

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Eleonora Rovini	DISCIPLINA: Produzioni Animali	CLASSE: 5BT
OBIETTIVI CONSEGUITI		
CONOSCENZE (si riportano in grassetto le conoscenze fondamentali): Importanza dell'alimentazione e del processo nutritivo. Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti. Valutazione delle proteine per i ruminanti. Utilizzazione dell'energia da parte degli animali domestici e tipi di energia. Il valore nutritivo degli alimenti. Vitamine e Sali minerali. Valutazione e utilizzazione delle componenti fibrose degli alimenti. Foraggi, raccolta e conservazione. Fieno e fienagione. Insilati e insilamento. Caratteristiche chimiche e nutritive dei principali alimenti del bestiame. Sistemi di somministrazione degli alimenti. Pascolo e pascolamento. Fabbisogni nutritivi degli animali domestici e fattori di razionamento. Calcolo della razione alimentare.		
COMPETENZE E ABILITA' (si riportano in grassetto le competenze fondamentali): Individuare i procedimenti per la valutazione del contenuto di principi nutritivi degli alimenti. Rilevare le caratteristiche degli alimenti per razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Riconoscere gli alimenti foraggeri e concentrati nella preparazione e presentazione (granelle, tritello, farine, pellets, disidratati, colletti, etc). Valutare la bontà di un foraggio affienato e insilato, riconoscere le condizioni di conservazione e la presenza di alterazioni (ammuffimento, ossidazioni) che riducono il valore nutritivo degli alimenti. Saper leggere l'etichetta di un mangime concentrato. Saper determinare il contenuto energetico e di principi nutritivi di un alimento. Saper determinare il contenuto di principi nutritivi di una razione. Saper determinare la quantità t.q di un alimento e razione a partire dalla s.s. e viceversa		
TEMPISTICHE		
Ore annuali previste: 99 annuali, ovvero 3 settimanali		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO		

Alimentazione e nutrizione degli animali domestici

Importanza dell'alimentazione e del processo nutritivo. Generalità sugli alimenti: classificazione fisica. Importanza dell'acqua. Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti. Valutazione delle proteine per i ruminanti. Utilizzazione dell'energia da parte degli animali domestici e tipi di energia. Il valore nutritivo degli alimenti. Vitamine e Sali minerali. Valutazione e utilizzazione delle componenti fibrose degli alimenti. Foraggi, raccolta e conservazione. Fieno e fienagione. Insilati e insilamento. Caratteristiche chimiche e nutritive dei principali alimenti del bestiame. Sistemi di somministrazione degli alimenti. Pascolo e pascolamento. Fabbisogni nutritivi degli animali domestici e fattori di razionamento. Calcolo della razione alimentare.

EDUCAZIONE CIVICA

- Incontro con allevatori biologici di Cabannina della Val d'Aveto

LIBRO DI TESTO

"Produzioni animali - zootecnia" - Franco Tesio e Franca Cagliero - EDAGRICOLE

Genova, 28/05/2026

Prof.ssa Eleonora Rovini