



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA

**DOMENICO GATTA**

Academic year 2016/17  
Course MEDICINA VETERINARIA  
Code 118GG  
Credits 7

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE	AGR/18	LEZIONI	54	DOMENICO GATTA
TECNICA MANGIMISTICA	AGR/18	LEZIONI	40	GIAN BATTISTA LIPONI

### Obiettivi di apprendimento

#### Conoscenze

Lo studente acquisirà le conoscenze relative:

##### *Nutrizione e Alimentazione Animale*

- alla importanza dell'alimentazione relativamente agli aspetti quali-quantitativi, sanitari ed economici sugli animali e sulle loro produzioni;
- alla composizione e costituzione degli alimenti e alla valutazione della loro qualità;
- alla utilizzazione digestiva e metabolica degli alimenti nei monogastrici e nei poligastrici;
- alla stima del valore energetico e proteico degli alimenti;
- all'impiego dei principali alimenti di interesse zootecnico;
- ai fabbisogni e raccomandazioni nei diversi stadi fisiologici e per le diverse produzioni;
- alla formulazione e ottimizzazione di formule e razioni e alle diverse tecniche di somministrazione;
- alle principali patologie alimentari e al loro approccio dietetico per la prevenzione.

##### *Tecnica Mangimistica*

- all'importanza della tecnica mangimistica a livello mondiale, europeo e nazionale nelle produzioni di alimenti di origine animale e del ruolo strategico svolto dai mangimifici industriali nelle varie filiere produttive per la prevenzione dei rischi per la salute animale, umana e per l'ambiente;
- alla principale normativa vigente relativa alla produzione e commercializzazione degli alimenti destinati agli animali zootecnici e non;
- all'organizzazione produttiva e alle apparecchiature presenti in un mangimificio industriale;
- ai trattamenti delle materie prime o delle loro miscele finalizzati al miglioramento del loro valore nutritivo;
- al valore nutritivo, alle caratteristiche dietetiche, alla presenza di fattori anti-nutrizionali e ai possibili effetti sulla fisiologia animale o sui prodotti di origine animale delle principali materie prime impiegate in alimentazione animale.

#### Modalità di verifica delle conoscenze

La verifica delle conoscenze sarà effettuata mediante prova finale scritta e orale sugli argomenti teorici e pratici trattati nei due moduli.

- Sarà valutata la capacità dello studente di discutere i contenuti principali del corso con un uso corretto della terminologia.
- Durante la prova orale lo studente dovrà essere in grado di dimostrare di aver acquisito le conoscenze degli argomenti trattati nel corso ed essere in grado di discutere sulla materia con proprietà di linguaggio.
- Nella prova scritta (3 ore) allo studente sarà richiesto di formulare di una razione corretta.

#### Capacità

- Lo studente sarà in grado di analizzare i principali punti critici di controllo (HACCP) presenti nell'organizzazione produttiva di un mangimificio industriale per la prevenzione dei principali rischi che possono avere conseguenze sulla salute pubblica e sull'ambiente.
- Lo studente sarà in grado di compilare una ricetta medico-veterinaria per un mangime medicato secondo il modello A come previsto dalla normativa vigente.



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

- Lo studente sarà in grado di controllare o eseguire la procedura per un corretto campionamento ufficiale di alimenti come previsto dalla normativa vigente.
- Lo studente sarà in grado di formulare una razione di base per le principali specie zootecniche in differenti situazioni produttive.
- Lo studente sarà in grado di prevenire o individuare gli errori nelle tecniche di somministrazione, preparazione o formulazione di razioni che possono causare le principali patologie metaboliche alimentari o contribuire all'insorgenza di altre patologie.
- Lo studente sarà in grado di riconoscere le principali materie prime e foraggi destinati ad alimentare gli animali zootecnici.
- Lo studente sarà in grado di usare software per la valutazione della razione/dieta.

### *Modalità di verifica delle capacità*

Saranno svolte esercitazioni pratiche in aula con la partecipazione attiva degli studenti alla per la risoluzione di problemi pratici, con lavoro a gruppi su materiale fornito dal docente e durante le lezioni fuori sede presso le strutture mangimistiche industriali o aziendali e degli allevamenti zootecnici.

### *Comportamenti*

Lo studente deve sapersi rapportarsi in modo appropriato con il personale di vario livello dei mangimifici industriali e con gli allevatori e il personale degli allevamenti zootecnici.

Lo studente deve saper acquisire le informazioni a livello di azienda zootecnica per procedere alla verifica della correttezza della razione somministrata per essere successivamente in grado, unitamente a tutte le altre informazioni di carattere zootecnico e clinico che saranno acquisite attraverso gli altri corsi del CdS, di formulare una corretta diagnosi e proporre all'allevatore le eventuali correzioni della razione.

