



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2017/2018		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2017/2018		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE		
INSEGNAMENTO	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI		
TIPO DI ATTIVITA'	C		
AMBITO	21005-Attività formative affini o integrative		
CODICE INSEGNAMENTO	18751		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/18		
DOCENTE RESPONSABILE	TODARO MASSIMO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	TODARO MASSIMO Lunedì 10:00 12:00 Edificio 4 Ingresso G stanza n.18 Giovedì 10:00 12:00 Edificio 4 Ingresso G stanza n.18 Venerdì 08:00 18:00 Al di fuori degli orari indicati tutti gli studenti possono inviare una mail per concordare un incontro		

DOCENTE: Prof. MASSIMO TODARO

PREREQUISITI	Conoscenze di chimica generale e di zootecnica generale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacita' di comprensione.</p> <p>Acquisizione delle conoscenze relative ai diversi parametri qualitativi dei prodotti zootecnici e dei fattori in grado di modificarli fra cui l'alimentazione del bestiame. Capacita' di affrontare autonomamente le problematiche delle produzioni zootecniche e dell'alimentazione animale. Conoscere le tecniche e i processi per la gestione della qualita' dei prodotti. Conoscere i principi di nutrizione e alimentazione animale e le loro implicazioni sulla qualita' dei prodotti. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione.</p> <p>Capacita' di riconoscere e valutare gli interventi professionali quali la scelta della razza, l'alimentazione, le tecniche di allevamento in grado di modificare la produzione quanti-qualitativa dei prodotti (latte e carne) ottenuti dalle principali specie di interesse zootecnico.</p> <p>Autonomia di giudizio.</p> <p>Essere in grado di indicare, in relazione alle differenti condizioni, l'adozione di accorgimenti o di tecnologie moderne per migliorare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni zootecniche. Capacita' di sviluppare autonomia di giudizio in merito all'efficienza ed efficacia delle scelte zootecniche di gestione e alimentazione degli animali e loro risvolti sulla qualita' e salubrita' dei prodotti zootecnici.</p> <p>Abilita' comunicative.</p> <p>Capacita' di esporre i risultati degli interventi tecnici e gestionali, in forma sia scritta che orale, con linguaggio tecnico-scientifico chiaro e comprensibile ai vari livelli degli operatori del settore. Essere in grado di sostenere l'importanza degli interventi prospettati ed evidenziarne i riflessi sulla qualita' dei prodotti zootecnici.</p> <p>Capacita' d'apprendimento.</p> <p>Capacita' di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore zootecnico. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, percorsi formativi di grado avanzato.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Prova orale su 3 argomenti del programma, il voto sara' espresso in trentesimi. La valutazione sara' insufficiente nel caso in cui lo studente dimostri difficolta' a focalizzare gli argomenti richiesti. All'aumentare del grado di dettaglio delle conoscenze dimostrate il voto aumentera' gradualmente dal 18 al 30.</p> <p>L'eccellente padronanza degli argomenti conosciuti e la elevata capacita' di linguaggio nella esposizione determineranno il voto massimo: 30 e lode.</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Obiettivo della disciplina e' quello di fornire le nozioni legate all'alimentazione degli animali zootecnici. La disciplina e' strutturata in modo tale da fornire allo studente che non possiede conoscenze di alimentazione animale, le basi di fisiologia della digestione, di valutazione chimico-fisica degli alimenti del bestiame al fine di poter pervenire al calcolo della razione di una determinata categoria produttiva di animali di cui si conoscono i fabbisogni nutritivi.</p> <p>Particolare risalto verra' dato agli effetti dell'alimentazione sulla qualita' delle produzioni animali (latte e carne).</p>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni in aula, esercitazione in laboratorio, visita didattica presso aziende zootecniche e casearie
TESTI CONSIGLIATI	<p>1) Bittante G., Andrighetto I., Ramanzin M. – Fondamenti di Zootecnica. Liviana Editore</p> <p>2) Antongiovanni M. - Nutrizione degli animali in produzione zootecnica. Edagricole Editore</p>

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Richiami di fisiologia della digestione nei monogastrici (erbivori e non erbivori) e poligastrici
2	Digeribilita' e appetibilita' degli alimenti
2	Valore nutritivo: metodi di valutazione e calcolo
2	Valutazione delle proteine e loro valore biologico
2	L'ingestione degli alimenti e i fattori che regolano l'appetito
4	Fabbisogni nutritivi in funzione delle produzioni zootecniche
4	Alimentazione della vacca da latte nel periparto
3	Dismetabolie alimentari: acidosi, chetosi, steatosi epatica, ipocalcemia post partum
4	Effetti dell'alimentazione sulla qualita' del latte
2	Alimentazione dei bovini da carne
6	Effetti dell'alimentazione sulla qualita' della carne
2	Principali differenze nell'alimentazione degli ovini e dei caprini
4	Tecniche mangimistiche

ORE	Esercitazioni
6	Calcolo della razione

ORE	Altro
6	Visita presso aziende zootecniche e casearie
5	Visita presso un mangimificio