

PROGRAMMA FINALE

IIS "B. MARSANO"



PROFESSIONALE CODICE ATECO A01

DOCENTE:
CROPANO FERDINANDO
VALLERGA FEDERICO

DISCIPLINA:
TECNICHE DELLE PRODUZIONI
VEGETALI E ZOOTECNICHE

CLASSE: 5°C

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

CONOSCENZE

- Conoscere le caratteristiche morfologiche e produttive delle diverse razze bovine da latte e da carne
- Conoscere i principi nutritivi sotto l'aspetto chimico e funzionale
- Conoscere i metodi di analisi e di stima del valore energetico
- Conoscere le principali caratteristiche dei foraggi e dei concentrati sotto l'aspetto botanico e nutrizionale
- Conoscere le principali indicazioni d'uso degli alimenti zootecnici ai fini di un impiego ottimale
- Conoscere i fabbisogni alimentari delle diverse categorie produttive (lattazione, primipare)

ABILITA'

- Riconoscere e saper descrivere le principali razze da latte e a duplice attitudine
- Riconoscere e saper descrivere le principali razze da carne nazionali ed estere
- Riconoscere i vari tipi di foraggio e di concentrato ed essere in grado di esprimere un giudizio sommario sulla loro qualità
- Riconoscere le principali dismetabolie dovute a cause di natura alimentare

COMPETENZE

- Essere in grado di valutare sinteticamente le diverse razze per poter effettuare la scelta più adeguata in contesti pratici di allevamento
- Essere in grado di interpretare ed esprimere un sommario giudizio sui principali parametri riportati dai certificati di analisi confrontando vari campioni di un alimento
- Indicare gli utilizzi più idonei dei foraggi e dei concentrati nei principali contesti produttivi
- Indicare le modalità di prevenzione delle dismetabolie e formulare semplici piani alimentari per ottimizzare le produzioni da un punto di vista sia quantitativo che qualitativo

TEMPISTICHE

3 moduli settimanali di cui 2 in compresenza. Sono stati svolti in presenza con moduli da 50' minuti.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

MOD 1: ZOOTECNIA E RAZZE BOVINE

- FLUSSI TROFICI DELLA ZOOTECNIA
- LE PRINCIPALI PRODUZIONI ANIMALI
- ALLEVAMENTO BRADO, STALLINO E SEMIBRADO
- EFFETTI DELLA DOMESTICAZIONE
- CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA DEGLI ANIMALI: ORDINE, FAMIGLIA, GENERE, SPECIE E RAZZA
- RAZZA AUTOCTONA E MIGLIORATA
- CLASSIFICAZIONE ZOOLOGICA DEI BOVINI

- APPARATO SCHELETRICO DEL BOVINO
- REGIONI DEL CORPO DELLA VACCA
- MISURE SOMATICHE
- CLASSIFICAZIONE DELLE RAZZE BOVINE: DA LATTE, DA CARNE, DUPLICE ATTITUDINE
- TIPI COSTITUZIONALI: RESPIRATORIO IPER E IPOSSIDATIVO
- IL TIPO LATTIFERO: MORFOLOGIA E COSTITUZIONE
- FRISONA ITALIANA
- BRUNA ITALIANA
- BROWN SWISS
- JERSEY
- TECNICHE DI MUNGITURA: MANUALE E MECCANICA
- INFIAMMAZIONE A CARICO DELLA MAMMELLA: MASTITE
- DEFINIZIONE DEL TEMPO DI SOSPENSIONE
- PRINCIPALI COSTITUENTI DEL LATTE
- TIPOLOGIE DI LATTE IN COMMERCIO IN BASE AL CONTENUTO IN GRASSO: INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO E SCREMATO
- TIPOLOGIE DI LATTE IN COMMERCIO IN BASE AL TRATTAMENTO TERMICO SUBITO: PASTORIZZATO, STERILIZZATO E UHT
- IL TIPO DA CARNE: MORFOLOGIA E COSTITUZIONE
- DIFFERENZA TRA GRASSO INTRA E INTERMUSCOLARE
- CHIANINA
- PODOLICA
- MAREMMANA
- ROMAGNOLA
- MARCHIGIANA
- PIEMONTESE
- LIMOUSINE
- CHAROLAISE
- BLONDE D'AQUITAINE
- BLANC BLEU BELGA
- ABERDEEN ANGUS
- RAZZE ITALIANE A DUPLICE ATTITUDINE: PEZZATA ROSSA ITALIANA, VALDOSTANA PEZZATA ROSSA E VALDOSTANA PEZZATA NERA
- RAZZE ESTERE A DUPLICE ATTITUDINE: SIMMENTAL SVIZZERA, SIMMENTAL TEDESCA E AUSTRIACA

MOD 2: L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

- PRINCIPI ALIMENTARI E NUTRITIVI: ACQUA, GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI, SALI MINERALI, VITAMINE
- FUNZIONI E COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

MOD 3: GLI ALIMENTI ZOOTECNICI

- I FORAGGI: FIENI E INSILATI
- I CONCENTRATI: GRANELLE DI CEREALI, GRANELLE DI LEGUMINOSE, I SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, GLI ADDITIVI

MOD 4: L'ALIMENTAZIONE DELLE VACCHE DA LATTE

- I FABBISOGNI DELLA VACCA DA LATTE: DI ENERGIA, DI PROTEINE, DI MINERALI, DI VITAMINE, DI FIBRA E DI SOSTANZA SECCA
- IL RAZIONAMENTO DELLA VACCA DA LATTE

MOD 5: LE DISMETABOLIE DELLE BOVINE DA LATTE

- ACIDOSI
- CHETOSI
- DISLOCAZIONE DELL'ABOMASO
- METEORISMO GASSOSO
- METEORISMO SCHIUMOSO

- IPOCALCEMIA
- TOSSICOSI DA ECCESSO PROTEICO

MOD 6: ELEMENTI DI ACQUACOLTURA

- PRINCIPALI ORGANISMI ACQUATICI SOGGETTI AD ACQUACOLTURA
- AMBIENTI DESTINATI ALL'ACQUACOLTURA
- ALLEVAMENTO ESTENSIVO ED INTENSIVO

ATTIVITA' PRATICA DI LABORATORIO

- ANALISI CHIMICO-FISICHE DEL LATTE: pH, ACIDITA' DI TITOLAZIONE, SEPARAZIONE DELLE PROTEINE

Genova,

30/05/2024

DOCENTI



RAPPRESENTANTI DI CLASSE

