

CURRÍCULO PROPOSTO - 2006
PLANO DE ENSINO
Ficha N° 1 (permanente)

Departamento: Zootecnia

Setor: Ciências Agrárias

Disciplina: Apicultura

Código: AZ037

Semestral:

Normal

Natureza:

Obrigatória

Especial (Seguindo o calendário agrícola)

Optativa

Carga horária:

• teórica 2 • prática 2 • estágio -

• total 4 • n° de créditos: 3

Pré-requisito: Não tem

Co-requisito: Não tem

Conteúdo básico necessário na(s) disciplina(s) pré-requisito:

Ementa (Unidades didáticas):

Biologia, anatomia e comportamento das abelhas; Técnicas de controle de cruzamentos; Instalações e manejo de apiários para obter uma boa produção; Aspectos da agressividade, polinização, melhoramento das abelhas e manejo sanitário.

Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2006

Professor: Adhemar Pegoraro

Assinatura:

Adhemar Pegoraro

Chefe do Departamento:

Prof. Paulo Rossi junior

Assinatura:

Paulo Rossi junior

Aprovado pelo C.E.P: Resolução N° 63 / 99 de 18 / junho / 1999.

Pró-reitor de Ensino e Pesquisa e Extensão:

Assinatura:

CURRÍCULO PROPOSTO - 2006
PLANO DE ENSINO
Ficha N° 2 (parte variável)

Disciplina: Apicultura	Código: AZ037
Turma(s):	
Curso: Zootecnia	
Departamento: Zootecnia	
Setor: Ciências Agrárias	
Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2006	
Professor responsável: Prof. Adhemar Pegoraro	
Programa, contendo os itens de cada unidade didática:	Procedimentos didáticos:
• 1º Semana - Histórico e evolução da Apicultura mundial e brasileira.	Exposição teórica
• 2º Semana - Biologia do Gênero <i>Apis</i> relacionada ao manejo	Exposição teórica
• 3º Semana - Continuidade de Biologia do Gênero <i>Apis</i> relacionada ao manejo	Exposição teórica
• 4º Semana – Estrutura, organização social da colônia do gênero de abelha africanizada e uso adequada da fumaça e material de proteção individual	Prática- em colônia de abelha africanizada
• 5º Semana - Características dos materiais apícola de manejo das colônias, padrão da colméia Langstroth, renovação de favos velhos e uso de cera alveolada e preparo de favos para uso no ninho e na melgueira.	Exposição teórica com apresentação dos materiais e preparo dos caixilhos com arame e cera alveolada
• 6º Semana - Localização e povoamento de apiários, manejo de apiário	Exposição teórica e demonstração de instalação de cavaletes e povoamento de apiário.
• 7º Semana – Início da renovação de rainha, captura de rainhas, preparo de colméia recria, manipulação de material de criação de rainha e coleta de amostras para avaliar a percentagem de infestação por <i>Varroa destructor</i> .	Exposição prática
• 8º Semana - avaliação de formação de realeiras e formação de núcleos para povoar apiário	Exposição prática
• 9º Semana - Tecnologia de mel	Exposição teórica e degustação de méis de

	diferentes origens vegetais.
• 10º Semana - Métodos de criação, seleção de rainhas e avaliação	Exposição teórica e prova escrita
• 11º Semana – Avaliação de renovação, fertilização das rainhas, qualidades genética dos núcleos e características da principais pragas e doenças apícola	Exposição prática e Exposição teórica
• 12º Semana - Manejo de apiários	Exposição teórica
• 13º Semana – Polinização das culturas de interesse econômico e manejo de abelhas africanizadas para realizarem polinização	Exposição teórica
• 14º Semana – Visita técnica	Visita técnica exposição teórica e prática.
• 15º Semana – Avaliação da disciplina	Prova escrita

Objetivo (competência do aluno): EXEMPLO

Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos da atividade.....

Avaliação: EXEMPLO

- Duas provas escritas para avaliação dos conteúdos práticos e teóricos.

Observações:

Referências Bibliográficas:

Assinaturas: Professor responsável: Prof. Adhemar Pegoraro *Adhemar Pegoraro*
Chefe do departamento: Prof. Paulo Rossi Junior *Paulo Rossi Junior*
Coordenador do curso: Prof. João Ricardo Dittrich

CURRÍCULO PROPOSTO - 2000
PLANO DE ENSINO
Ficha N° 1 (permanente)

Departamento: Zootecnia

Setor: Ciências Agrárias

Disciplina: Avicultura

Código: AZ038

Semestral:

Normal

Especial (Segundo o calendário agrícola)

Natureza:

Obrigatória

Optativa

Carga horária:

• teórica **2** • prática **2** • estágio **-**

• total **4** • nº de créditos: **3**

Pré-requisito: Nutrição e Alimentação de Não-Ruminantes (AZ034).

