

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Bromatologia e Forragicultura						Código: DZO014	
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito:		Co-requisito:		Modalidade: () Presencial (X) Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total: 54 CH Semanal: 4	Padrão (PD): 54	Laboratório (LB):	Campo (CP):	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):

EMENTA

Caracterização do valor nutritivo e qualidade dos alimentos para nutrição animal. Apresentação dos alimentos de acordo com sua classificação nutricional e os principais procedimentos de análise. Metabolismo dos nutrientes: água, proteínas, carboidratos, lipídeos e minerais. Estudo das alternativas forrageiras na pecuária, sua produção, avaliação e utilização. Características morfológicas e fisiológicas das forrageiras e suas exigências. Manejos de pastagem: pastejo contínuo, rotativo e produtividade das pastagens. Principais métodos de utilização e conservação de forrageiras.

PROGRAMA

Módulo	Data e horário	Conteúdo	Professor responsável	Carga horária
1	07/05 - 07:30	Apresentação do Plano de Ensino/ Introdução à Bromatologia e Forragicultura	Lilian Silva/ Lilian Santos	4
2	14/05	Fisiologia da digestão/ Amostragem	Lilian Silva/ Lilian Santos	4
3	21/05	Carboidratos na alimentação animal/ Pré-secagem	Lilian Santos	4
4	28/05	Lipídeos na alimentação animal/ Matéria Seca	Lilian Santos	4
5	04/06	Proteína na alimentação animal/ Matéria Seca	Lilian Silva/ Lilian Santos	4
6	11/06	Energia na alimentação animal/Cinzas	Lilian Silva/ Lilian Santos	4
7	18/06	Alimentos/Cinzas	Lilian Santos	4

8	25/06	Alimentos II/ Proteína Bruta	Lilian Santos	4
9	02/07	Aditivos/ Proteína Bruta	Lilian Silva/Lilian Santos	4
10	09/07	Fatores antinutricionais/ Extrato Etéreo	Lilian Santos	4
11	16/07	Forragicultura /Extrato Etéreo	Willian/ Lilian Santos	4
12	23/07	Forragicultura /Fibra Bruta	Willian/ Lilian Santos	4
13	30/07	Processamento de ração/ Fibra em Detergente Neutro e Fibra em Detergente Ácido	Lilian Silva/ Lilian Santos	4
14	06/08	PROVA	Lilian Silva/ Lilian Santos/ Willian	2
15	13/08	EXAME FINAL	Lilian Silva/ Lilian Santos/ Willian	

***aulas podem ter as datas modificadas**

A disciplina será ministrada pelas docentes:

Lilian Dena dos Santos - CH 37h

Lilian Carolina Rosa da Silva - CH 13h

Willian Gonçalves do Nascimento - CH 4h

No dia 06/08/2021 será realizada a Prova da disciplina, ou seja, a avaliação final, de forma síncrona. E para essa avaliação, será necessário o acompanhamento por meio de imagem e som, e por isso o discente deverá manter sua câmera e microfone ligado durante todo o período da avaliação.

Plataforma: UFPR virtual e Google Classroom

OBJETIVO GERAL

O aluno deve conhecer os princípios teórico-práticos da bromatologia e forragicultura.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Balizar a construção juntos aos alunos dos conhecimentos teóricos sobre os princípios da nutrição animal. Construção do conhecimento sobre os princípios da análise bromatológica de alimentos e rações, principalmente por meio de vídeo de aulas teórica e de práticas em laboratório. Construção do conhecimento sobre os princípios da forragicultura, por meio de vídeo de aulas teórica e de práticas.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas: Serão realizadas de maneira assíncrona com todo o conteúdo da disciplina sendo disponibilizado através do ambiente da UFPR Virtual disponibilizado pela CIPEAD.

Sistema de comunicação: a comunicação com os discentes das disciplinas será realizada pelas ferramentas disponibilizadas pela plataforma da UFPR Virtual (fóruns e sistema de mensagens). As mensagens enviadas serão respondidas em até 48h úteis. Caso se faça necessário poderá ser agendado em data de comum acordo entre discentes e docente encontro através do Google Meet disponibilizado previamente no ambiente da turma específica da disciplina no ambiente da UFPR Virtual. Todas as informações sobre a disciplina (Ficha 2, Cronograma da disciplina, Material bibliográfico, etc.) ficará disponível na turma da disciplina alocada o ambiente da UFPR Virtual. Para algumas atividades, poderão ser utilizadas outras plataformas virtuais, como o Google Classroom e o Microsoft Teams.

Modelo de tutoria: A princípio, o tutor para a realização das atividades assíncronas será o próprio professor responsável pela disciplina.

