



**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 - 2024.2**

**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**

Gislaine Costa Pereira ([gislaine.pereira@ufsc.br](mailto:gislaine.pereira@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 38% cada uma
- 01 Atividade (trabalho) com peso de 20%.
- 01 atividade extraclasse com peso de 4%

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**

<b>Data</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>H/A</b>
30/08/24	Introdução à disciplina – Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório.	<b>3</b>
06/09/24	Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético.	<b>3</b>
13/09/24	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino / Fisiologia do Estresse	<b>3</b>
20/09/24	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação.	<b>3</b>
27/09/24	Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes	<b>3</b>
04/10/24	Noções de Apicultura/Produção de Mel (3h) / Atividade extra-classe (3h)	<b>6</b>
11/10/24	<b>Prova 1 e Entrega da atividade extra-classe</b>	<b>3</b>
18/10/24	Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos.	<b>3</b>
25/10/24	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	<b>3</b>
01/11/24	Noções de Sistemas de Produção Animal – ruminantes (bovinos e pequenos ruminantes)	<b>3</b>
08/11/24	<b>Semana acadêmica de Ciência e Tecnologia dos Alimentos SACTA</b>	<b>3</b>
15/11/24	<b>Dia não letivo – Proclamação da República</b>	<b>3</b>
22/11/24	Produção de carne e leite (glândula mamária) e Entrega do Trabalho	<b>3</b>
29/11/24	Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos.	<b>3</b>
06/12/24	Visceras como alimento	<b>3</b>
13/12/24	<b>Prova 2</b>	<b>3</b>
20/12/24	Prova de Recuperação (todo o conteúdo do semestre)	<b>3</b>

## **XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. REECE, William O. Dukes, fisiologia de animais domésticos. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xvi,926 p. nº Biblioteca: 591.1 D877 – 18 exemplares

2. LOPES, J. C. O. **Avicultura**. Floriano, PI: EDUFPI; UFRN, 2011. 94p. Disponível em: <https://www.iesp.edu.br/sistema/uploads/arquivos/portais-pesquisa/avicultura.pdf>
3. BONETT, Lucimar Pereira.; MONTICELLI, Cicero Juliano. **Suínos: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. 2. ed. rev. Brasília, DF: EMBRAPA-SPI, 1998. 243 p. n° Biblioteca: 636.4 S948 – 6 exemplares. 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/site/wp-content/uploads/2020/11/musculo\\_carne.pdf](https://www.ufrgs.br/lacvet/site/wp-content/uploads/2020/11/musculo_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, n° 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>

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Professor

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Chefe do Departamento

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

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