Co-requisito: Não tem

Conteúdo básico necessário na(s) disciplina(s) pré-requisito:

Ementa (Unidades didáticas):

Situação e perspectivas técnicas e sócio-econômicas da produção avícola no Brasil e no Mundo. Ambiência avícola. Características zootécnicas das linhagens de frangos de corte e poedeiras comerciais; Sistemas de criação de frangos de corte; Instalação e equipamentos utilizados na produção de frangos de corte; Manejo geral e de alimentação de frangos de corte. Sistemas de criação de poedeiras comerciais de ovos vermelhos e brancos. Manejo geral e de alimentação de poedeiras comerciais; Sistemas de criação de matrizes leves e pesadas. Instalações e equipamentos utilizados na produção de matrizes. Manejo geral e de alimentos de matrizes leves e pesadas. Manejo dos ovos destinados a incubação. Incubação artificial: manejo das máquinas, higienização dos incubatórios. Manejo dos pintos recém-nascidos. Manejo dos resíduos da incubação.

Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2000

Professor: Sebastião Gonçalves Franco

Assinatura:

Chefe do Departamento:

Prof. Paulo Rossi Júnior

Assinatura:

Aprovado pelo C.E.P: Resolução N° 63 / 99 de 18 / junho / 1999.

Pró-reitor de Ensino, Pesquisa e Extensão: Prof. José Ederaldo Queiroz Telles

Assinatura:

CURRÍCULO PROPOSTO - 2000
PLANO DE ENSINO
Ficha N° 1 (permanente)

Departamento: Zootecnia

Setor: Ciências Agrárias

Disciplina: Piscicultura

Código: AZ039

Semestral:

Normal

Especial (Seguindo o calendário agrícola)

Natureza:

Obrigatória

Optativa

Carga horária:

• teórica

2

• prática

2

• estágio

-

• total

4

• nº de créditos:

3

Pré-requisito: Nutrição Animal (AZ030).

Co-requisito: Não tem

Conteúdo básico necessário na(s) disciplina(s) pré-requisito:

Ementa (Unidades didáticas):

Princípios básicos de limnologia (comunidades aquáticas continentais; composição, estrutura e dinâmica dos ambientes); fundamentos de ictiologia, [qualidade de água e de solo para a piscicultura; instalações em piscicultura; sistemas de cultivo de peixes; técnicas de manejo nas diferentes fases de cultivo (reprodução, larvicultura, engorda e terminação)], princípios básicos de nutrição e de sanidade de peixes cultivados.

Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2000

Professor: Antonio Ostrensky Neto

Assinatura:

Chefe do Departamento:

Prof. Paulo Rossi Júnior

Assinatura:

Aprovado pelo C.E.P: Resolução N° 63 / 99 de 18 / junho / 1999.

Pró-reitor de Ensino, Pesquisa e Extensão: José Ederaldo Queiroz Telles

Assinatura:

PLANO DE ENSINO
Ficha N° 2 (parte variável)

Disciplina: Piscicultura	Código: AZ039
Turma(s): A	
Curso: Zootecnia	
Departamento: Zootecnia	
Setor: Ciências Agrárias	
Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2006	
Professor Responsável: Antonio Ostrensky	

Programa, contendo os itens de cada unidade didática:	Detalhamento e procedimentos didáticos:
• 1ª Semana: Sistemas de Produção e Cadeia Produtiva	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 2ª Semana: Definição de espécies e parâmetros zootécnicos	Aula expositiva complementada por exercícios
• 3ª Semana: Biologia e morfologia de peixes	Aula prática no laboratório do GIA
• 4ª Semana: Produção de larvas e alevinos	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 5ª Semana: Princípios da construção de viveiros	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 6ª Semana: Qualidade de água e de solo	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 7ª Semana: Qualidade de água e de solo	Aula prática no Patronato Santo Antônio
• 8ª Semana: Prova	Prova contendo 10 questões interpretativas, onde teoria e prática se sobrepõe
• 9ª Semana: Preparo e manejo de viveiros	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 10ª Semana: Preparo e manejo de viveiros	Aula prática no Patronato Santo Antônio
• 11ª Semana: Nutrição de peixes	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 12ª Semana: Alimentação de peixes	Aula prática
• 13ª Semana: Processamento e comercialização de pescado	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 14ª Semana: Enfermidades	Aula expositiva, utilizando recursos de multimídia
• 15ª Semana: Prova	Prova contendo 10 questões interpretativas, onde teoria e prática se sobrepõe

Objetivos: Apresentar aos alunos os princípios e as técnicas empregadas na produção comercial de peixes.

