



Universitat de Lleida

# DEGREE CURRICULUM **ANIMAL RAW MATERIALS**

Coordination: TOR NAUDI, MARC

Academic year 2019-20

## Subject's general information

<b>Subject name</b>	ANIMAL RAW MATERIALS			
<b>Code</b>	102221			
<b>Semester</b>	1st Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION			
<b>Typology</b>	<b>Degree</b>	<b>Course</b>	<b>Character</b>	<b>Modality</b>
	Bachelor's Degree in Food Science and Technology	2	COMPULSORY	Attendance-based
<b>Course number of credits (ECTS)</b>	6			
<b>Type of activity, credits, and groups</b>	<b>Activity type</b>	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	<b>Number of credits</b>	0.2	1.8	4
	<b>Number of groups</b>	1	2	1
<b>Coordination</b>	TOR NAUDI, MARG			
<b>Department</b>	ANIMAL HUSBANDRY			
<b>Teaching load distribution between lectures and independent student work</b>	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
<b>Important information on data processing</b>	Consult <a href="#">this link</a> for more information.			
<b>Language</b>	Català			
<b>Office and hour of attention</b>	Centre: ETSEA Departament: Producció Animal Despatx: E1.2.15 Horari consulta: Tota la setmana prèvia cita Telèfon: 973702890			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
TOR NAUDI, MARC	marc.tor@udl.cat	7,8	

## Learning objectives

1. Conèixer les bases anatòmiques i fisiològiques que permeten caracteritzar la qualitat de la carn, els ous i la llet.
2. Conèixer les característiques dels productes d'origen animal en funció del sistema productiu de procedència.
3. Conèixer els aspectes tecnològics de la producció animal que determinen les característiques dels productes que s'obtenen i que permeten modificar-ne la seva qualitat.
4. Saber aplicar correctament les tècniques utilitzades en l'avaluació de la qualitat de la carn, els ous i la llet en el punt final del procés de producció.
5. Estar capacitat per a desenvolupar la metodologia necessària per a classificar els productes d'origen animal.

## Bibliography

### Bibliografia bàsica

- POND R. P. Y POND W. G. (2006). Introducción a la ciencia animal. Ed Acribia.
- SOLOMON S. E. (1997). Egg & eggshell quality. Iowa State. University Press. Iowa.
- BUXADÉ C. (2002). El ordeño en el ganado vacuno: aspectos claves. Ed. Acribia.
- WARRIS P.D. (2000) Meat Science. Ed. CABI Publishing.

### Bibliografia complementària

- COUTTS J., WILSON, G.C.(1995). Manual Pràctico de Calidad del Huevo. Roche S.A.
- THIBAUT C. et LEVASSEUR M.C.(1991). La reproduction chez les mammifères et l'homme. Ed. INRA.
- GARCIA J., PONCE DE LEON J.L., LUCINI J. (1992). Manual de control de instalaciones de ordeño mecánico. Mundi-Prensa.
- SCHWARZE, E. (1970). Compendio de Anatomía Veterinaria. I. Aparato locomotor. Ed. Acribia.
- SANDOVAL, J. (1986). Bases anatómicas, tecnológicas y comerciales de la carnización de vacuno. Ed. Consejería de Extremadura.