



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 - <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2020.2

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

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)

Milene Puntel Osmari (milene.osmari@ufsc.br)
Daniele Kazama (daniele.kazama@ufsc.br)

III- Dias e Horário das Aulas

Sextas Feiras (7:30 às 10:10)

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-	-
-	-

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.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Todas as aulas serão ministradas utilizando a plataforma Moodle, por meio de seus recursos (BigBlueBoton, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki).

Aulas síncronas realizadas pelo recurso BigBlueButton ou equivalentes como GoogleMeet, Zoom ou Jitsi (serão gravadas e disponibilizadas àqueles que tiverem problemas de acesso).

Atividades assíncronas por meio de leitura de textos, vídeo-aulas gravadas, fórum de discussão.

Atividades avaliativas assíncronas: todas as atividades avaliativas serão realizadas de modo assíncrono com tempo disponível para conclusão.

Fica vedada a divulgação integral ou parcial de aulas sem a autorização prévia e expressa de quem as ministrou e/ou participou. E havendo a infringência da lei, haverá a responsabilização disciplinar, administrativa e civil, a depender da situação.

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.**

A verificação da frequência será por meio da participação no fórum de discussão, resolução do Quiz e conclusão e entrega de atividades por ferramentas assíncronas.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Uma Tarefas de confecção de respostas dissertativas baseadas em pesquisa com peso de 30%: (tempo para conclusão de 11 dias). **(Tarefas 1)**

Um Questionário com peso de 20 % (ficará disponível pelo período de 11 dias e terá o tempo de 2h para ser concluído, assim que acessado). **(Questionário 1)**

Dois Questionários **(2 e 3)** com peso de 25% cada, com prazo de 5 dias para ser resolvido.

Média final será composta pela soma das notas de todas as atividades.

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. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Será detalhada no anexo 1.

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (deve conter no mínimo 3 títulos, sendo 1 exemplar de cada título para cada 5 alunos disponível no sistema de Bibliotecas da UFSC)

- 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/slvvlc>

- 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>

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (deve conter no mínimo 5 títulos, com pelo menos 2 exemplares de cada título disponíveis no sistema de Bibliotecas da UFSC ou com acesso virtual)

- 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>

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/____/____

Em: ____/____/____

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
Semana 1 05/02/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Sistemas Digestório e Músculo Esquelético (Profa Daniele)	Macroscopia e Fisiologia dos Sistemas Digestório Anatomia e Fisiologia do Sistema Músculo Esquelético	Conhecer as estruturas e as funções dos tecidos e órgãos dos animais que darão origem a alimentos de consumo humano.	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Webconference ao vivo	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Participar do Fórum de discussão do conteúdo	- Participação no Fórum de discussão
Semana 2 12/02/2021 (3h/aula - assíncrona) Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino (Profa Daniele)	Sistemas de Controle Nervoso e Endócrino. / Fisiologia do Estresse	Conhecer as estruturas e as funções dos tecidos e órgãos dos animais que darão origem a alimentos de consumo humano.	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar do Fórum de discussão do conteúdo - Realizar tarefa 1 (Avaliação dos conteúdos das semanas 1 e 2)	- Participação no Fórum de discussão - Avaliação da tarefa 1 (peso 30%) - Disponível dia 12/02 e entregue até dia 26/02/2021)
Semana 3 19/02/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Bem-estar animal (Profa Daniele)	Ambiência / Bem-estar animal nos sistemas de criação	Conhecer como os sistemas de criação animal interferem no bem-estar dos animais e nas suas respostas produtivas.	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Participar do Fórum de discussão do conteúdo	- Participação no Fórum de discussão
Semana 4 26/02/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Avicultura (Profa Daniele)	Noções de Sistemas de Produção Animal - Aves / Formação do Ovo	Entender como são criadas as aves para produção de carne e ovos. Conhecer os aspectos que compõem a formação da carne e do ovo de aves.	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Participar do Fórum de discussão do conteúdo	- Participação no Fórum de discussão