Avaliação: Avaliação será feita exclusivamente com base em duas provas interpretativas contendo 10 questões cada.

Observações:

Referências bibliográficas: ASA. 1997. Produção de peixes em alta densidade em tanques-rede de pequeno volume. Associação Americana de Soja. 77 pp
ASA. 1997. Manejo do solo e da qualidade da água em viveiro para aquicultura.. Associação Americana de Soja. 55 pp.

- Bardach, J.E.; Ryther, J.H. & Mcclarney, W. 1972. Aquaculture. The farming and husbandry of freshwater and marine organisms. John Wiley & Sons. 868 pp.
- Boyd, C.E. 1989. Water Quality Management and Aeration in Shrimp Farming. Alab. Agr. Exp. Station. Alabama
- Brown, L. 1993. Aquaculture for veterinarians. Fish husbandry and medicine. Pergamon Press 447 pp
- Brune, D.E. & Tomasso J.R. 1991. Aquaculture and water quality. The World Aquaculture Society. 605 pp.
- Castagnolli, N. 1979. Fundamentos da nutrição de peixes. Livroceres. 107 pp.
- Castagnolli, N. 1979. Fundamentos da nutrição de peixes. Livroceres. 107 pp.
- Fao. 1992. Pond construction for freshwater fish culture. Pond-farm structures and layouts. Fao Training Series 20/2. 214 pp
- Galli, L.F. & Torloni, C.E. 1984. Criação de Peixes. Nobel. 119 pp.
- Landau, M. Introduction to aquaculture. John Wiley & Sons, Inc. 440 pp.
- Ostrensky, A. & Boeger, W. 1998. Piscicultura: fundamentos e técnicas de manejo. Livraria e Editora Agropecuária. 211 pp.
- Pillay, T.V.R. 1993. Aquaculture. Principles and practices. Fishing News Book. 575 pp.
- Schäfer, A. 1985. Fundamentos de ecologia e biogeografia das águas continentais. Editora da UFRGS. 532 pp.
- Teixeira Filho, A.R. 1991. Piscicultura ao alcance de todos. Livraria Nobel S.A. 212 pp.
- Woynarovich E. & Horváth, L. 1983. A propagação artificial de peixes de águas tropicais - Manual de extensão. Fao Fish. Tech. Pap. 183 pp.
- Xavier, V.C.F.; Leal, W.O. & Figueira, M.L.O.A. 1987. Cultivos Aquáticos. Peixes e camarões de água doce. Nobel, 170 pp

Assinaturas: Professor Responsável:

Prof.

Chefe do Departamento:

Prof. Paulo Rossi Junior

Coordenador do Curso:

Prof. João Ricardo Dittrich

CURRÍCULO PROPOSTO - 2000
PLANO DE ENSINO
Ficha N° 1 (permanente)

Departamento: Medicina Veterinária

Setor: Ciências Agrárias

Disciplina: Tecnologia de Produtos de Origem Animal I

Código: AV053

Semestral:

Normal

Especial (Seguindo o calendário agrícola)

Natureza:

Obrigatória

Optativa

Carga horária:

• teórica • prática • estágio

• total • nº de créditos:

Pré-requisito: Higiene e Profilaxia Zootécnica (MS042)

Co-requisito: Não tem

Conteúdo básico necessário na(s) disciplina(s) pré-requisito:

Ementa (Unidades didáticas):

Composição, valor nutritivo, sistemas de conservação, alterações químicas e microbiológicas de carnes em natura de aves e mamíferos. Tecnologia de produção, conservação e apresentação de cortes comerciais de carnes de aves e mamíferos. Tecnologia de produção e conservação de derivados de carnes. Tecnologia de produção e conservação de ovos e seus produtos derivados. Legislação de manuseio e comercialização de carnes e ovos. Análise, controle de qualidade e de adulteração de carnes, ovos e seus derivados.