Materiais didáticos para as atividades de ensino: Serão constituídos de recursos audiovisuais ou escritos produzidos/disponibilizados pelo docente ou por terceiros e acessíveis em ambiente virtual oficial da UFPR ou aberto ao público em geral. O material didático de cada unidade da disciplina será disponibilizado duas vezes por semana nos horários e datas pré-estabelecidas no cronograma da disciplina.

Mídias e recursos tecnológicos: para acompanhar e realizar as atividades assíncronas propostas na disciplina será necessário recursos de hardware (computadores ou smartphones) conectado à internet com softwares para edição e leitura de texto e imagens, planilha eletrônica, apresentação de slides, reprodução e gravação de som e vídeo.

Identificação do controle de frequência das atividades: A frequência será controlada unicamente pela realização das atividades assíncronas propostas para cada unidade didática dentro dos prazos pré-estabelecidos. Será considerado ausente o discente que não entregar a(s) atividade(s) no(s) prazo(s) estabelecido(s) sem justificativa amparada pela Resolução 37/97 e 22/21. Somente serão consideradas atividades submetidas para avaliação utilizando no ambiente da turma da disciplina na Plataforma UFPR Virtual.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Em cada módulo de aula (13 no total) serão propostas atividades assíncronas referentes a cada assunto abordado no módulo da disciplina. A cada atividade proposta será atribuído o valor de 100 pontos máximos, distribuídos em diferentes questões/atividades. A média de notas de todas as atividades será utilizado para calcular a média da disciplina, com peso equivalente de 50% da média final da disciplina.

Será realizada uma prova final da disciplina, abordando todos os assuntos da disciplina, conforme programa apresentado acima, com valor máximo de 100 pontos. Esta avaliação será realizada de forma síncrona no dia 06/08/2021, e terá peso equivalente a 50% da média final da disciplina.

A nota final da disciplina será obtida da seguinte forma: (Média das atividades + Nota da prova)/2

Será considerado aprovado o(a) discente que obtiver média igual ou superior a 70 (setenta inteiros) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas atividades assíncronas propostas. Não obtendo as condições supracitadas o(a) discente poderá realizar exame final ou ser reprovado(a). O(A) discente que não atingir a média final de aprovação poderá fazer o exame final desde que tenha a frequência mínima exigida e não tenha média inferior a 40 (quarenta inteiros) de acordo com o Art. 96 da Resolução 37/97. No exame final serão aprovados na disciplina os que obtiverem grau numérico igual ou superior a 50 (cinquenta inteiros) na média aritmética entre o grau do exame final e a média do conjunto das avaliações realizadas. Caso não atenda os critérios anteriores para aprovação ou realização de exame final o(a) discente será considerado automaticamente reprovado(a).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

ARAÚJO, Lúcio Francelino; ZANETTI, Marcus Antonio. Nutrição animal. 1. ed. – Barueri [SP]: Manole, 2019. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520463499>>

NICHELE, Priscila Gharib; MELLO, Fernanda Robert Bromatologia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027800>>

Sistema Embrapa de Biblioteca. Disponível em: <<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/>> Palavras-chaves: Forragicultura, pastagens, pasto

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

ANDRIGUETTO, J.M. *et al.* Nutrição Animal - As Bases e os Fundamentos da Nutrição Animal- Os Alimentos. Vol. 1. São Paulo: Editora Nobel, 2002. 395p.

ANDRIGUETTO, J.M. *et al.* Nutrição Animal – Alimentação Animal. vol. 2. São Paulo: Editora Nobel. 2001.

PUPO, N.I.H. **Manual de pastagens e forrageiras: formação, conservação, utilização.** Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2002, 343p.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.** 3. ed. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2002. 235 p.

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*

Validade: Período Resolução 22/21 CEPE: 03/05/2021 a 14/08/2021 (15 semanas letivas + 1 semana de exame final)

Professores da Disciplina: Lilian Dena dos Santos - CH 37h / Lilian Carolina Rosa da Silva - CH 13h / Willian Gonçalves do Nascimento - CH 4h

Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: José Antônio de Freitas

Justificativa:

Com a epidemia da COVID19 e a aprovação de resolução institucional sobre o ensino remoto emergencial, esta disciplina será ofertada de forma remota, possibilitando aos acadêmicos: manterem periodização, não atrasarem seus estudos, evitar o desestímulo e abandono. A proposta foi formulada com ferramentas de acesso livre, disponibilizadas pela UFPR, e prevê a disponibilização de todo material de estudo e acompanhamento por meio virtual.



Documento assinado eletronicamente por **LILIAN DENA DOS SANTOS, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/04/2021, às 11:32, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LILIAN CAROLINA ROSA DA SILVA, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/04/2021, às 11:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **WILLIAN GONCALVES DO NASCIMENTO**,



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **3440116** e o código CRC **FB8869BE**.
