



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR Palotina

Departamento de Zootecnia

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Carcinicultura de Água Doce						Código: DZO108		
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular					
Pré-requisito: Não		Co-requisito: Não		Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:				
CH Total: 60	CH Semanal: 04	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 15	Campo (CP): 15	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):

EMENTA

Durante a disciplina serão abordados o histórico e situação atual da atividade de carcinicultura de água doce. Serão apresentados os principais tipos de sistema de criação de camarões e as principais espécies produzidas. Serão abordados aspectos relativos à seleção de reprodutores, maturação, larvicultura, berçário e sistemas de engorda. Também serão abordados aspectos da alimentação e nutrição de crustáceos e principais doenças que atingem a atividade bem como noções sobre elaboração de projetos em carcinicultura.

PROGRAMA

- Histórico e Situação atual da Carcinicultura no Brasil e no mundo
- Noções de biologia e fisiologia de camarões
- Nutrição e alimentação de camarões
- Apresentação de Seminário - temas selecionados
- Qualidade de água para a carcinicultura
- Sistemas de reprodução e produção de pós-larvas de camarões de água doce
- Prova 1
- Sistemas de produção de camarões- extensivos, semi-intensivos, intensivos, super-intensivos e sistemas de policultivo
- Apresentação de Seminário - trabalhos científicos selecionados
- Doenças que atingem a atividade de carcinicultura
- Sistemas sustentáveis e impactos ambientais da carcinicultura
- Sistemas ecologicamente corretos de carcinicultura

- Visita a um laboratório de Produção de pós-larvas
- Visita a uma fazenda de produção de camarões.
- Prova final

OBJETIVO GERAL

A disciplina tem por objetivo proporcionar aos alunos o aprendizado dos conceitos básicos de sobre a atividade de criação de camarões

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Proporcionar o conhecimento sobre a morfologia de camarões
2. Proporcionar noções sobre biologia, fisiologia, reprodução, larvicultura e produção comercial de camarões;
3. Proporcionar o conhecimento a respeito de nutrição e alimentação de camarões;
4. Desenvolver habilidades necessárias para à execução de pesquisas na área de carcinicultura;
5. Proporcionar noções sobre as principais doenças que acometem a atividade;
6. Desenvolver a capacidade de elaborar projetos para instalação de unidades produtivas

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será desenvolvida mediante aulas expositivo-dialogadas quando serão apresentados os conteúdos curriculares teóricos e através de atividades de laboratório. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de giz, notebook e projetor multimídia, insumos de laboratório e softwares específicos.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá de duas provas e apresentação de seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (3 títulos)

MOREIRA, H.L.H., VARGAS, L., RIBEIRO, R.P., ZIMMERMANN, S. (Orgs.) Fundamentos da moderna aquicultura. Canoas, RS: Editora Ulbra.2001, 199p

REECE, W.O. Anatomia funcional e fisiologia dos Animais Domésticos. 3ª. Edição. São Paulo: Editora Roca. 2008, 467p.NOMURA, H. Criação de camarões. 2ª. Edição. Campinas, SP: Papiros. 1986, 62p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (3 títulos)

ARANA, L.A.V. Fundamentos da aqüicultura. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004, 348p.

ARANA, L.V. Aqüicultura e desenvolvimento sustentável – subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aqüicultura brasileira. Florianópolis: Ed. Da UFSC. 1999, 310p

Professor Responsável Eduardo Luís Cupertino Ballester

Validade: 1º semestre de 2022

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



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO LUIS CUPERTINO BALLESTER, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 11/04/2022, às 11:20, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4413138** e o código CRC **250D5A2F**.