<p>Semana 5 05/03/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Suinocultura (Profª Daniele)</p>	<p>Noções de Sistemas de Produção Animal – Suínos</p>	<p>Entender como são criados os suínos e quais aspectos interferem na qualidade da sua carne.</p>	<p>- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Participar do Fórum de discussão do conteúdo - Responder Questionário 1 (conteúdo das semanas 3, 4 e 5)</p>	<p>- Participação no Fórum de discussão - Avaliação de Questionário 1 (peso 20%) disponibilizado dia 05/03 e entregue até dia 09/03/2021.</p>
<p>Semana 6 12/03/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Noções de apicultura e Produção de Mel (Prof. Milene)</p>	<p>- Tipos de abelhas - Tipos de Mel - Influência da alimentação no tipo de mel</p>	<p>Entender como o mel é produzido e pode ser influenciado pelos tipos de floradas</p>	<p>- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz</p>	<p>- Quiz será disponibilizado dia 08/03/2021 e deve ser respondido até dia 12/03/2021</p>
<p>Semana 7 19/03/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Nutrição animal – aproveitamento dos nutrientes (Prof. Milene)</p>	<p>- Digestão de carboidratos em monogástricos e ruminantes - Digestão da proteína em monogástricos e ruminantes - Digestão de lipídeos em monogástricos e ruminantes</p>	<p>Conhecer como o a nutrição pode influenciar na qualidade dos produtos de origem animal</p>	<p>- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz</p>	<p>- Quiz será disponibilizado dia 15/03/2021 e deve ser respondido até dia 19/03/2021</p>
<p>Semana 8 26/03/2021 (3h/aula – Assíncrona) Noções de Sistemas de Produção Animal – ruminantes (Prof.</p>	<p>- Como podem ser produzidos os bovinos, ovinos e caprinos de corte e leite.</p>	<p>Conhecer os principais sistemas de produção de ruminantes</p>	<p>- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz</p>	<p>- Quiz será disponibilizado dia 22/03/2021 e deve ser respondido até dia 26/03/2021</p>

Milene)			vivo		
Semana 9 02/04/2021	Feriado – Sexta Feira Santa				
Semana 10 09/04/2021 (3h/aula assíncrona) Prof. Milene	Responder Questionário 2 referentes às semanas 6, 7 e 8 (Peso 25%)			- Estudar os materiais referentes às semanas 6, 7 e 8.	- Questionário 2 será disponibilizado dia 05/04/2021 e deve ser respondido até dia 10/04/2021
Semana 11 16/04/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Produção de leite (glândula mamária) (Prof. Milene)	- Como é formada a glândula mamária, bem como suas estruturas - Como é produzido e ejetado o leite	Entender como se dá a produção e ejeção do leite	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz	- Quiz será disponibilizado dia 12/04/2021 e deve ser respondido até dia 16/04/2021
Semana 12 23/04/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona) Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos. (Prof. Milene)	- Influência do consumo de pasto na qualidade do leite e da carne - Influência do consumo de grãos na qualidade do leite e da carne	Entender o efeito da nutrição animal na qualidade dos produtos	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube - Webconference ao vivo	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz	- Quiz será disponibilizado dia 19/04/2021 e deve ser respondido até dia 23/04/2021
Semana 13 30/04/2021 (1h/aula – síncrona (tira dúvidas) e 2h/aula assíncrona)	- Influência do consumo de pasto na qualidade do leite e da carne - Influência do consumo de grãos na	Entender o efeito da nutrição animal na qualidade dos produtos	- Vídeo aula gravada - textos complementares para leitura (e-book e/ou artigos) - Vídeos do youtube	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar da Webconference - Responder um Quiz	- Quiz será disponibilizado dia 26/04/2021 e deve ser respondido até dia 30/04/2021

Nutrição animal – influência das dietas na qualidade dos produtos. (Prof. Milene)	qualidade do leite e da carne		- Webconferência ao vivo		
Semana 14 07/05/2021 (3h/aula assíncrona) Prof. Milene	Responder Questionário 3 referentes as semanas 11, 12 e 13 (Peso 25%)			- Estudar os materiais referentes às semanas 10, 11, 12 e 13.	- Questionário 3 será disponibilizado dia 03/05/2021 e deve ser respondido até dia 08/05/2021
Semana 15 14/05/2021 (3h/aula síncrona) Prof. Daniele e Prof. Milene	Divulgação das Notas e Plantão tira dúvidas			- Plantão tira dúvidas no mesmo horário da aula - Estudar os materiais referentes à todo o semestre.	- Plantão tira dúvidas
Semana 16 21/05/2021 (3h/aula assíncrona) Prof. Milene	Nova Avaliação				- Atividade será disponibilizada dia 17/05/2021 e deverá ser respondida até dia 21/05/2021.