### *Modalità di verifica dei comportamenti*

I comportamenti saranno acquisiti attraverso le esercitazioni pratiche e il rapporto con i professionisti e il personale aziendale presenti e attivi durante le lezioni fuori sede.

### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Le conoscenze iniziali richieste allo studente per frequentare il corso di Nutrizione e Alimentazione Animale e Tecnica Mangimistica riguardano quelle acquisite dalle materie del 1° anno e del 1° semestre del 2° anno.

### *Indicazioni metodologiche*

#### *Nutrizione e alimentazione animale*

- 1) Lezioni frontali con ausilio di slides (38h)
- 2) Didattica pratica in aula (Seminars) (12h): gli studenti calcoleranno i fabbisogni e formuleranno razioni di base per le principali specie zootecniche in differenti situazioni produttive.
- 3) Didattica pratica in allevamento (Non clinical animal work) (4h): gli studenti suddivisi in gruppi prendono visione di varie realtà produttive, intensive ed estensive, con particolare attenzione alla gestione alimentare.

#### *Tecnica mangimistica*

- 1) Lezioni frontali con ausilio di slides (30 ore)
- 2) Didattica pratica in aula (Seminars) (5 ore): gli studenti faranno esercizi di calcolo delle tolleranze analitiche dichiarate sulle etichette di mangimi industriali ammesse dalla normativa, delle percentuali di impiego nella razione di mangimi complementari e per la ricettazione medico veterinaria e la produzione di mangimi medicati. Riconoscimento visivo e aspetti qualitativi delle principali materie prime impiegate nella produzione di mangimi.
- 3) Didattica pratica presso strutture industriali e aziende zootecniche (Non clinical animal work) (5 ore): gli studenti suddivisi in gruppi, seguiti da personale tecnico, prendono visione delle realtà e delle problematiche delle produzioni di mangimi a livello industriale e di azienda zootecnica.

### *Programma (contenuti dell'insegnamento)*

#### *Nutrizione e Alimentazione Animale*

##### *Topic: Animal nutrition*

Composizione e costituzione degli alimenti: i principi nutritivi. Glucidi, lipidi, proteine, aminoacidi, vitamine e sali minerali (6 ore). Valutazione sensoriale ed analitica della qualità degli alimenti: metodi di stima e metodiche analitiche (3 ore). Utilizzazione digestiva e metabolica degli alimenti nei monogastrici e nei poligastrici: il ruminante. Digeribilità, fermentescibilità e degradabilità ruminale: biochimismo e microflora (3 ore).



## UNIVERSITÀ DI PISA

L'alimentazione energetica. Il valore energetico delle sostanze nutritive, sistemi di espressione del valore energetico degli alimenti e dei fabbisogni degli animali: il sistema Kellner o delle Unità Amido, il sistema scandinavo delle UF, il sistema francese delle UFL e UFC, il TDN ed il CNCPS americano (5 ore). L'alimentazione azotata. Sistemi di espressione del valore proteico degli alimenti e dei fabbisogni animali: la proteina grezza, il sistema francese delle PDI ed il CNCPS (3 ore). Alimenti e materie prime. Foraggi verdi, fieni, foraggi insilati, paglie. Cereali e loro sottoprodotti, semi di oleaginose e loro sottoprodotti, semi di proteaginose, sottoprodotti di origine animale, sottoprodotti dell'estrazione dello zucchero, grassi e oli, sali minerali, fonti di pigmenti (4 ore). L'ingestione alimentare e l'acqua. Fattori che regolano l'ingestione volontaria degli alimenti nei monogastrici e nei poligastrici: la capacità di ingestione ed il fabbisogno idrico (2 ore). Fabbisogni e raccomandazioni nei diversi stadi fisiologici. Il metabolismo basale ed i fabbisogni di mantenimento, riproduzione, accrescimento e produzione. Fabbisogni della vacca da latte, del bovino da carne, degli ovini da latte, del suino, del cavallo, del cane e del gatto (9 ore). Principali patologie alimentari e approccio dietetico per la prevenzione (3 ore).

Alimentazione e razionamento pratico. Definizione di razione. Formulazione dei mangimi. Ottimizzazione tecnico-economica di formule e razioni. Razionamento pratico della vacca da latte, del bovino da carne, degli ovi-caprini, del suino, del cavallo, del cane e del gatto. Limiti di impiego delle materie prime nelle diverse specie e categorie animali (12 ore didattica pratica).

Lezione fuori sede presso aziende zootecniche (4 ore ripetute per 2 gruppi).

### *Tecnica Mangimistica*

#### *Topic: Animal nutrition*

Introduzione al corso (1 ora). Analisi del settore mangimistico mondiale, europeo e italiano, patrimonio zootecnico nazionale e consumi italiani di alimenti di origine animale (1 ore). Presentazione quadro normativo relativo alla preparazione e al commercio di mangimi (1 ora). Principali analisi chimiche ufficiali e nel vicino infrarosso (NIRS), indagini microbiologiche, tecniche rilievo presenza OGM e farine animali nei mangimi (2 ore). Organizzazione e strutture del mangimificio industriale: a) direzione generale, direzione tecnica, ricerca e sviluppo, produzione, assistenza tecnica, controllo dei risultati scientifici e tecnico-amministrativi, settore commerciale, settore amministrativo, ricerca e controllo qualità, formulazione, approvvigionamenti, acquisti, contabilità, sistemi di autocontrollo (2 ore); b) ricezione, campionamento in contraddittorio, trasporti interni e immagazzinamento (1 ora); c) macinazione (1 ora); d) dosaggio, miscelazione, aggiunta di liquidi (3 ore); e) pellettatura, estrusione, confezionamento e spedizione (3 ore). Sistema HACCP in mangimificio (1 ora). Campionamento ufficiale: legislazione e metodi (2 ore). Normativa per la produzione e commercializzazione di mangimi (4 ore). Mangimi medicati e legislazione relativa (2 ore). Esercitazioni di calcolo relativi a tolleranze analitiche, additivi e mangimi medicati (2 ore di didattica pratica). Trattamenti fisici a freddo e a caldo e loro effetti sul valore nutritivo delle materie prime e mangimi (2 ore). Additivi e legislazione relativa (1 ore). Materie prime destinate alla produzione di mangimi, loro principali caratteristiche chimico-nutrizionali, tecnologiche e presenza di fattori antinutrizionali (3 ore). Esercitazione di riconoscimento delle principali materie prime (3 ore ripetute per 2 gruppi di didattica pratica). Lezione fuori sede presso un mangimificio industriale e ad uno aziendale (5 ore ripetute per 2 gruppi di didattica pratica).

### Bibliografia e materiale didattico

#### *Nutrizione e Alimentazione Animale*

Appunti di lezione Prof. Domenico Gatta

L'alimentazione del cavallo, del cane e del gatto: appunti del Prof. Domenico Gatta

Animal Nutrition Science. Gordon McL. Dryden, Wallingford, Oxfordshire: CABI Pub, 2008

Nutrizione animale P. McDonald, R.A. Edwards, J.F.D. Greenhalgh, Tecniche nuove, 1992

Nutrizione e alimentazione animale. M. Antongiovanni, M. Gualtieri. Edagricole, 1998

L'alimentazione della vacca da latte. Edizioni L'informatore Agrario srl 1996

L'alimentazione della vacca da latte. Dell'Orto V., Savoini G. Edagricole 2005

Manuale di alimentazione del suino. A. Mordenti, N. Rizzitelli, D. Cevolani. Edagricole 1992

#### *Tecnica Mangimistica*

*Liponi Gian Battista - Slide presentate a lezione.\**

Aghina C., Maletto S. (1979) - Tecnica mangimistica. Ed. Esculapio Bologna.

David L., Nasi G. (1968) - L'industria dei mangimi composti tecniche e tecnologia della fabbricazione. Ed. Edagricole Bologna.

Piccioni M. (1989) - Dizionario degli alimenti per il bestiame. Ed. Edagricole Bologna.

Kresten J., RRohde H.-R., Nef E. (2005) - Principles of mixed feed production. Ed. AgriMedia.

\*Le slide presentate a lezione, disponibili sulla piattaforma Moodle (<https://elearning.vet.unipi.it/>), vanno opportunamente integrate con gli appunti presi a lezione.

Le materie prime, oggetto della prova pratica durante l'esame, sono presenti e disponibili tutti i giorni lavorativi presso il laboratorio di Chimica Bromatologica di Zootecnia.

### Indicazioni per non frequentanti

Il corso è a frequenza obbligatoria attestata mediante il recupero delle firme di presenza in aula. Gli studenti lavoratori e gli studenti con specifici problemi possono richiedere al Corso di Laurea esonero parziali della frequenza.

### Modalità d'esame

L'esame prevede una prima prova scritta che consiste nello sviluppare una razione per una delle principali specie zootecniche in una situazione produttiva definita. Farà seguito una orale di riconoscimento delle principali materie prime impiegate in alimentazione e sugli



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

argomenti teorici e pratici trattati nei due moduli.

### Stage e tirocini

Non sono previste forme di stage o di tirocini durante lo svolgimento del corso.

### Pagina web del corso

<https://elearning.vet.unipi.it/course/view.php?id=120>

*Ultimo aggiornamento 08/06/2017 18:56*