

**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 3721-6290E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>**PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2025.2****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-MAILMilene Puntel Osmari (milene.osmari@ufsc.br)**III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS**

Sextas Feiras (7:30 às 10:00) - DZDR 001

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 (3ª fase)

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%

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
15/08/2025	Introdução à disciplina – Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório.	3
22/08/2025	Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético.	3
29/08/2025	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino / Fisiologia do Estresse	3
05/09/2025	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação. Entrega do trabalho referente as aulas dos dias 15/08, 22/08 e 29/08. (20% da nota)	3
12/09/2025	Vísceras como alimento	3
19/09/2025	SACTA 2025	3
26/09/2025	Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes	3
03/10/2025	Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos.	3
10/10/2025	Prova 1 (40% da nota)	3
17/10/2025	Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos.	3
24/10/2025	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	3
31/10/2025	Noções de Sistemas de Produção Animal – ruminantes (bovinos e pequenos ruminantes)	3
07/11/2025	Produção de carne e leite (glândula mamária)	3
14/11/2025	Noções de Apicultura/Produção de Mel	3
21/11/2025	FERIADO	3

28/11/2025	Prova 2 (40% da nota)	3
05/12/2025	Aula tira dúvidas para a Prova de Recuperação	3
12/12/2025	Prova de Recuperação (todo o conteúdo do semestre)	3

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 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).
- REECE, William O. **Dukes, fisiologia de animais domésticos**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xvi,926 p. (591.1 D877. 18 exemplares)
- 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>
- 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).
- 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

- Transformação do músculo em carne.** Disponível em: https://www.ufrgs.br/lacvet/site/wp-content/uploads/2020/11/musculo_carne.pdf
- 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>
- Manual de criação de caprinos e ovinos.** Disponível em: <https://www.caprilvirtual.com.br/Artigos/ManualCodevasf.pdf>
- Fatores que influenciam na qualidade da carne bovina: revisão.** Disponível em: <http://www.pubvet.com.br/uploads/34faf0194c8d64cb5ea9b8103824ed77.pdf>
- 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>
- 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>
- 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 DZDR

Em: 11/06/2025.