UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod.Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 -Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: http://www.cta.ufsc.br

PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2023.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
ZOT 7108	Morfo-Fisiologia Animal	03503	3h	-	54h

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL	III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS
Milene Puntel Osmari (milene.osmari@ufsc.br)	Sextas Feiras (7:30 às 10:10)

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-Não há	-Não há
-Não há	-Não há

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Formas e funções das estruturas macro e microscópicas que compõem os órgãos e sistemas dos animais envolvidos na produção de alimentos. Anatomia e fisiologia dos sistemas e seus órgãos bem como da estrutura morfofuncional de tecidos e células que os compõem, com enfoque nas estruturas que são responsáveis pelos alimentos de origem animal: desenvolvimento e crescimento, homeostase e equilíbrio hidroeletrolítico (funções cardiovasculares, respiratória e excretória), funções de controle: sistema nervoso, sistema endócrino e neuroendócrino, importância do sistema digestório e a nutrição na produção animal, glândula mamária, sistema musculoesquelético de aves, bovinos e suínos, formação do ovo, vísceras consumidas como alimento.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

- Entender como e porque os animais são importantes fontes de alimento.
- Conhecer os processos fisiológicos dos animais envolvidos na produção de alimentos.
- Compreender as influências do meio ambiente na qualidade dos alimentos de origem animal.
- Conhecer métodos de melhorias na qualidade dos alimentos de origem animal.

ESPECÍFICOS:

- Identificar e nomear estruturas anatômicas dos animais.
- Conhecer as estruturas e as funções dos tecidos e órgãos dos animais que darão origem a alimentos de consumo humano.
- Identificar situações sobre a anatomia e fisiologia dos animais que possam causar alterações nos alimentos de origem animal.
- Conhecer principalmente a anatomia e fisiologias dos órgãos e tecidos responsáveis pela composição dos alimentos de origem animal.
- Relacionar o alimento com sua origem anatômica e funcional.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

1. Introdução à disciplina.
2. Sistemas de Produção animal.
3. Ambiência e Bem estar animal.
4. Macroscopia e Fisiologia dos sistemas e órgãos.
5. Sistemas de controle nervoso e endócrino.
6. Estruturas morfofuncionais de tecidos e células.
7. Homeostase.
8. Equilíbrio hidro-eletrolíticos.
9. Glândula Mamária.
10. Formação do ovo.
11. Produção de mel.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

Não se aplica

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas expositivas (quadro, multimídia) e dialogadas.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A metodologia de avaliação poderá compreender dos seguintes instrumentos:
02 Provas com questões dissertativas ou múltipla escolha com peso de 30% para a prova 1 e 50% para a prova 2 (total 80%);
01 Atividade extraclasse com peso de 20%.
Atenção a RESOLUÇÃO Nº 017/CUn/97 que dispõem sobre o regulamento dos cursos de graduação da UFSC, principalmente ao que trata o capítulo IV - seção I - da frequência e do aproveitamento.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. **CRONOGRAMA TEÓRICO**

Data	**Conteúdo**	**H/A**
10/03/23	Introdução à disciplina – Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório.	**3**
17/03/23	Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético.	**3**
24/03/23	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino. / Fisiologia do Estresse	**3**
31/03/23	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação. **Entrega de trabalho dos assuntos das 3 aulas anteriores (20% da nota)**	**3** **3**
07/04/23	**Dia não Letivo (FERIADO)**	**3**
14/04/23	Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes	**3**
21/04/23	**Dia não Letivo (FERIADO)**	**3**
28/04/23	Noções de Apicultura/Produção de Mel.	**3**
05/05/23	Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos.	**3**
12/05/23	**Prova 1 (30% da nota)**	**3**
19/05/23	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	**3**
26/05/23	Noções de Sistemas de Produção Animal – ruminantes (bovinos e pequenos ruminantes)	**3**
02/06/23	Produção de carne e leite (glândula mamária)	**3**
09/06/23	**Dia não Letivo (FERIADO)**	**3**
16/06/23	Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos.	**3**
23/06/23	Vísceras como alimento	**3**
30/06/23	**Prova 2 (50% da nota)**	**3**

07/07/23	Nova Avaliação	**3**

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1- REECE, W. O. **Dukes, fisiologia de animais domésticos.** 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 1594p. Disponível em: https://docero.com.br/doc/s1vv1c

2- LOPES, J. C. O. **Avicultura**. Floriano, PI: EDUFPI; UFRN, 2011. 94p. Disponível em: http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Avicultura.pdf

3 - BONETT, L. P.; MONTICELLI, C. J. **Suínos: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. 2. ed., rev. – Brasília, DF: Embrapa-SPI; Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 1998. 243p. Disponível em: https://mais500p500r.sct.embrapa.br/view/pdfs/90000029-ebook-pdf.pdf

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1- **Transformação do músculo em carne.** Disponível em: https://www.ufrgs.br/lacvet/restrito/pdf/carne.pdf

2- **Composição química do leite: fatores que alteram a qualidade química.** Disponível em: https://www.ufrgs.br/lacvet/site/wp-content/uploads/2013/10/leiteFred.pdf

3- **Manual de criação de caprinos e ovinos.** Disponível em: https://www.caprilvirtual.com.br/Artigos/ManualCodevasf.pdf

4- **Fatores que influenciam na qualidade da carne bovina: revisão.** Disponível em: http://www.pubvet.com.br/uploads/34faf0194c8d64cb5ea9b8103824ed77.pdf

5- **Manejo de apiário para a produção de mel.** Coleção SENAR, nº 142. Disponível em: https://wp.ufpel.edu.br/apicultura/files/2010/05/Manejo-do-Mel.pdf

6- ALVES, F. V.; PORFIRIO-DA-SILVA, V.; KARVATTE JUNIOR, N. **Bem-estar animal e ambiência na ILPF**. In: BUNGENSTAB, D. J.; ALMEIDA, R. G. de; LAURA, V. A.; BALBINO, L. C.; FERREIRA, A. D. (Ed.). ILPF: inovação com integração de lavoura, pecuária e floresta. Brasília, DF: Embrapa, 2019. p. 209-223. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/202666/1/Bem-estar-animal-e-ambiencia-na-ILPF.pdf

Documento assinado digitalmente
Milene Puntel Osmari
Data: 01/12/2022 10:23:45-0300
CPF: ***.886.630-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Professor

Documento assinado digitalmente
Ricardo Kazama
Data: 02/12/2022 09:06:42-0300
CPF: ***.630.269-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/ Centro_____

Em: _____/_____/_____