

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  PROFESSIONALE CODICE ATECO A01
DOCENTI: Superina Corrado, Musante Federica	DISCIPLINA: Tecniche di produzione animale e vegetale	CLASSE: 5C a.s. 2025-26
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
CONOSCENZE - Conoscere le caratteristiche morfologiche e produttive delle principali razze bovine da latte e da carne; - Conoscere le caratteristiche principali della anatomia e fisiologia dei poligastrici; - 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; - Conoscere i principali elementi costitutivi di una stalla per bovini; - Conoscere la curva di lattazione e le sue implicazioni nelle strategie di allevamento. ABILITA' - Riconoscere e saper descrivere le principali razze da latte e da latte - Riconoscere i vari tipi di foraggio e di concentrato ed essere in grado di esprimere un giudizio sommario sulla loro qualità 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 - Formulare la razione per bovine da latte utilizzando foglio di calcolo e dati manualistici per determinare i fabbisogni dell'animale e il contenuto in nutrienti dei principali alimenti in uso zootecnico. - Sostituire un alimento, all'interno di una razione, con un altro analogo per caratteristiche ma più economico.		

TEMPISTICHE

3 moduli settimanali di cui 2 in compresenza.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

MOD 1: ELEMENTI DI MORFOLOGI, ANATOMIA E LA FISIOLOGIA DEI BOVINI

- Le regioni del corpo della vacca
- La digestione ruminale
- Classificazione delle razze bovine: da latte, da carne, duplice attitudine
- Il tipo lattifero: morfologia e costituzione (frisona, bruna alpina, jersey)
- Il tipo da carne: morfologia e costituzione (piemontese, limousine)
- Tecniche di mungitura: manuale e meccanica (sala di mungitura e robot)
- Principali costituenti del latte
- Tipologie di latte in commercio in base al contenuto in grasso: intero, parzialmente scremato e scremato
- Tipologie di latte in commercio in base al trattamento termico subito: pastorizzato, sterilizzato e UHT

• MOD 2: L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

- Principi alimentari e nutritivi: acqua, glucidi, protidi, lipidi, sali minerali, vitamine
- Funzioni e composizione degli alimenti

• MOD 3: GLI ALIMENTI ZOOTECNICI

- I foraggi: fieni e insilati
- I concentrati: granelle di cereali, granelle di leguminose, i sottoprodotti dell'industria alimentare, gli additivi

• MOD 4: L'ALIMENTAZIONE DELLE VACCHE DA LATTE

- Le tecniche di alimentazione e gli errori piu' diffusi
- 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

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Elementi di acquacoltura