

PLANO DE ENSINO 2023/2

I. INFORMAÇÕES GERAIS				
Código da disciplina	Nome da disciplina	Carga horária semestral	Horário	
BSU7811	Piscicultura	04 (72h)	Quinta- feira 13:30 às 17:20h	
		T 60		
		P 12		
		E -		

Professor Responsável: Rogério Manoel Lemes de Campos

II. REQUISITOS:

Não há

III. CURSO PARA O QUAL A DISCIPLINA É OFERECIDA

552 Medicina Veterinária; 553 Engenharia Florestal; 555 Agronomia

IV. EMENTA

Introdução à piscicultura em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Espécies nativas e exóticas para piscicultura. Diferentes sistemas de produção de peixes. Qualidade da água na piscicultura. Anatomia e fisiologia de peixes. Instalações para piscicultura. Nutrição e Manejo Alimentar de peixe. Reprodução de peixes. Métodos de reversão sexual de tilápias. Transporte de peixes. Principais doenças de peixes.

V. OBJETIVOS

Estudar os fundamentos dos sistemas de produção e as características das principais espécies de peixes cultivados em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Conhecer a atividade de piscicultura para uma formação sólida.



VI. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Produção mundial de peixes de água doce e de água salgada. Produção de peixes de água doce no Brasil e em Santa Catarina, em especial. Espécies nativas e exóticas. Sistemas de criação de peixes (extensivo, semi-intensivo, intensivo, super-intensivo (Racewais). Cultivos utilizados na produção de peixes (monocultivo e policultivo). Propriedades da água e manejo da água. Instalações e tipos de viveiros e tanques utilizados na piscicultura. Alimentação e nutrição de peixes em cultivos. Tipos de rações (comerciais e artesanais), manejo alimentar. Reprodução natural e artificial de peixes. Transporte de peixes. Principais doenças que ocorrem na piscicultura (características, controle e tratamento). Vacinas em peixes. Abate e inspeção de peixes. Características da carne de peixes. Pescado e derivados.

		~	~
\/TT	CHIDDICH A	DT74646 P	A EXTENSÃO
VII.	CUKKICULAI	KIZALAU L	JA EXIENSAU
			7 1 = 7 1 = 1 1 O 1 1 O

Carga horária: -

Não terá

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- 1. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, visando estimular a participação dos acadêmicos. Serão utilizados como recursos didáticos quadro e giz, além de recursos audiovisuais (exposição em datashow e vídeos).
- **2.** Visitas técnicas em criação/industrialização de peixes; preparação de açudes em propriedades rurais da região.
- 3. Trabalho em grupo de temas relativos a piscicultura. Critérios para avaliação do Trabalho em grupo (grupo e tema serão definidos aleatoriamente). Será avaliado na apresentação em grupo: habilidade de comunicação, argumentação e reflexão crítica*; domínio do conteúdo*; organização do grupo; adequação e originalidade na utilização de recursos didáticos; respeito ao tempo de apresentação (o tempo de apresentação de cada grupo será 35 minutos, seguido de 15 minutos de questionamentos/debate). (*Estes componentes da nota serão avaliados individualmente, portanto, a nota da apresentação pode variar entre os integrantes do mesmo grupo).
 - Será avaliado na parte escrita: qualidade da produção textual em relação à correção e fundamentação teórica, análise crítica e reflexiva, formatação e linguagem, pontualidade na entrega.
- **4.** Estudos dirigidos / leitura de artigos científicos/ atividades extraclasse/ atividades via *moodle* podem ser aplicados com o objetivo de cumprir a



carga horária da disciplina, levando-se em consideração os dias não letivos.

- **5.** Aulas de reposição poderão/ serão ministradas em qualquer dia letivo, inclusive aos sábados de manhã.
- **6.** Esta disciplina apresenta recuperação que será realizada na última semana do semestre letivo.
- 7. É proibida a gravação da aula em áudio e/ou vídeo.
- **8.** Os trabalhos/relatórios deverão ser confeccionados pelo aluno seguindo as normas da ABNT. Os trabalhos serão verificados quanto a sua originalidade por softwares antiplágio e/ou diretamente pelo professor.

Os critérios de avaliação de provas escritas: clareza na exposição de ideias; objetividade; conteúdo; originalidade e capacidade de raciocínio lógico sobre o tema abordado.

