INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Zootecnia Sustentável	Área Científica	Produção animal e agrícola
Mestrado em	Agroecologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	6348-488-1105-00-22		

Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			30	-	30	-	-	-	4	-

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

Nome(s) do(s) docente(s): Marieta Amélia Martins Carvalho, Sância Maria Afonso Pires

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 domestica-das/selvagens exploradas.
2. Saber aplicar as melhores técnicas de maneio 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.
   - Desinfecção 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. Colecção 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. ROBLES, E. M. Y GALLEGO, J. C. S. (2012) Iniciación A La Apicultura. Tecnología Y Calendario. Editorial Mundi-Prensa. Madrid. 230pp - ISBN: 9788484765349

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 tutória 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% (Trabalhos práticos (50%; 3 ECTS). A nota tem de ser >9, 5 valores.)
   - Exame Final Escrito - 50% (Exame final escrito teórico/prática (50%; 3,0 ECTS). A nota tem de ser >9, 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)

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

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

Marieta Amélia Martins Carvalho, Sância Maria Afonso Pires	Fernando Jorge Ruivo Sousa	Manuel Ângelo Rosa Rodrigues	Ramiro Corujeira Valentim
14-12-2022	17-12-2022	17-12-2022	19-12-2022

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.