PROGRAMMA

TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE ED ANIMALE

CLASSE IV

Gli allevamenti zootecnici e la valutazione tassonomica e zoognostica; caratteristiche zoognostiche dei bovini e dei suini.

La valutazione funzionale nei bovini da latte.

I caratteri del bovino da carne. Rendimento al macello e qualità delle carni. Le principali razze da latte: Frisona pezzata nera, Bruna italiana, Sarda, Burlina, Valdostana.

Razze a duplice attitudine: Simmenthal, Pezzata rossa Italiana, Grigia alpina, Siciliana o Modicana.

Razze da carne Italiane: Piemontese, Chianina, Podolica, Marchigiana, Maremmana, Romagnola.

Razze da carne francesi: Charolaise, Limousine, Blonde d’Aquitane.

Razze da carne inglesi: Hereford, Arbendeen Angus, Shorton.

Tecniche di allevamento dei bovini: brodo, semibrado e stallino.

Tecniche di riproduzione, la fecondazione e la gestazione, l’allevamento dei vitelli.

La mungitura; i caratteri qualitativi del latte.

Origini del bufalo e razza Mediterranea italiana. Riproduzione. Funzioni economiche.

Razze ovine italiane ad attitudine per carne e lana;

Razze ovine italiane ad attitudine per carne e lana;

Razze a triplice attitudine: carne, lana e latte;

Sistemi di allevamento degli ovini;

Le razze caprine.

Sistemi di allevamento to brado, semibrado e stallino;

Razze suine italiane: Cinta senese, Casertana Romagnola, Mora;

Razze suine estere: Large White, Large Black, Landrace, Piétrain, Duroc, Poland China, Hamsphire;

Tecniche di allevamento

Riproduzione, gestazione e parto; L’alimentazione, le strutture di ricovero;

La valutazione delle carcasse, la tecnica di misurazione del lardo. L’identificazione degli animali:

l’anagrafe zootecnica, l’anagrafe bovina, il passaporto, il modello 4 il registro, il registro di carico e

scarico, inizio di una nuova attività. La costituzione degli alimenti zootecnici;

Il metabolismo;

I metodi di valutazione: unità foraggere e unità amido;

Il razionamento;

La tecnica dell’Unifeed.

Benessere animale: allevamento, macellazione, trasporto

Le attività di profilassi: salute animale e garanzia per i consumatori; la BSE nella sicurezza

Alimentare.