

PRODUCCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES D'ORIGEN ANIMAL

Curs 1998-99 (1er Quatrimestre)

PROFESSOR

Cristina Conill Jiménez, (Professora Associada, responsable de l'assignatura)
Unitat de Producció Animal. Facultat de Veterinària. Universitat Autònoma de Barcelona.
08193 Bellaterra.
Telèfon: 93 - 581 30 97

HORARI DE TUTORIES

Dimarts de 11.00 a 13.00h.

OBJECTIUS

L'assignatura pretén introduir al alumne en les característiques productives de les diferents espècies d'interès ramader i en els fonaments dels principals sistemes de producció de matèries primeres d'origen animal, destinades a consum directe o a la indústria agroalimentària. El temari es centra en la producció de llet, carn i ous. L'alumne haurà de relacionar els fonaments i sistemes de producció de les matèries primeres d'origen animal amb la seva composició, propietats, defectes i alteracions, respecte a l'alimentació humana.

MÈTODES D'AVALUACIÓ

L'avaluació de l'alumne en aquesta assignatura es realitza de forma contínua, mitjançant la puntuació de la seva actitud i participació en les classes teòriques i pràctiques, així com de forma discontinua, per la realització d'un examen escrit en el que haurà d'aplicar els coneixements adquirits a la resolució o discussió de casos.

LLIBRES DE TEXT

Buxadé C. 1984. Ganado porcino. Mundi-Prensa, Madrid. 640 pp.

Buxadé C. 1987. La gallina ponedora. Mundi-Prensa, Madrid. 519 pp.

Castelló J A. Pontes M. Franco F. 1989. Producción de huevos. Real Escuela Oficial de Avicultura, Arenys de Mar.

Charron G. 1986. Les productions laitières. Volume 1: Les bases de la production Lavoisier Tec & Doc. J B Baillière, Paris, 384 pp.

Charron G. 1986. Les productions laitières. Volume 2: Conduite technique et économique du troupeau. Lavoisier Tec & Doc, J B Baillière, Paris, 293 pp.

Fraysse I L, Darré A, 1990. Produire des viandes. Volume 1: Sur quelles bases économiques et biologiques?, Lavoisier Tec & Doc, Paris, 374 pp.

Fraysse I L, Darré A, 1990. Produire des viandes. Volume 2: Produire de la viande ovine. Lavoisier Tec & Doc, Paris, 361 pp.

Luquet F M, 1985. Laites et produits laitiers: Vache, brebis, chèvre, Volume 1: Les laits de la mamelle à laiterie. Lavoisier Tec & Doc, J B Baillière, Paris, 424 pp.

Sauveur B, 1993. El huevo para consumo. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.

Thiel C C, Dodd F H, 1983. Ordeño mecánico, Hemisferio Sur, Montevideo, 445 pp.

PRODUCCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES D'ORIGEN ANIMAL

CLASSES TEÒRIQUES

(4 mòduls, 20 temes d'1 hora)

I. INTRODUCCIÓ (2)

1. L'assignatura, la Bibliografia i les Pràctiques.
2. Classificació dels productes d'origen animal. Importància dels productes animals en la dieta humana.

II. PRODUCCIÓ DE LLET (7)

1. Situació i perspectives del sector productiu. La política Agrària Comunitària (PAC) de la llet.
2. Llet de vaca i d'altres espècies. Relació entre components.
3. Glàndula mamària i mecanismes de secreció i ejecció làctia. La munyida
4. Biotipus lleter. Espècies productores i races lleteres.
5. Corba de lactació: quantitat i composició.
6. Origen dels constituents làctics i la seva variació.
7. Cicle productiu de la vaca, ovella i cabra lleteres.

III. PRODUCCIÓ DE CARN (8)

1. Situació perspectives del sector productiu. La PAC i les Organitzacions Comunes de Mercat (OCM) de carn.
2. Múscul i carn. Greix i dipòsits de greix.
3. Biotipus càrnic. Espècies i races productores de carn.
4. Creixement i desenvolupament. Corbes de creixement i al·lometria. Factors de variació.
5. La canal i el seu rendiment. Comparació entre espècies. Categories de carn.
6. Cicle productiu de l'espècie porcina.
7. Cicle productiu de les aus per a carn: pollastre i gall d'indi.
8. Cicle productiu de les espècies bovina, ovina i caprina de carn.

IV. PRODUCCIÓ D'OUS (3)

1. Situació i perspectives del sector productiu. Comparació de l'ou de diverses espècies.

2. Estructura i formació de l'ou. Paràmetres de qualitat.
3. Cicle productiu de les aus de posta: lleugeres i semi-pesades.

CLASSES PRÀCTIQUES (3 Pràctiques)

1. Visita a les Granges Experimentals sistemes de producció de remugants i monogàstrics. Munyida mecànica (2 hores)
2. Visita a una superfície comercial: Composició dels aliments d'origen animal. Relació qualitat/preu (2 hores)
3. Seminari sobre temes actuals relacionats amb el temari (1 hora)