PRODUZIONI ANIMALI - CLASSE V D

Prof./Prof.ssa Rosalba Saba

Itp Andrea Mancini

Materiali didattici

Libro di testo: Alba Veggetti, Adalberto Falaschini, Dialma Balasini, Franco Tesio, Francesca Follis Basi tecnico-scientifiche di zootecnica Corso di Produzioni animali - vol. B.

Materiale della docente

Competenze

Individuare i procedimenti per la valutazione del contenuto di principi nutritivi degli alimenti. Rilevare le caratteristiche degli alimenti per razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Uso dell'analizzatore NIR.

Conoscenze

Importanza dell'alimentazione e del processo nutritivo. Generalità sugli alimenti: classificazione fisica. Importanza dell'acqua. Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti. Valutazione delle proteine per i ruminanti.

Utilizzazione dell'energia da parte degli animali domestici e tipi di energia. Il valore nutritivo degli alimenti. Vitamine e Sali minerali. Valutazione e utilizzazione delle componenti fibrose degli alimenti.

Foraggi, raccolta e conservazione. Fieno e fienagione. Insilati e insilamento. Caratteristiche chimiche e nutritive dei principali alimenti foraggeri e concentrati. Sistemi di somministrazione degli alimenti. Pascolo e pascolamento.

Fabbisogni nutritivi degli animali domestici e fattori di razionamento. Calcolo della razione alimentare.

Alimentazione dei bovini.

Abilità

Riconoscere gli alimenti foraggeri e concentrati nella preparazione e presentazione (granelle, tritello, farine, pellets, disidratati, colletti, etc)

Valutare la bontà di un foraggio affienato e insilato, riconoscere le condizioni di conservazione e la presenza di alterazioni (ammuffimento, ossidazioni) che riducono il valore nutritivo degli alimenti

Saper leggere l'etichetta di un mangime concentrato.

Saper determinare il contenuto energetico e di principi nutritivi di un alimento

Saper determinare il contenuto di principi nutritivi di una razione

Saper determinare la quantità t.q di un alimento e razione a partire dalla s.s. e viceversa.

Obiettivi minimi

Riconoscere gli alimenti e il valore nutrizionale, individuare gli alimenti adatti alle specie e all'attitudine produttiva, leggere l'etichetta degli alimenti, calcolare i fabbisogni nutritivi degli animali (bovini), redigere una razione alimentare (bovini).

Il percorso 2 Innovazione tecnologica in ambito zootecnico (previste 6 ore) e il percorso 3 Igiene zootecnica (previste 4 ore) non sono stati trattati per mancanza di tempo.

Educazione civica

Impatto del cambiamento climatico sugli allevamenti zootecnici.

Pisa, 10 giugno 2024