# - Nutrizione ed Alimentazione Animale

## Prof. Francesco Masoero

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

L’insegnamento si propone di fornire basi necessarie allo studio della nutrizione animale e della stima del valore nutritivo degli alimenti destinati a ruminanti e monogastrici. Per questo affronta le tematiche relative alle metodiche, in Vitro ed in Vivo, utilizzabili per la determinazione del valore energetico, della qualità del contenuto proteico e lipidico degli alimenti in funzione della specie a cui sono destinati.

L’insegnamento si prefigge inoltre l’obiettivo di dare allo studente i primi rudimenti di razionamento e formulazione di razioni per le diverse specie ed i principi fondamentali della conservazione degli alimenti.

L'obiettivo del corso è quello di permettere allo studente di acquisire un linguaggio semplice per esprimere in modo chiaro e con il necessario rigore scientifico l’evolversi di un evento pratico e porlo in relazione al concetto teorico.

***RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

Al termine dell’insegnamento lo studente sarà in grado di stimare correttamente il valore nutritivo degli alimenti per le varie specie di interesse zootecnico, oltre a valutarne le condizioni di conservazione. Conoscerà le tecniche tradizionali e più avanzate di analisi degli alimenti necessarie alla loro valutazione nutrizionale, in funzione della formulazione di diete o mangimi completi.

In particolar modo lo studente alla fine del corso avrà le seguenti conoscenze e capacità di comprendere:

* Conoscenze di base riguardanti la composizione chimica degli alimenti e delle tecniche analitiche per determinare i principi nutritivi necessari alla determinazione del valore nutritivo,
* Caratteristiche chimiche e nutrizionali di Vitamine e Minerali (macro e micro elementi),
* Metodi di conservazione degli alimenti e dei foraggi e capacità di giudizio sulla base di indicatori analitici,
* Valutare con metodi in Vitro ed in Vivo la digeribilità degli alimenti, e il loro contenuto in Energia Grezza,
* Stimare il valore energetico degli alimenti sia ruminanti che Monogastrici sulla base del loro contenuto in principi nutritivi,
* Saper valutare la qualità e salubrità dell’acqua destinata agli animali
* Valutare le caratteristiche nutrizionali delle fonti proteiche in funzione della loro destinazione nei mangimi e nelle diete per Animali in produzione zootecnica,

Inoltre lo studente avrà sviluppato le seguenti competenze

* Interpretare e valutare i dati, eseguire procedure di laboratorio secondo le indicazioni fonite e condurre esperimenti semplici, risolvere problemi ed esercizi correlati agli aspetti teorici trattati nel corso
* Possedere capacità di esporre le proprie conoscenze in modo chiaro ed ordinato, con linguaggio scientifico appropriato e con rigore di argomentazioni
* Lavorare in piccoli gruppi in modo autonomo

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| Acqua come nutrimento. Caratteristiche dell’acqua di bevanda (composizione minerale e fattori tossici). Uso dell’acqua come veicolo per i nutrienti. | 1.0 |
| Contenuto in acqua degli alimenti (foraggi verdi, insilati ad alta umidità, mangimi concentrati, sottoprodotti industriali secchi e sottoprodotti industriali umidi. | 1.0 |
| Vitamine. Definizione, classificazione, funzioni metaboliche e sintomi di carenza.  Minerali. Definizione, classificazione, presenza nell’organismo, funzioni metaboliche, definizione dei fabbisogni ed implicazioni particolari. | 1.0 |
| Valutazione nutrizionale degli alimenti. Ripartizione dell’energia alimentare. Digeribilità apparente e reale. Bilancio materiale (metodi diretti e metodi indiretti). Effetto del livello di ingestione sulla digeribilità. Effetto del livello di energia digeribile sul livello di utilizzazione dell’energia metabolizzabile (Km, Kl, Kf) | 1.0 |
| Metodi Enzimatici e Biologici di valutazione degli alimenti. Digeribilità enzimatica dell’Amido. Fermentescibilità dell’amido e dei carboidrati non strutturali. Metodo della Gas production. Degradabilità in Situ della Fibra (NDF). Degradabilità enzimatica della NDF. | 1.0 |
| Determinazione del valore energetico. Unità foraggiere. NRC 2001. Calcolo per suini. Calcolo per polli. | 1.0 |
| Valutazione delle Proteine (AA Essenziali e Non essenziali). Concetto di Proteina Ideale per i monogastrici e per i ruminanti. Composizione delle proteine microbiche, del latte, della carne. Uso di idrossianaloghi degli AA essenziali. Chemical Score, P.E.R, Valore Biologico. Analisi della frazioni proteiche con metodo Cornell. Degradabilità delle proteine In Situ | 1.0 |

***BIBLIOGRAFIA***

Mc Donald: *Nutrizione Animale*.

*Nutrient requirements of dairy cattle* 2012.

*Nutrient requirements of swine* 2012.

Antongiovanni: *Nutrizione degli animali in produzione zootecnica.*

Slides fornite dal docente e disponibili su BleackBoard della Facoltà

***DIDATTICA DEL CORSO***

.

Il corso si sviluppa nel secondo quadrimestre. Le modalità didattiche prevedono:

Lezioni di tipo teorico, corredate da esempi applicativi, in cui vengono esposti i principi teorici, le modalità di risoluzione e di calcolo di esercizi e problemi (56 ore; 7 crediti). Le lezioni si terranno con il supporto di slide e/o della lavagna e prevedono incontri con nutrizionisti del settore zootecnico, con dimostrazioni pratiche di formulazione di diete, di valutazione degli alimenti e di problem solving di casi reali.

Il docente fornisce a richiesta degli studenti esercizi da svolgere a casa con il sussidio del materiale fornito dal docente sulla piattaforma blackboard;

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

L’esame si svolge in due parti: una prova intermedia scritta ed un esame finale orale. E’ prevista una prova intermedia facoltativa e non vincolante utile soprattutto agli studenti ad accertare l’effettiva acquisizione dei concetti presentati nella prima parte del corso. Le prove si basano su 6 domande aperte o problemi corrispondenti ad un punteggio finale totale di 30/30. Gli esiti delle prove costituiscono argomento di discussione e chiarimento durante le lezioni successive allo scopo di fare acquisire agli studenti e di chiarire i concetti fino ad allora proposti, ma non sono vincolanti per l’accesso alla prova orale finale.

Alla fine del corso vi sarà una prova finale in forma orale, sia per gli studenti che hanno sostenuto e superato la prova intermedia che per gli studenti che non hanno sostenuto e/o superato la prova intermedia.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Lo studente dovrà possedere buone conoscenze di base di Anatomia e Fisiologia animale, di chimica inorganica ed organica e di biochimica***,***

Nel caso in cui la situazione sanitaria relativa alla pandemia di Covid-19 non dovesse consentire la didattica in presenza, sarà garantita l’erogazione a distanza dell’insegnamento con modalità, sincrone o asincrone, che verranno comunicate in tempo utile agli studenti

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI***

Il Prof. Francesco Masoero riceve gli studenti dopo le lezioni presso il DIANA sezione Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione.