



CURS 2009-2010

LLICENCIATURA DE VETERINÀRIA

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	PRODUCCIÓ I TECNOLOGIA DE FARRATGES I PINSOS
CODI	21248
CURS	4
QUATRIMESTRE	1
CREDITS ECTS	4

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
Ciència Animal i dels Aliments

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Alfred Ferret	VO-338	2815	Alfred.Ferret@uab.cat
Francesc Balcells	VO-301	1556	fbaucells@balsa-cvv.com

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA
El programa de l'assignatura vol aportar a l'alumne els coneixements bàsics involucrats en la producció, conservació i valoració nutritiva dels farratges més emprats en el nostre país per a la producció animal, així com dels processos més importants implicats en l'elaboració dels pinsos compostos.

4- PROGRAMA

CLASSES TEORIQUES
I. PINSOS: TECNOLOGIA DE LA FABRICACIÓ 0. Introducció a la fabricació de pinsos 1. Procés de fabricació de pinsos 2. Emmagatzematge 3. Sistemes de transport 4. Recepció de matèries primeres 5. Molturació 6. Dosificació 7. Mescla 8. Granulació 9. Producte acabat 10. Líquids 11. Automatisme 12. Qualitat i seguretat alimentaria 13. Fabricació de pinsos a la pròpia explotació

II. FARRATGES : PRODUCCIÓ, CONSERVACIÓ I VALORACIÓ

A) PRODUCCIÓ I VALORACIÓ DE FARRATGES

1.- Els remugants i els recursos herbacis.

Els remugants i la fibra. Els recursos alimentaris pel bestiar. Tipus de recursos herbacis. Els recursos herbacis a l'Estat Espanyol i Catalunya.

2.- Producció farratgera.

Objectiu de la producció farratgera. Factors implicats en la producció del farratge. Factors genètics. Factors agronòmics. Factors ambientals. Moment i freqüència del dall.

3.- Valoració de la qualitat d'un farratge.

Valor nutritiu d'un farratge. Ingestió i digestibilitat, la seva mesura. Estructura i composició química dels vegetals. Metodologia analítica. Ingestió i digestibilitat, la seva predicció.

4.- Qualitat farratgera.

Redefinició dels objectius de la producció farratgera. Factors implicats en la qualitat del farratge. Factors genètics. Factors agronòmics. Factors ambientals. Moment i freqüència del dall. Processament del farratge.

B) PRODUCCIÓ I UTILITZACIÓ DE LES ESPÈCIES FARRATGERES

5.- Geografia de la producció farratgera.

Espècies farratgeres més conreades. Distribució geogràfica dels conreus farratgers. Importància del regadiu i productivitat dels conreus. Formes d'utilització.

6.- Conreus farratgers anuals d'estiu (1).

Conreus farratgers anuals: avantatges i inconvenients. Farratges d'hivern i farratges d'estiu. Els farratges d'estiu. El blat de moro: producció i utilització.

7.- Conreus farratgers anuals d'estiu (2).

Altres farratges anuals d'estiu. La melca: producció i utilització. El gira-sol: producció i utilització.

8.-Conreus farratgers anuals d'hivern (1).

Els farratges d'hivern. Els cereals d'hivern: producció i utilització. Els raigràs italià: producció i utilització.

9.-Conreus farratgers anuals d'hivern (2).

La veça i les seves associacions amb cereals: producció i utilització. Les crucíferes farratgeres: producció i utilització.

10.- Conreus farratgers plurianuals (1).

Conreus farratgers plurianuals: avantatges i inconvenients. L'alfals: producció i utilització.

11.- Conreus farratgers plurianuals (2).

La trepadella: producció i utilització. Altres gramínies i lleguminoses farratgeres plurianuals: producció i utilització.

12.- Planificació farratgera.

Importància de la planificació farratgera. Rotació de farratges.

C) CONSERVACIÓ DE FARRATGES

13.- La fenificació.

Concepte, avantatges i inconvenients. L'assecatment de la planta. La cadena de fenificació. Pèrdues que es produeixen al fenificar.

14.- El fenc.

Modificacions de la seva composició química. Modificacions del valor nutriu. Utilització del fenc pels remugants.

15.- L'ensitjament.

Concepte, avantatges i inconvenients. L'ensitjament de la planta. Factors que possibiliten el bon ensitjament. La cadena d'ensitjament. Tipus de sitges. Pèrdues que es produeixen a l'ensitjar.

16.- L'ensitjat (1)

Canvis que es produeixen durant el procés d'ensitjament. Anàlítica específica dels ensitjats. Valoració nutritiva d'un ensitjat.

17.- L'ensitjat (2)

Millora del valor nutritiu d'un ensitjat. Utilització de l'ensitjat pels remugants.

18.- La deshidratació artificial i els farratges deshidratats.

Concepte, avantatges i inconvenients. Tipus de deshidratació i productes deshidratats. Conseqüències de l'escalfament (heat damage). Valor nutritiu dels farratges deshidratats.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
I. PINSOS		
Seminaris: Seminaris programats	Seminari	3 hores

Visites: Visita a una fàbrica de pinsos.	Visita	4 hores
II. FARRATGES Pràctica: Estimació in situ de la degradabilitat ruminal de la matèria seca d'un farratge	Laboratori, Granja i Sala d'Informàtica	8 hores

BIBLIOGRAFIA

I. PINSOS

E. ANGULO & F. Puchal, 1995. Tecnología de Fabricación de Piensos. Ed. Paperkite, Lleida.

F. DE BOER & H. BICKEL, 1988. Livestock feed resources and feed evaluation in Europe. Elsevier, Amsterdam.

J. KHAJARERN , D. SINCHERMSIRI, A. HANBUNCHONG & U. KANTO, 1987. Manual of Feed Microscopy and Quality Control. Ed. American Soybean Association, National Remderers Association and US Feed Grains Council.

A. MADRID, R. MADRID & J.M. MADRID, 1995. Piensos y alimentos para animales. Mundi-Prensa. Madrid.

R. R. McELLHINEY, 1985. Feed manufacturing Technology. Ed. American Feed Industry Association, Inc.

Publicacions periòdiques:

Advances in Feed Technology

Feed Mix

Feed International

Feedstuffs

FEDNA (Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal)

II. FARRATGES

BARNES, NELSON, MOORE & COLLINS, 2007. Forages. Vol II. 6th Edition. Blackwell Publishing, Iowa.

J.H. CHERNEY & D.J.R. CHERNEY, 1998. Grass for dairy cattle. CAB International Publ., Wallingford, Oxon: 403 pp.

CIHEAM, 1990. Tables of the nutritive value for ruminants of Mediterranean forages and by-products. Options méditerranéennes. Serie B: Etudes et Recherches 4: 137 pp.

CIHEAM, 1991. Mediterranean forages and byproducts. Options méditerranéennes. Serie A: Séminaires Méditerranéens 16:181pp.

J. DUTHIL, 1989. Producción de forrajes. 4ª edició. Ed. Mundi-Prensa. Madrid: 367 pp.

G.C. FAHEY, Jr., 1994. Forage quality, evaluation, and utilization. ASA, CSSA, SSSA, Madison, Wisconsin: 998 pp.

D.I. GIVENS, E. OWEN, R.F.E. AXFORD AND H.M. OMED, 2000. Forage evaluation in ruminant nutrition. CABI Publishing, Wallingford, Oxon: 480 pp.

M. HNATYSZYN & A. GUAIS, 1988. Les fourrages et l'éleveur. Ed. J.B. Baillière. Paris: 440 pp.

A. HOPKINS, 1999. Grass: its production and utilization. Blackwell Scientific Publications. Oxford: 448 pp.

INRA, 1981. Prévision de la valeur nutritive des aliments des ruminants. Ed. INRA publ. Versailles: 580 pp.

INRA, 1987. Les fourrages secs. Ed. INRA publ.. Versailles: 689 pp.

M. GILLET, 1984. Las gramíneas forrajeras. Acribia, Zaragoza: 355 pp.

H.G. JUNG, D.R. BUXTON, R.D. HATFIELD, J. RALPH, 1993. Forage cell wall structure and digestibility. ASA, CSSA, SSSA, Madison, Wisconsin: 794 pp.

P. McDONALD, A.R. HENDERSON & S.J.E. HERON, 1991. The biochemistry of silage (2nd ed). Chalcombe Publications, Bucks: 340 pp.

D. J. MINSON, 1990. Forage in Ruminant Nutrition. Academic Press, Inc. San Diego, California: 483 pp.

E. MUSLERA & C. RATERA, 1991. Praderas y forrajes. Ed. Mundi-Prensa (2ª ed). Madrid: 702 pp.

M. PUJOL, 1998. Gramíneas. Aplicaciones agronómicas. Ediciones UPC 219 pp.

F. SUNDSTOL & E. OWEN, 1990. Straw and other fibrous by-products as feed. Second impression. Elsevier Science Publ. Amsterdam: 604 pp.

Publicacions periòdiques:

Animal: British Society of Animal Science, Institut National de la Recherche Agronomique, European Federation for Animal Science (EAAP)

Fourrages: Association Française pour la Production Fourragère.

Grass and Forage Science: British Grassland Society.

Journal of Animal Science: American Society of Animal Science

Journal of Dairy Science: American Dairy Science Association

Pastos: Sociedad Española para el Estudio de los Pastos

NORMES D'AVUACIÓ

Per aprovar l'assignatura serà necessari:

- Assistir a les pràctiques
- Superar un examen de pinsos amb nota igual o superior a 5
- Dels seminaris de pinsos es farà un exercici que representarà el 20% de la nota de pinsos
- Realitzar un treball de planificació farratgera i fer la seva presentació i defensa
- En la nota final, el pes específic de cadascuna de les parts de l'assignatura serà: 2/3 per a farratges i 1/3 per a pinsos.

ALTRES INFORMACIONS