

**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 - 2024.1****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**Milene Puntel Osmari ([milene.osmari@ufsc.br](mailto:milene.osmari@ufsc.br))**III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS**

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 hidroeletrólítico (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 (trabalho) em sala de aula com peso de 20%.

Atenção a RESOLUÇÃO N° 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 n° 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
15/03/24	Introdução à disciplina – Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório.	3
22/03/24	Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético.	3
29/03/24	Dia não letivo – Sexta Feira Santa	3
05/04/24	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino. / Fisiologia do Estresse	3
12/04/24	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação.	3
19/04/24	<b>Resolução de trabalho dos assuntos das 4 aulas anteriores (20% da nota)</b>	3
26/04/24	Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes	3
03/05/24	Noções de Apicultura/Produção de Mel.	3
10/05/24	Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos.	3
17/05/24	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	3
24/05/24	<b>Prova 1 (30% da nota)</b>	3
31/05/24	Noções de Sistemas de Produção Animal – ruminantes (bovinos e pequenos ruminantes)	3
07/06/24	Produção de carne e leite (glândula mamária)	3
14/06/24	Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos.	3
21/06/24	Visceras como alimento	3
28/06/24	Encontro para tirar dúvidas para a Prova 2 e/ou REC	3

05/07/24	<b>Prova 2 (50% da nota)</b>	<b>3</b>
12/07/24	Nova Avaliação (todo o conteúdo do semestre)	<b>3</b>

### 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/slvv1c>
- 2- LOPES, J. C. O. **Avicultura**. Florianópolis, 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-ambien-cia-na-ILPF.pdf>

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. \_\_\_\_\_ / Centro \_\_\_\_\_

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_