

Unidade Curricular	Zootecnia Geral	Área Científica	Produção agrícola e animal
CTeSP em	Cuidados Veterinários	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 60 O - -
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Código	4067-575-1010-00-23		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Fernando Jorge Ruivo Sousa

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer as características das raças autóctones/exóticas e relacioná-las com os diversos sistemas de exploração das principais espécies zootécnicas doméstica-das/selvagens exploradas.
2. Saber aplicar as melhores técnicas de manejo para a criação sustentável destes animais, associando os principais problemas e os aspectos económicos e sociais do País e do Mundo.
3. Ficar capacitados para projectar, implementar e gerir vários tipos de exploração das principais espécies zootécnicas. Saber produzir produtos de origem animal de qualidade, a custos reduzidos.
4. Conhecer os sistemas específicos de rastreabilidade dos produtos alimentares de origem animal e sua importância na segurança alimentar. Conhecer e saber aplicar as normas de criação biológica animal.
5. Conhecer os vários métodos de reciclagem dos dejectos animais

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Biologia, Química e Matemática.

Conteúdo da unidade curricular

O conteúdo programático inclui o estudo das seguintes espécies de maior interesse económico: monogástricos (suínos, coelhos e aves); ruminantes (bovinos de leite e de carne, caprinos e ovinos); outras espécies zootécnicas com interesse económico, e visa a habilitação dos alunos nas competências previstas.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução.
2. Principais raças nacionais e estrangeiras.
3. Reprodução/produção.
4. Fisiologia e principais aptidões.
5. Principais sistemas de produção.
6. Alojamentos.
 - Tipos de alojamentos.
 - Temperatura, humidade, ventilação e iluminação.
 - Equipamento.
7. Alimentação.
 - Particularidades da anatomia e fisiologia do aparelho digestivo.
 - Utilização digestiva dos alimentos.
 - Necessidades alimentares.
 - Técnicas de alimentação.
 - Transtornos relacionados com a nutrição.
8. Prevenção sanitária.
 - Vigilância.
 - Isolamento.
 - Desinfeção das instalações.
 - Normas gerais de profilaxia.
9. Maneio, planeamento e gestão da exploração.
10. Comportamento.
11. A produção biológica.
12. Indústrias de: carne, leite e produtos lácteos, mel, ovos, peles, pêlos, penas.
13. Legislação nacional e comunitária.

Bibliografia recomendada

1. KÜHNEMANN, Helmut, 2004. A criação biológica: Aves de capoeira, carneiros, cabras e abelhas. Coleção Euroagro. Publicações Europa- América, 208 pp.
2. PHILLIPS, 2003. Principios de producción bovina. Primera Edición. Zaragoza. Editorial Acribia, S. A. , 350 pp.
3. ALVES, CP. C. ; FERRAND, N. ; HACKLANDER (Eds.), 2008. Lagomorph Biology. Evolution, Ecology, and Conservation. Springer. Berlin Heidelberg. New York. 400 pp
4. CARR, J. (2014). Guía práctica para el manejo del ganado porcino / John Carr. Zaragoza: Servet, D. L.
5. PARDOS CASTILLO, L. (coord.) (2014). Manual de gestión técnica económica de explotaciones ovinas y caprinas. Editorial Agrícola Española. Madrid.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e práticas, com recurso a diferentes equipamentos multimédia, laboratoriais e os efectivos pecuários da ESAB. O estudo deverá ser contínuo, utilizando os meios de informação disponíveis. A orientação tutoria permitirá ao docente acompanhar e auxiliar os alunos no desenvolvimento das diferentes actividades relacionadas com a unidade curricular.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua: - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Trabalhos Práticos - 50% (1 Trabalho monográfico e sua apresentação na aula (50%; 3, 0 ECTS). A nota tem de ser >8, 5 valores.)
 - Exame Final Escrito - 50% (Exame final escrito teórico/prática (50%; 3 ECTS). A nota tem de ser >8, 5 valores.)
2. Avaliação dos alunos trabalhadores: - (Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)
3. Avaliação de recurso: - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)

Alternativas de avaliação

- Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)
- 4. Especial - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
- Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)

Língua em que é ministrada

1. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros
2. Espanhol

Validação Eletrónica

Fernando Jorge Ruivo Sousa	Marieta Amélia Martins Carvalho	Ramiro Corujeira Valentim
16-01-2024	16-01-2024	17-01-2024