

INSEGNAMENTO: Produzioni Animali

ANNO ACCADEMICO: **2016-2017**

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: Affine

DOCENTE: Ada Braghieri

e-mail: ada.braghieri@unibas.it

web:

telefono: 0971 205101

Cellulare: 3204371180

Lingua di insegnamento: Italiano

CFU: 9

(8 lezioni frontali; 1
esercitazioni)

CFU: 9

(8 lezioni frontali; 1
esercitazioni)

Sede: Potenza

Scuola: SAFE

CdS: L. 26 Tecnologie Alimentari

Semestre:

Il semestre

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Il corso ha l'obiettivo di fornire informazioni relative alle produzioni di origine animale (carne, latte, uova) delle specie di interesse zootecnico e ai fattori che influenzano le loro caratteristiche quantitative e qualitative. Verranno considerati alcuni aspetti relativi all'allevamento, alla fisiologia, e a altre fasi della filiera produttiva. Verranno, inoltre, illustrate differenti analisi strumentali e sensoriali da applicare ai prodotti di origine animale.

Alla fine del corso gli studenti dovranno essere in grado di capire quale siano le migliori scelte tecniche per migliorare le proprietà nutrizionali e sensoriali delle produzioni animali usando processi rispettosi del benessere animale e sostenibilità dal punto di vista ambientale ed economico.

PREREQUISITI

Conoscenze di chimica generale e inorganica

CONTENUTI DEL CORSO

CFU-1 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi all'importanza dei prodotti animali nell'industria agroalimentare, alle produzioni e ai consumi nazionali. Cenni sulla fisiologia della riproduzione (ciclo estrale nelle varie specie, inseminazione artificiale, gravidanza e parto). Allevamento dei giovani animali (Funzione e composizione del colostro, allattamento naturale vs. allattamento artificiale, svezzamento) - Il management (sistemi di allevamento e di tenuta nelle varie specie di interesse zootecnico)

CFU-2 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi ai tipi attitudinali (da carne e da latte) e alla produzione di latte. Cenni sulla morfologia e fisiologia della mammella- Fisiologia della lattazione- Curve di lattazione nelle varie specie zootecniche - Tecniche di mungitura e conservazione del latte -Vengono illustrati i tipi genetici con maggiore attitudine alla produzione di latte e le loro produzioni- Bovini (Frisona, Bruna, Jersey, Reggiana, Pezzata Rossa); Ovini (Razze Sarda, Comisana, Massese); Caprini (Razze Alpine e Razze mediterranee).

CFU-3 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi a: Composizione chimica e nutrizionale del latte - Le micotossine nel latte - Proprietà sensoriali e loro valutazione - Risanamento del latte (Pastorizzazione, Sterilizzazione, Microfiltrazione) e possibili modificazioni sulle proprietà nutrizionali e organolettiche - Fattori che influenzano la produzione quantitativa del latte- Allevamento e produzioni della bufala.

CFU-4 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alla produzione di carne. Tipologie e sistemi di produzione (vitello a carne bianca, vitellone e scottona; agnello da latte, agnello leggero e pesante; suino leggero e suino pesante). Accrescimento e finissaggio degli animali da carne, macellazione, a valutazione delle carcasse e resa di macellazione.

CFU-5 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi ai tipi genetici utilizzati per la produzione della carne- Bovini (5R, Piemontese, Limousine, Charolaise, Aberdeen Angus, Hereford)- Suini (razze e ibridi commerciali e tipologia di produzione)- Ovini (razze italiane e estere).

CFU-6 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alle caratteristiche qualitative della carne (nutrizionali, fisiche e sensoriali), ai metodi di valutazione delle stesse e ai fattori che possono influenzarle – Cenni sulla classificazione degli alimenti per il bestiame e sui metodi di conservazione (fienagione, essiccazione e insilamento).

CFU-7 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi all'allevamento delle specie avicole. Allevamento del pollo da carne e tipologie di produzione – Allevamento del tacchino- Allevamento delle ovaiole, produzione delle uova-Composizione dell'uovo, metodi di classificazione e etichettatura – Cenni sui sistemi di valutazione della sostenibilità delle produzioni zootecniche e sulle ecolabel.

CFU -8 (8 h lezione):

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alle diverse tecniche di valutazione sensoriale dei prodotti di origine animale - Cenni sulla zootecnia biologica (principi, legislazione, certificazione, qualità dei prodotti biologici)- Cenni sui metodi di valutazione del benessere animale- Etichettatura degli alimenti.

CFU-9 (16 h esercitazione)

Attraverso la frequenza alle esercitazioni e con visite tecniche presso aziende specializzate, lo studente acquisisce gli elementi pratici per la valutazione della qualità del latte e delle uova.

METODI DIDATTICI

Il corso prevede 64 ore di lezioni frontali e 16 ore di esercitazioni e seminari guidati in aula, in laboratorio e presso aziende zootecniche. Durante le esercitazioni gli studenti verranno suddivisi in gruppi per svolgere diversi test relativi all'analisi sensoriale e qualitativa dei prodotti di origine animale; attraverso le visite tecniche presso le aziende zootecniche potranno verificare praticamente i principi teorici appresi durante le lezioni frontali.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

L'apprendimento verrà verificato nel corso di tre prove orali: due durante lo svolgimento del corso e una alla fine.

TESTI DI RIFERIMENTO E DI APPROFONDIMENTO, MATERIALE DIDATTICO ON-LINE

ALLEVAMENTO DEI BOVINI E DEI SUINI- Monetti P. G. - Città di Castello (PG), Giralì, 2001

ZOOTECNICA SPECIALE. ADALBERTO FALASCHINI. Edagricole, Bologna.

VACCA DA LATTE - [Succi G. Hoffmann I.](#) - Editore: [CITTA STUDI](#)

LA MUNGITURA, IL LATTE DALLA MAMMELLA ALLA RACCOLTA - GOTTSCHALK A. Edagricole, Bologna.

SCIENZA DELLA CARNE -Autore: Lawrie R. Andrew; Ledward D. - Editore: Il Sole 24 Ore Edagricole;

IMPROVING THE SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF FRESH MEAT - J.P. Kerry and D.A. Ledward Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition;

IL MANUALE DEL BIOLOGICO - Caccioni D. e Colombo L.- Il sole 24 ore EDAGRICOLE

Appunti forniti dal docente e distribuiti durante le lezioni, relativi al contenuto del corso e non disponibili nei libri di testo.

METODI E MODALITÀ DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

All'inizio del corso, il docente descriverà obiettivi, programma e metodi di verifica e contestualmente raccoglie l'elenco degli studenti che intendono iscriversi al corso, corredato di nome, cognome, matricola ed email. Nel corso delle lezioni, il docente metterà a disposizione degli studenti il materiale didattico (cartelle condivise).

Orario di ricevimento: generalmente il mercoledì e giovedì, dalle 9:30 alle 10:30, presso lo studio del docente (Scuola SAFE, IV piano, Viale dell'Ateneo Lucano 10, Potenza). Oltre all'orario di ricevimento settimanale, il docente è



disponibile in ogni momento per un contatto con gli studenti, attraverso la propria e-mail.

DATE DI ESAME PREVISTE

Esami ogni mese, escluso Agosto, generalmente il martedì.

Commissione di valutazione: Presidente Prof.sa Ada Braghieri; Componenti: Prof. Fabio Napolitano ; Prof. Corrado Pacelli

SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI SI NO