Este plano de ensino terá validade à partir do ano e semestre letivo de: 2000

Professor: Deocy França

Assinatura:

Chefe do Departamento:

Profa. Sueli Rodaski

Assinatura:

Aprovado pelo C.E.P: Resolução 63 / 99 de 18 / junho / 1999.

Pró-reitor de Ensino e Pesquisa:

Assinatura:

**PLANO DE ENSINO
Ficha N° 2 (parte variável)**

Disciplina: Tecnologia dos Produtos de Origem Animal I | **Código: AV053**

Turma(s): Z1 e Z2

Curso: Zootecnia

Departamento: Medicina Veterinária

Setor: Ciências Agrárias

Este plano de ensino terá validade a partir do ano letivo de 2014

Professor(a) responsável: Deocy França

Objetivos da disciplina:

Transmitir aos alunos, conhecimentos básicos, capaz de assegurar aos mesmos, condições técnicas para analisar, programar, planejar e desenvolver instalações industriais, industrialização e conservação de produtos e subprodutos de origem animal, higiene e comercialização de produtos derivados animal.

Procedimentos didáticos:

Aulas teóricas serão ministradas em salas de aulas, com a utilização de recursos audiovisuais (projetor de slides, multimídia, retroprojetor e vídeo).

As aulas práticas serão ministradas junto a unidades industriais da Região Metropolitana de Curitiba.

P R O G R A M A

1^a Semana:

Aspectos genéricos, importância e o futuro da tecnologia de alimentos

2^a Semana:

Manejo de pré-abate de animais de açougue

3^a Semana:

Fibra muscular, sua constituição e características

4^a Semana:

Carne como matéria-prima

5^a Semana:

Cortes técnicos e industriais de carne de animais de açougue

6^a Semana:

Microbiologia de alimentos de origem animal, conceitos

7^a Semana:

Tecnologia de abates de aves

8^a Semana:

Tecnologia de subprodutos comestíveis

9^a Semana:

Tecnologia de subprodutos não comestíveis

10^a Semana:

Tecnologia de abates de suínos

11^a Semana:

desossa e embalagem, rotulagem de cortes técnicos

12^a Semana:

Tecnologia de produtos curados

13^a Semana:

Tecnologia e tratamento de tripas

14^a Semana:
Higiene e sanitização na industria

15^a Semana:
Legislação do MAPA

Avaliação:

Provas escritas, seminários e relatórios de aulas práticas, resumos de aulas teóricas e pesquisas bibliográficas.

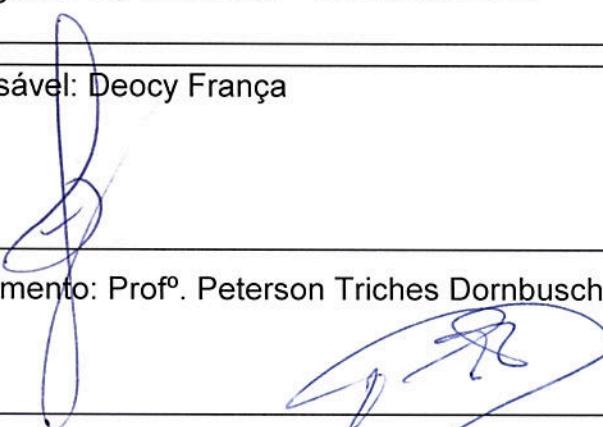
BIBLIOGRAFIA OBRIGATÓRIA

1. Compêndio de Inspeção de Carnes - THORNTON
2. Fabricação de queijo – JOSÉ ASSIS PINHEIRO
3. Princípios de Tecnologia de Alimentos – ALTANIR J. GAVA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Carne y productos carnos – R. GRAN
2. Ciéncia de la carne – R. A. LAWRIE
3. Ciéncia, Higiene e Tecnologia da Carne – MIGUEL CIONE PARDI E OUTROS, vol I e II
4. El empleo del frio en la industria de la alimentacion – R. PLANK
5. El pescado y su inspecion – JOHN D. SYME
6. Enciclopédia de la carne – SANZ EGAÑA
7. Fundamentos de Ciéncias de la carne – FRAZIER
8. Meat Technology – FRANK GERRAD
9. Microbiología de los alimentos – W. C. FRAZIER

Professor responsável: Deocly França

Assinatura: 

Chefe do departamento: Profº. Peterson Triches Dornbusch

Assinatura: 