



**Programma di insegnamento per l'anno accademico 2015/2016**

Programma dell'insegnamento di **Produzioni Animali**

**Course title: Animal productions**

Corso/i di Laurea		Classe	Anno di corso		
			I	II	III
Cod. Ateneo	Denominazione Corso di Laurea				
0425	Laurea Triennale in Tecnologie Agrarie	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0421	Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari	CL 26	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0427	Laurea Triennale in Scienze Forestali e Ambientali	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0422	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0424	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0423	Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali	CI LM 73	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0431	Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente – Viticulture & Environment	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0432	Laurea Magistrale Internazionale in Gestione Sostenibile della Qualità Alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**SSD dell'insegnamento**      AGR/19      **CFU attribuiti all'insegnamento**      9

**Attività Formativa**      **Caratt.** X      **Affini**       **Altre**

**Codice Esame**      AFA057      **Semestre**      X II

**Corso Integrato**      X NO

**Tipologia di corso /insegnamento**

X convenzionale       in teledidattica       misto



**Modalità di frequenza**

X Obbligatoria

Facoltativa

**Cognome e Nome docente: Ada Braghieri SSD docente: AGR/19**

**Codice Fiscale docente BRGDAA62T66G535T**

**Telefono: 0971-205101 E-mail [ada.braghieri@unibas.it](mailto:ada.braghieri@unibas.it)**

**Posizione del Docente :**

**Docente Universitario** X

**Docente non Universitario**

**Attività di supporto alla didattica**

**Tipologia:**

**Orari:**

**Tutor didattico di riferimento:**

**Obiettivi specifici di apprendimento<sup>1 2</sup>**

**(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)**

*(max 500 battute)*

Il corso ha l'obiettivo di fornire le 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.

**Learning outcomes<sup>3</sup>**

**(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)**

*(max 500 battute)*

Students will receive information concerning the main animal products from different livestock species and the factors affecting their quantitative and qualitative characteristics.

<sup>1</sup> Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave

<sup>2</sup> Nel caso di corso integrato indicare l'obiettivo dell'intero corso.

<sup>3</sup> Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave



**Contenuti<sup>4</sup> (max 500 battute)**

Importanza delle produzioni animali – Produzioni e consumi dei prodotti di origine animale- Caratteristiche morfo-funzionali dei tipi genetici nell'ambito delle specie zootecniche – Produzione del latte in bovini, ovi-caprini e bufali- Caratteristiche qualitative del latte di varie specie zootecniche e tecniche di risanamento e conservazione – Produzione della carne in varie specie zootecniche (bovini, ovi-caprini, bufali, avicoli)- Caratteristiche qualitative della carcassa e della carne in varie specie zootecniche – Produzione e qualità delle uova di gallina.

---

**Testi di riferimento <sup>(6)</sup>**

---

Appunti distribuiti durante il corso in formato cartaceo e elettronico

---

**Propedeuticità consigliate<sup>(6)</sup>**

---

---

---

**Modalità d'esame<sup>5</sup>**

Prova scritta                      Prova orale                       Prova scritta e prova orale

**Programmazione didattica per CFU**

**01 credito (credito di lezione)**

*(da ripetersi per i CFU dell'insegnamento o frazione di essi)*

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e 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; vengono illustrate le varie specie zootecniche allevate ai fini produttivi e i principali sistemi di allevamento.

---

<sup>4</sup> Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli

<sup>5</sup> Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli



**Valutazione:**

---

**02 credito** (*credito di lezione*)

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alla produzione di latte in varie specie zootecniche con cenni sulla fisiologia della lattazione, sulle curve di lattazione e sulle tecniche di mungitura e conservazione del latte- Vengono illustrati i tipi genetici con maggiore attitudine alla produzione di latte.

---

**Testi di riferimento specifici:**

Appunti distribuiti durante il corso in formato cartaceo e elettronico.

**03 credito** (*credito di lezione*)

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alle tipologie di latte prodotto e alle caratteristiche qualitative dello stesso e ai fattori che possono influenzare la produzione quanti-qualitativa.

---

**Valutazione:**

Esonero scritto relativo agli argomenti trattati.

**04 credito** (*credito di lezione*)

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alla produzione di carne e ai tipi genetici specializzati per tale produzione.

**Testi di riferimento specifici:**

Appunti distribuiti durante il corso in formato cartaceo e elettronico.

---



**05 credito** (*credito di lezione*)

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alle caratteristiche qualitative della carne, ai metodi di valutazione delle stesse e ai fattori che possono influenzarle.

---

**Testi di riferimento specifici:**

Appunti distribuiti durante il corso in formato cartaceo e elettronico.

**06 credito** (*credito di lezione*)

**Obiettivo formativo:**

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi all'accrescimento e finissaggio degli animali da carne, alla resa di macellazione e alla valutazione delle carcasse.

**Valutazione:**

Esonero scritto relativo agli argomenti trattati.

---

**07 credito** (*credito di lezione*)

Attraverso la frequenza alle lezioni e con lo studio individuale su testi di riferimento e su appunti distribuiti durante il corso, lo studente acquisisce elementi teorici relativi alla produzione e alla qualità delle uova.

**08 credito** (*credito di 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.

**09 credito** (*credito di esercitazione*)

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



**Valutazione:**

Al termine del corso gli studenti effettuano la prova orale finale.