



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

PROGRAMMA PREVENTIVO

CLASSE: QUINTA

**INDIRIZZO: AGRARIO (tutte le
articolarioni)**

DISCIPLINA: PRODUZIONI

ANIMALI

DOCUMENTO CREATO DA: DIPARTIMENTO PRODUZIONI ANIMALI

In data: 25_09_23

MODULO NUMERO: 1

TITOLO DEL MODULO: ALIMENTAZIONE E PRINCIPI NUTRITIVI

**Unità didattica n°1: FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE
ARGOMENTI TRATTATI:**

Alimentazione, Nutrizione e razione alimentare; Ingestione appetito fame sete e senso di sazietà;
masticazione insalivazione e deglutizione; fisiologia della digestione nei monogastrici; fisiologia della
digestione dei poligastrici; defecazione ed urinazione.

**Unità didattica n°2: PRINCIPI ALIMENTARI
ARGOMENTI TRATTATI:**



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

Generalità sugli alimenti; composizione degli alimenti e principi nutritivi: Acqua, glucidi, lipidi, protidi, vitamine e sali minerali, ormoni ed enzimi, additivi per mangimi

Unità didattica n°3: VALUTAZIONE ED USO ENERGETICO DEGLI ALIMENTI

ARGOMENTI TRATTATI:

Valutazione chimica e fisiologica; Utilizzo dell'energia degli alimenti; Utilizzo dell'azoto proteico e non; valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione; la fibra; indice di ingombro; capacità di assunzione volontaria

Unità didattica n°4: FABBISOGNI NUTRITIVI E FATTORI DI RAZIONAMENTO

ARGOMENTI TRATTATI:

Alimentazione e fabbisogni nutritivi;
fabbisogno di mantenimento di
accrescimento di ingrasso per la
produzione latte e la gravidanza,
fabbisogno durante l'asciutta.

MODULO NUMERO: 2

TITOLO DEL MODULO: ALIMENTI E RAZIONE ALIMENTARE



ISTITUTO TECNICO "CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA"

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,
☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289
Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;
☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it
PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it
WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>
Codice Fiscale n. 92082620391

Unità didattica n°1: FORAGGI: RACCOLTA E CONSERVAZIONE

ARGOMENTI TRATTATI:

Approvvigionamento sostenibile dei foraggi; raccolta dei foraggi; metodi di conservazione; fieno e fienagione; insilamento in rotoballe fasciate e in trincea

Unità didattica n°2: ALIMENTI PER IL BESTIAME

ARGOMENTI TRATTATI:

Cereali autunno-vernini; sorgo; leguminose; prati permanenti; loglio italico; colza; girasole; lino; cotone;
bucchette; melassi; borlande; barbabietole; trebbie

Unità didattica n°3: DISMETABOLIE E RAZIONI ALIMENTARI

ARGOMENTI TRATTATI:

Dieta e razione principali; malattie metaboliche o dismetabolie; tecniche di alimentazione; tecniche di svezzamento; razioni.

MODULO NUMERO: 3

TITOLO DEL MODULO: RAZZE BOVINE E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Unità didattica n°1: 1. RAZZE BOVINE E QUALITÀ DEI PRODOTTI ANIMALI



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

ARGOMENTI TRATTATI:

Richiami alle principali razze bovine da latte e da carne italiane ed estere Alimentazione del vitello; produzione di

latte: composizione, requisiti qualitativi del latte, polimorfismo genetico delle proteine, mastite, la mungitura; Controlli funzionali del latte. Produzione della carne: fattori di produzione della carne, principali categorie da macello, qualità delle carni, fasi della macellazione, resa al macello e resa in carne. Valutazione comunitaria delle carcasse. Schemi di razionamento.