

Anno scolastico 2014/15

Professor. Rossella Benelli

PROGRAMMA SVOLTO

ANATOMIA

- Classificazione bovini
- Composizione dell'organismo animale. Le molecole organiche: glucidi, lipidi, proteine; le molecole inorganiche: acqua e sali minerali
- La cellula animale-Istologia: tessuto epiteliale e ghiandolare, tessuto osseo, tessuto cartilagineo, tessuto muscolare, tessuto connettivo, sangue, plasma, linfa, tessuto nervoso
- Terminologia anatomica- Apparati e loro localizzazione
- Apparato locomotore: scheletrico, muscolare. Locomotore uccelli
- Apparato digerente monogastrici e poligastrici
- Apparato riproduttore maschile e femminile
- Apparato mammario: la ghiandola, i legamenti, il colostro, il latte, la curva di lattazione

ZOOGNOSTICA

- Attitudini produttive specializzate da latte, da carne, duplici attitudini e relative morfologie
- Le razze bovine e ovine da latte, da carne . Frisona-Bruna-Chianina-Romagnola-Marchigiana-Piemontese-PezzataRossa-Sarda-Limousine-Suffolk. Le razze toscane in estinzione : Calvana-Maremmiana-Pomarancina-Pisana-Massese-Amiatino-Monterufolino
- L'incrocio interrazziale e l'incrocio interspecifico
- I mantelli e le regioni zoognostiche
- La valutazione morfologica delle Associazioni Nazionali di Razza
- Tipologie di allevamento: stabulazione fissa, libera, pascolo, brado
- Benessere animale e strutture per le diverse tipologie di allevamento
- Concetto di rimonta e linea vacca-vitello,
- La produzione del latte, le sale di mungitura, la qualità del latte e la sua commercializzazione, le tipologie di latte al dettaglio: pastorizzato, sterilizzato, alta-qualità, biologico
- La produzione della carne, l'ingrasso, la macellazione, , la resa al macello, i tagli, la qualità della carne, i marchi di garanzia DOP e IGP, il Biologico

Data

Firma

Firma studenti