

Unidade Curricular	Zootecnia Geral	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
Licenciatura em	Enfermagem Veterinária	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2019/2020	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 20 O -
Nível	1-1	Créditos ECTS	6.0
Código	9085-408-1105-00-19		

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) 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.
2. Saber aplicar as melhores técnicas de manejo alimentar e reprodutivo para a criação sustentável, 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. 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.
5. Conhecer e saber aplicar as normas de criação biológica animal.
6. 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) e outras espécies zootécnicas com interesse económico.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

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

### Bibliografia recomendada

1. HATCH, K. L. , TOMEY, J. W. , LAWRY, R. C. , 2015. Animal Husbandry. Andersite Press, EUA, 356 pp.
2. KUMAR, M. , HANUMEN, R. , SINGH, S. , 2014. An Analysis of Improved Animal Husbandry Practices. LAP Lambert Academy Publishing, EUA, 168 pp.
3. POND, W. , BAZER, F. , Rollin, B. , 2012. Animal Welfare in Animal Agriculture: Husbandry, Stewardship, and Sustainability in Animal Production. Taylor and Francis Inc, EUA, 334 pp.
4. SLINGH, R. , 2015. Extension and Management Techniques in Veterinary Sciences and Animal Husbandry. New India Publishing Agency, Nova Deli, Índia, 258 pp.
5. WEBSTER, J. , 2012. Animal Husbandry Regained: The Place of Farm Animals in Sustainable Agriculture. Taylor-Francis Ltd, Oxford, RU, 264 pp.

### 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 - 25% (Trabalhos práticos e sua apresentação na aula (25%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser >7, 5 valores.))
  - Prova Intercalar Escrita - 25% (Duas provas escritas teórico/práticas (25%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser >7, 5 valores.)
  - Exame Final Escrito - 50% (Exame final escrito teórico/prática (50%; 3 ECTS). A nota tem de ser >7, 5 valores.)
2. Avaliação final: - (Trabalhador) (Final)

**Alternativas de avaliação**

- Exame Final Escrito - 100% (Exame final a uma parte restrita da matéria (100%);)
- 3. Avaliação dos alunos trabalhadores: - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)
- 4. Avaliação de recurso: - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)
- 5. Especial: - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)

**Língua em que é ministrada**

Português

**Validação Eletrónica**

Fernando Jorge Ruivo Sousa	Marieta Amélia Martins Carvalho	Hélder Miranda Pires Quintas	Alfredo Jorge Costa Teixeira
12-11-2019	12-11-2019	12-11-2019	12-11-2019