



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 - 2025.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
ZOT 7118	Produção Animal para Ciência e Tecnologia de Alimentos	03503	3h	-	54h

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL

Gislaine Costa Pereira (gislaine.pereira@ufsc.br)

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Segundas Feiras (7:30 às 10:00)

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

Anatomia, fisiologia, estrutura morfofuncional dos sistemas, órgãos, tecidos e células responsáveis pela origem de alimentos: sistema digestório, sistema músculo esquelético, glândula mamária, controle neuroendócrino, formação do ovo, fisiologia do estresse. Criação de aves, suínos, bovinos e pequenos ruminantes com abordagem das características de forma e função de cada espécie. Nutrição animal e aproveitamento dos nutrientes da dieta para formação de leite, carne e ovos. Visceras consumidas como alimento. Conceitos de bem-estar animal, introdução aos sistemas de produção animal e suas influências na qualidade do alimento (leite, carne e ovos). Apicultura e produção de mel.

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 40% cada uma

01 Atividade (trabalho) com peso de 20% (10% escrito e 10% seminário)

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
10/03/2024	Introdução à disciplina – Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório.	3
17/03/2024	Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético.	3
24/03/2024	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino / Fisiologia do Estresse	3
31/03/2024	Homeostase/ Equilíbrio hidro-eletrolíticos	3
07/04/2024	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação.	3
14/04/2024	Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes	3
21/04/2024	Dia não letivo – Tiradentes	3
28/04/2024	Noções de Apicultura/Produção de Mel	3
05/05/2024	Prova 1	3
12/05/2024	Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos.	3
19/05/2024	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	3
26/05/2024	Noções de Sistemas de Produção Animal – Ruminantes (bovinos e pequenos ruminantes)	3
02/06/2024	Produção de carne e leite (glândula mamária) e Entrega do Trabalho	3
09/06/2024	Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos.	3
16/06/2024	Visceras como alimento	3
23/06/2024	Prova 2	3
30/06/2024	Apresentação de seminários	3
07/07/2024	Nova Avaliação (todo o conteúdo do semestre)	3

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. REECE, William O. **Anatomia funcional e fisiologia dos animais domésticos**. 3. ed. São Paulo: ROCA, 2008. xi,468p. (591.1 R322a 3.ed. 20 exemplares).
2. REECE, William O. **Dukes, fisiologia de animais domésticos**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xvi,926 p. (591.1 D877. 18 exemplares)
3. LOPES, J. C. O. **Avicultura**. Florianópolis, PI: EDUFPI; UFRN, 2011. 94p. Disponível em: <https://www.iesp.edu.br/sistema/uploads/arquivos/portais-pesquisa/avicultura.pdf>
4. FRANDSON, R. D. **Anatomia e fisiologia dos animais de fazenda**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 454p. (591.4 F826a 6.ed. 29 exemplares).
5. BONETT, Lucimar Pereira.; MONTICELLI, Cícero 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
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>
7. CUNNINGHAM, James G.; KLEIN, Bradley G. **Tratado de fisiologia veterinária**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. xvi,710p. (591.1 C973t 4.ed. 18 exemplares)

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/ Centro ____

Em: ____/ ____/ ____