Atendimento extraclasse

Quartas-feiras, 8:00 às 10:00 h, sala/laboratório do professor.

Monitoria da disciplina

A disciplina não contém monitor

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Avaliações Parciais (AP)

Serão distribuídas em 3 notas (AP1+AP2+AP3)/3, sendo:

- AP1 (Peso 10) trabalho em grupo seminário (com nota da parte escrita, nota do conteúdo apresentado e nota da apresentação individual, todas somadas e divididas por 3, terá uma nota do trabalho/seminário).
- AP2 (Peso 10): prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).
- AP3 (Peso 10) prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).

O estudante que perder uma avaliação, por motivo devidamente justificado, poderá refazê-la (combinado o dia, hora e local com o professor), após requerer nova avaliação na secretaria acadêmica. A avaliação será individual, sem consulta e com o conteúdo correspondente a respectiva prova. Os estudantes deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

Atribuir-se-á nota zero ao aluno que se utilizar de meio fraudulento em qualquer avaliação de rendimento.

Nota Final (NF)



A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais: (AP1+AP2+AP3)/3.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), conforme o cálculo acima, e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina.

Informe: Todas as avaliações são individuais e sem consultas sendo vetada a comunicação com outros colegas ou o uso de qualquer tipo de material ou equipamento para consulta. O acadêmico que infringir as regras terá sua prova/avaliação anulada, sendo atribuída nota zero.

Recuperação:

Não haverá prova de recuperação.

A concessão de recuperação final em disciplinas de caráter prático que envolvam atividades de laboratório ou clínica não é obrigatória. Nestas disciplinas a possibilidade de nova avaliação ficará a critério do respectivo Colegiado de Curso, conforme previsto no Art. 70 da Resolução n. 17/CUN/97.

X. CRONOGRAMA

Aulas	Conteúdo
Aula 1 (10/08)	Apresentação da disciplina, métodos de avaliação, sistema de avaliação, normas para visitas e aulas práticas, divisão dos grupos e temas para trabalhos em grupo. Introdução à piscicultura.
Aula 2 (17/08)	Piscicultura em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Vídeo sobre criação de peixes.
Aula 3 (24/08)	Produção de peixes de água doce no Brasil e em Santa Catarina, em especial. Espécies nativas e exóticas.
Aula 4 (31/08)	Espécies nativas e exóticas. Sistemas de criação de peixes (extensivo, semi-intensivo, intensivo, super-intensivo (Racewais). Vídeo.
Aula 5 (02/09) *	Atividade via Moodle. Cultivos utilizados na produção de peixes (monocultivo e policultivo). Propriedades da água e manejo da água. Instalações e tipos de viveiros e tanques utilizados na piscicultura.
Aula 6 (14/09)	Aula de campo 1 – Preparação de açude. Interior de Curitibanos ou outra cidade.



Aula 7 (21/09)	Aula de campo 2 – Piscicultura na Serra Catarinense – Pouso Redondo/SC ou outra cidade.
Aula 8 (28/09)	Alimentação e nutrição de peixes em cultivos. Tipos de rações (comerciais e artesanais), manejo alimentar. Vídeo.
Aula 9 (05/10)	Reprodução natural e artificial de peixes. Transporte de peixes.
Aula 10 (07/10) *	Atividade via Moodle. Principais doenças que ocorrem na piscicultura (características, controle e tratamento). Vacinas em peixes.
Aula 11 (19/10)	I Prova (AP)
Aula 12 (26/10)	Aula de campo 3 – Criação de Tilápias e outros Peixes – Piscicultura Pegoraro - Brunópolis/SC ou outra cidade.
Aula 13 (28/10) *	Atividade via Moodle. Abate e inspeção de peixes. Características da carne de peixes. Pescado e derivados. Vídeo.
Aula 14 (09/11)	Seminários - trabalhos em grupo (AP).
Aula 15 (16/11)	Continuação. Seminários - trabalhos em grupo (AP).
Aula 16 (23/11)	Continuação. Seminários - trabalhos em grupo (AP).
Aula 17 (30/11)	Aula de campo 4 - Abate de trutas/Tilápias - Frigorífico Belo Peixe - Lages/SC ou outra cidade.
Aula 18 (07/12)	II Prova (AP) – Término da disciplina

- * Reposição da aula do feriado do dia 07/09, via moodle
- * Reposição da aula do feriado do dia 12/10, via moodle
- * Reposição da aula do feriado do dia 02/11, via moodle

Observação $_1$: Levando-se em consideração a complexidade de cada conteúdo e o decorrer das aulas, o cronograma poderá ser alterado, inclusive com realização de aulas e/ou atividades via moodle.

