# .- Zootecnia di Precisione: monogastrici

## Prof. Aldo Prandini

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

 L’insegnamento si propone di fornire agli studenti nozioni tecnico-scientifiche sull’allevamento delle principali specie monogastriche (suini, avicoli). Il fine dell’insegnamento è di fornire nozioni per ottimizzare le performance zootecniche, per mantenere un ottimale livello di salute, in condizioni di allevamento che garantiscano il benessere animale e siano in grado di mantenere un elevato livello di qualità e sicurezza dei prodotti animali ottenuti.

Al termine dell’insegnamento lo studente sarà in grado di conoscere le principali tecniche relative all’allevamento dei suini e degli avicoli. Conoscerà gli alimenti, la loro composizione e valutazione, le tecnologie di alimentazione che consentono la produzione di prodotti animali (carni suine ed avicole e uova) di elevata qualità anche in funzione delle normative dei principali prodotti DOP italiani. Lo studente sarà in grado di comprendere quali siano le principali variabili produttive che consentono la produzione di prodotti animali sicuri, in condizioni di benessere animale e con metodi di allevamento a basso impatto ambientale.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| *Le produzioni zootecniche*: patrimonio nazionale e mondiale delle specie di interesse zootecnico Produzione e consumo di carne e uova. | 1 |
|  *Anatomia e fisiologia*: cenni di anatomia e fisiologia comparata dei monogastrici. | 1 |
|  *Produzione della carne*: Tecniche di allevamento e di alimentazione dei suini (leggero e pesante) e degli avicoli (broiler, tacchini). Macellazione. Influenza dei fattori genetici ed ambientali sulle caratteristiche organolettiche, tecnologiche e nutrizionali delle carni e dei prodotti trasformati. | 4 |
|  *Produzione delle uova*: Tecniche di allevamento e di alimentazione della pollastra e della ovaiola. Influenza dei fattori genetici ed ambientali sulle caratteristiche organolettiche, tecnologiche e nutrizionali delle uova per il consumo fresco e per l'industria. | 2 |

***BIBLIOGRAFIA***

P.G. Monetti, *Allevamento dei bovini e dei suini,* Giraldi Editore, Bologna, 2001.

P.G. Monetti, *Appunti di suinicoltura,* Giraldi Editore, Bologna, 1997.

F. Bertacchini-I. Campani, *Manuale di allevamento suino,* Edagricole, Bologna, 2001.

I. Giavarini, *Tecnologie Avicole,* Edagricole, Bologna.

G. Succi, *Zootecnia Speciale,* Città Studi, Milano, 1995

A. Sandrucci-E. Trevisi*, Produzioni Animali,* edises, 2022

***DIDATTICA DEL CORSO***

Le lezioni frontali in aula per esporre i principi fondanti della materia si svolgeranno con supporto didattico di presentazione Power Point e con filmati presi dal Web per l’illustrazione pratica di tematiche ed argomenti sviluppati a lezione.

Successivamente il tutto verrà messo a disposizione sulla piattaforma Blackboard.

Il corso sarà inoltre integrato con seminari su argomenti specifici relativi a tematiche svolte a lezione invitando esperti di riconosciuta competenza del settore provenienti dall’industria mangimistica e dalle AUSL.

Verranno effettuate visite didattiche in allevamenti commerciali di suini e di avicoli avvalendosi anche del supporto dei tecnici di allevamento

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

L’esame si svolge in due parti: una prova intermedia scritta ed un esame finale orale. La prova intermedia scritta a metà del corso è facoltativa ed inerente il programma a quel punto svolto. Nel caso di superamento della prova intermedia lo studente è dispensato dal portare il programma intermedio all’esame orale finale, mentre gli studenti che non l’hanno superata o che non l’hanno affrontata dovranno portare l’intero programma all’esame finale orale.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Prerequisiti

Lo studente dovrà possedere conoscenze di base di chimica organica e di biochimica

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

Il Prof. Aldo Prandini riceve gli studenti dopo le lezioni nel suo ufficio del Dipartimento DIANA Sez. Scienze degli Alimenti e della Nutrizione