

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  PROFESSIONALE CODICE ATECO A01
DOCENTI: CROPANO FERDINANDO VALLERGA FEDERICO	DISCIPLINA: TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	CLASSE: 5°D
OBIETTIVI CONSEGUITI		
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) - Conoscere il latte alimentare, composizione chimica e processo produttivo ABILITA' - Riconoscere e saper descrivere le principali razze da latte - 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 - Riconoscere le varie tipologie di latte in commercio 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 - Essere in grado di valutare la qualità del latte		
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: L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME • PRINCIPI ALIMENTARI E NUTRITIVI: ACQUA, GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI, SALI MINERALI, VITAMINE • FUNZIONI E COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI MOD 2: GLI ALIMENTI ZOOTECNICI • I FORAGGI: FIENI E INSILATI		

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

MOD 3: 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 4: TECNOLOGIA CASEARIA

- DEFINIZIONE DEL LATTE
- COMPOSIZIONE CHIMICA DEL LATTE
- TIPOLOGIE DI LATTE IN COMMERCIO: IN BASE AL TENORE IN GRASSO, IN BASE AL TRATTAMENTO TERMICO
- PROCESSO DI PRODUZIONE DEL LATTE
- PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA RICOTTA

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, ACDITA' DI TITOLAZIONE, COAGULAZIONE PRESAMICA E ACIDA DELLE PROTEINE

Genova,

03/06/2025

DOCENTI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE

 Eulimando Caporaso

Martina Rucchi