XI. BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica

BALDISSEROTTO, B.; GOMES, L.C. **Espécies nativas para piscicultura no Brasil.** Editora UFSM, Santa Maria. RS, 2005.



BORGHETTI, N.R.B.; OSTRENSKY, A.; BORGHETTI, J.R. Aquicultura: uma visão geral sobre a produção de organismos aquáticos no Brasil e no mundo. Grupo Integrado de Aquicultura e Estudos Ambientais, Curitiba, PR. 2003.

OSTRENSKY, A. **Piscicultura: fundamentos e técnicas de manejo.** Guaíba: Agropecuária, 1998.

Bibliografia complementar

CYRINO, J.E.P.; URBINATI, E.C.; FRACALOSSI, D.M.; CASTAGNOLLI, N. **Tópicos Especiais em Piscicultura de Água Doce Tropical Intensiva.** Aquabio, Jaboticabal, SP, 2004.

POLI, Carlos Rogério. **Aqüicultura: experiências brasileiras.** Florianópolis, SC: UFSC, CCA, Multitarefa, 2004. viii, 456p. Número de chamada: 639.5 A656.

Bibliografia digital

https://www.gov.br/agricultura/pt-br

https://www.gov.br/anvisa/pt-br

https://www.periodicos.capes.gov.br/

https://www.engepesca.com.br/post/piscicultura-tudo-que-voce-precisa-saber-sobre-criacao-de-peixes

https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/195-PISCICULTURA.pdf

https://www.aquaculturebrasil.com/noticia/289/peixe-br-divulga-anuario-da-piscicultura-2022

XII. OBSERVAÇÕES GERAIS

- A frequência às aulas da disciplina é obrigatória, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% das mesmas (parágrafo 2º art. 69, Res. 017/Cun/97).
- 2) Ao aluno que não comparecer às provas ou não apresentar trabalhos no prazo estabelecido será atribuída nota 0 (zero), conforme parágrafo 4º, art. 70, Res. 017/Cun/97.
- 3) Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de prova dentro do prazo de prazo de 2 (DOIS) dias úteis, contadas a partir da divulgação do resultado.
- 4) O aluno que, por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar as provas previstas no plano de ensino deverá formalizar pedido de avaliação à Diretoria Acadêmica, dentro do prazo de 3 (TRÊS) dias úteis, recebendo provisoriamente a menção I (caput, artigo 74, Res. 017/Cun/97). Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pela Diretoria Acadêmica, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar DAE, pela Secretaria Acadêmica (parágrafo 1º, art. 74, Res. 017/Cun/97). Observação: O julgamento do motivo que impediu a realização de qualquer uma das provas não é do professor ministrante. No caso da presente disciplina cabe à Diretoria Acadêmica efetuar o julgamento e, se assim entender, autorizar por escrito que o professor ministrante realize outra avaliação. A avaliação substituta será efetuada em data e horário fixados pelo professor ministrante.
- 5) Prescreve o parágrafo 2º do art. 70 da Res. 017/Cun/97: O aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação no final do semestre.
- 6) Prescreve o parágrafo 3º do artigo 71 da Res. 017/Cun/97: O aluno enquadrado no caso anterior (previsto pelo parágrafo 2º do art. 70) terá sua nota final calculada através da média aritmética entre a média das notas das



avaliações parciais e a nota obtida na avaliação estabelecida no citado parágrafo.

Conforme o art. 59 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e o artigo Art. 27. do decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999 as instituições de ensino superior deverão oferecer adaptações de provas e os apoios necessários, previamente solicitados pelo aluno portador de deficiência, inclusive tempo adicional para realização das provas, conforme as características da deficiência. A pessoa interessada na obtenção do benefício, juntando prova de sua condição, deverá requerê-lo junto à Diretoria Acadêmica, que determinará as providências a serem cumpridas.

Cogerio M. L. ele Campos