

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	<b>Principi di Alimentazione Animale</b> (modulo C.I. Allevamenti Animali)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Agrarie L-25
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Principles of Animal Nutrition
Obbligo di frequenza	no
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Maria Antonietta Colonna	mariaantonietta.colonna@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	07/G1	AGR/18	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I semestre
Anno di corso	III anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; Esercitazioni

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	28/09/2021
Fine attività didattiche	21/01/2022

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di biochimica, anatomia e fisiologia animale
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Conoscere le tecniche di campo e di laboratorio per la valutazione nutrizionale degli alimenti di interesse zootecnico.</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Lo studente dovrà essere in grado di porre in relazione le caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni animali con le caratteristiche delle razioni fornite.</li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di giudicare autonomamente dati relativi a contesti zootecnici o di rappresentare e risolvere problemi complessi inerenti a contesti zootecnico.</li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Razionamento degli animali in produzione zootecnica: bovini, ovi-caprini, suini, equini, avicoli e conigli.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> Capacità di mantenere, sviluppare, approfondire e ampliare le conoscenze acquisite.</li> </ul>
Contenuti di insegnamento	Composizione chimica degli alimenti di interesse zootecnico: glucidi, lipidi, sostanze azotate, minerali e vitamine. Valutazione della composizione degli alimenti. Digestione, assorbimento e metabolismo nei monogastrici e nei poligastrici. Valore nutritivo: digeribilità, sistemi di espressione del valore energetico e proteico nelle diverse specie. Alimenti zootecnici: foraggi verdi e conservati (fieno, fieno-silo, insilato), cereali e loro sottoprodotti, semi oleosi e sottoprodotti. Residui dell'industria alimentare, integratori minerali e vitaminici, additivi. Valutazione nutrizionale degli alimenti: consumo volontario

	degli alimenti, ingestibilità e valore di ingombro. Fabbisogni e fattori di razionamento degli animali in mantenimento, gestazione, accrescimento, produzione di carne, latte, uova, lavoro. Razionamento degli animali in produzione zootecnica: bovini, ovini, caprini, suini, equini, conigli ed avicoli. Tecnica mangimistica: cenni di legislazione sulla preparazione dei mangimi e trattamenti tecnologici innovativi degli alimenti zootecnici.
--	---

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti delle lezioni.</li> <li>• Articoli scientifici forniti dal docente.</li> <li>• Antongiovanni M. Gualtieri M., Nutrizione e alimentazione animale, Bologna, Edagricole.</li> <li>• Pulina G., L' alimentazione degli ovini da latte. Avenue Media, 2001.</li> <li>• Martin-Rosset W., L'alimentazione dei cavalli, Bologna, Edagricole.</li> <li>• Mordenti, N. Rizzitelli, D. Cevolani, Manuale di alimentazione del suino, Bologna, Edagricole.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	Il materiale didattico distribuito durante il corso integra i testi di riferimento.
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in PowerPoint in aula.
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	Esame di profitto orale su argomenti come da programma. Lo studente dovrà dimostrare le abilità acquisite durante il corso, la conoscenza dei principi dell'alimentazione animale; dovrà dimostrare di avere acquisito padronanza di linguaggio e del rapporto tra alimentazione animale e qualità delle produzioni zootecniche.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, anche mediante elaborazione di dati, impostazione di schemi teorici ed interpretazione critica dei concetti acquisiti.</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Lo studente dovrà dimostrare di avere capacità applicative relativamente a quanto appreso, anche mediante la valutazione delle capacità approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni</li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di formulare giudizi propri, anche mediante l'elaborazione e l'applicazione in autonomia delle conoscenze e competenze acquisite.</li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Lo studente dovrà possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, anche nell'uso della terminologia scientifico-tecnica specifica del settore.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> Lo studente dovrà essere in grado di rielaborare i concetti appresi, dimostrando capacità di soluzione di problematiche teorico-pratiche nuove e complesse.</li> </ul>
Altro	Orario di ricevimento: lunedì e mercoledì 14:30-15:30 (previo appuntamento)