



Universidade Federal do Rio Grande do Norte
ESCOLA AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ

Formatado: Fonte: 9 pt

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Escola Agrícola de Jundiaí

Formatado: Fonte: 14 pt, Negrito

Plano de Curso do componente
ZOO0327 – ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO
no modelo remoto

2020.6

1.0– Identificação

<input type="checkbox"/> EBT
a) Nível de ensino: <input checked="" type="checkbox"/> Graduação <input type="checkbox"/> Pós-graduação
b) Código do componente: ZOO0327
c) Carga horária do componente (em horas): 45 horas
d) Curso (s): Zootecnia
e) Nome do componente: Alimentos e alimentação
f) Número de vagas disponibilizadas para a turma: 30 vagas
g) Justificativa para o número de vagas: Número que é rotineiramente ofertado para este componente
h) Professor (s) responsável (s): Nésio Antônio Moreira Teixeira de Barros
i) Carga horária do professor: 45 horas

2.0– Conteúdo

a) Ementa do componente:

Introdução ao estudo da alimentação; termos técnicos usados em alimentação; composição e classificação dos alimentos; valor nutritivo dos alimentos ;estudo dos componentes dos alimentos; uso de substâncias não nitrogenadas e aditivos; análise de alimentos; cálculo de rações; métodos de conservação de forragens.

b) Conteúdo programado:

- 1) Introdução ao estudo da alimentação;
- 2) Termos técnicos utilizados na alimentação animal;
- 3) Composição dos alimentos;
- 4) Classificação dos alimentos;
- 5) Avaliação do valor nutritivo dos alimentos;
- 6) Estudo geral dos componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais, vitaminas na alimentação animal;
- 7) Uso de substâncias não nitrogenadas não proteicas;
- 8) Aditivos utilizados na alimentação animal;
- 9) Fatores anti nutricionais nos alimentos;
- 10) Alimentos convencionais e coprodutos da indústria;

- 11) Análise de alimentos: Conceitos gerais sobre análise de alimentos;
- 12) Cálculo manual de rações e misturas minerais: métodos de formulação de rações;
- 13) Tecnologias alimentares para ruminantes no semi-árido;
- 14) Métodos de conservação de forragens: ensilagem e fenação

3.0– Metodologias

Conteúdo a ser ministrado	Descrição dos métodos utilizados	Ferramentas utilizadas	Infraestrutura mínima necessária para o aluno
UNIDADE I			
Introdução ao estudo da alimentação. Termos técnicos utilizados na alimentação animal.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Composição e classificação dos alimentos Alimentos energéticos, alimentos proteicos de origem vegetal e animal.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Classificação dos alimentos: volumosos, concentrados básicos, concentrados proteicos, aditivos e diversos Digestibilidade dos alimentos. Testes de digestibilidade.	Aula expositiva ministrada de forma remota; Aula prática no final do semestre.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	A aula prática no laboratório de análises bromatológicas seguirão os protocolos de segurança do laboratório do Prof. Emerson
UNIDADE II			
Estudo geral dos componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais e vitaminas. Uso de substâncias nitrogenadas não proteicas.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet;

Aditivos utilizados na alimentação animal. Fatores anti- nutricionais nos alimentos.			papel, lápis e borracha.
UNIDADE III			
Alimentos convencionais e coprodutos da indústria.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Análise de alimentos: conceitos gerais sobre análise de alimentos. Cálculo manual de rações e misturas minerais. Métodos para formulação de rações.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Tecnologias alimentares para ruminantes no semiárido.	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Métodos de conservação de forragens: ensilagem e fenação. Análise bromatológica de alimentos em laboratório.	Aula expositiva ministrada de forma remota. Aula prática em laboratório.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.

4.0– Avaliação

Conteúdo a ser avaliado	Descrição dos procedimentos avaliativos que serão empregados	Ferramentas utilizadas para cada procedimento de avaliação	Infraestrutura mínima necessária para o aluno
UNIDADE I	Atividade escrita de verificação de aprendizagem.	Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmica (SIGAA)	Computador e acesso à internet.

UNIDADE II	Atividade escrita de verificação de aprendizagem.	Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmica (SIGAA)	Computador e acesso à internet.
UNIDADE III	Atividade escrita; Apresentação de seminários	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e acesso à internet.

5.0 – Cronograma de execução do componente

Conteúdos	Atividades que serão desenvolvidas	Natureza da atividade (Síncrona ou assíncrona)	Em caso de atividade síncrona, determinar o horário destinado à atividade e a periodicidade.	Data de início	Data de finalização	Descrição do critério de acompanhamento e registro da assiduidade.
Introdução ao estudo da alimentação	Aula expositiva	Síncrona	4M345	26/08/2020	26/08/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Termos técnicos utilizados na alimentação animal. Composição dos alimentos; classificação dos alimentos	Aula expositiva	Síncrona	4M345	02/09/2020	09/09/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Classificação dos alimentos: alimentos energéticos, alimentos proteicos de	Aula expositiva;	Síncrona	4M345	16/09/2020	23/09/2020	O registro de assiduidade será computado no

origem vegetal e de origem animal. Avaliação do valor nutritivo dos alimentos e das necessidades nutritivas dos animais. Digestibilidade dos alimentos.	filme; aula prática ao final do semestre.					momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
1ª Verificação de aprendizagem	Atividade escrita	Assíncrona	-	30/09/2020	30/09/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência
Estudo geral dos componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Uso de substâncias nitrogenadas não proteicas. Aditivos utilizados na alimentação animal. Fatores antinutricionais nos alimentos.	Aula expositiva	Síncrona	4M345	07/10/2020	14/10/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
2ª Verificação de aprendizagem	Atividade escrita	Assíncrona	-	21/10/2020	21/10/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência
Alimentos convencionais e coprodutos da indústria. Análise de alimentos: Conceitos gerais sobre análise de alimentos. Uma aula no laboratório de análises bromatológicas	Aula expositiva	Síncrona	4M345	28/10/2020	28/10/2020 *uma aula prática prevista para o final do semestre.	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Cálculo manual de rações e misturas minerais. Métodos de formulação de rações.	Aula expositiva	Síncrona	4M345	04/11/2020	04/11/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.

Tecnologias alimentares para ruminantes no semiárido.	Aula expositiva	Síncrona	4M345	11/11/2020	11/11/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Métodos de conservação de forragens: Ensilagem e fenação. Uso de capineiras e sistema CBL.	Aula expositiva	Síncrona	4M345	18/11/2020	25/11/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Aula prática – (Infraestrutura)	Aula prática	Síncrona	02/12– 11h	02/12/2020	02/12/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro.
3ª Verificação de aprendizagem	Atividade escrita	Assíncrona	-	09/12/2020	09/12/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência
Prova de reposição	Atividade escrita	Assíncrona	-	11/12/2020	11/12/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência

6.0– Referências

Conteúdo	Referência	Link para a referência ou indicação de que será disponibilizada no SIGAA
UNIDADE I , UNIDADE II e III	BERCHIELLI, T.T; PIRES, A.V; OLIVEIRA.S.G. Nutrição de ruminantes. LANA, R.G. Nutrição e alimentação animal. MAYNARD, L.A. et al, Nutrição animal. ROSTAGNO, H.S. et al, Composição de alimentos e	Arquivo disponibilizado no SIGAA

	exigências nutricionais de aves e suínos. SILVA, J.S. Análise de alimentos. TEIXEIRA, A.S., Alimentos e alimentação dos animais.	
		www.brcorte.com.br
		Arquivo disponibilizado no SIGAA