

Unidade Curricular	Cunicultura	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
Licenciatura em	Engenharia Zootécnica	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	3
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T 15 TP - PL 30 TC - S - E - OT 20 O -
Nível	1-3	Créditos ECTS	5.0
Código	9129-312-3103-00-16		

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) Marieta Amélia Martins Carvalho

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:

Os alunos deverão ter conhecimentos de: Química, Bioquímica, Microbiologia.

Conteúdo da unidade curricular

Grandes sistemas mundiais de produção de lagomorfos. Principais raças. Lagomorfos em Portugal e no Mundo. Produção de carne, pêlo e peles.

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 e IGP.
12. Impacto ambiental da produção de: carne, pele e pêlo.
13. Legislação nacional e comunitária relacionada com a produção de: carne, pele e pêlo.

Bibliografia recomendada

1. LEBAS, F., 2016. La Biologie du Lapin. In: <http://www.cuniculture.info/Docs/modifications.htm>
2. HARCOURT-BROWN, F., 2004. Textbook of Rabbit Medicine. Elsevier Health Sciences, 410pp.
3. ALVES, CP. C.; FERRAND, N.; HACKLANDER (Eds.), 2008. Lagomorph Biology. Evolution, Ecology, and Conservation. Springer. Berlin Heidelberg. New York, 400pp.
4. FERREIRA, W. M.; MACHADO, L. C.; JARUCHE, Y. G. CARVALHO, G. G.; OLIVEIRA, C. E. Á.; SOUZA, J. D' A. S.; CARÍSSIMO, A. P. G., 2012. Manual Prático de Cunicultura. Bambuí/MG – Brasil.
5. Apontamentos do docente (capítulos de teses, monografias, capítulos de livros)

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 Laboratoriais - 25% (Redacção de relatórios das aulas práticas (25%; 1, 25 ECTS). A nota tem de ser > 8, 5 valores.)
 - Temas de Desenvolvimento - 25% (Trabalho monográfico e sua apresentação na aula (25%; 1, 25 ECTS). A nota tem de ser > 8, 5 valores.)
 - Exame Final Escrito - 50% (Um teste teórico/prático (50%; 2, 5 ECTS). A nota tem de ser > 9, 5 valores.)
2. Avaliação dos alunos trabalhadores: - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 5, 0 ECTS).)

Alternativas de avaliação

3. Avaliação de recurso: - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
- Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 5, 0 ECTS).)
4. Especial - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
- Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 5, 0 ECTS).)

Língua em que é ministrada

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

Validação Eletrónica

Marieta Amélia Martins Carvalho	Maria Lurdes Cicouro Galvão	Alfredo Jorge Costa Teixeira
26-12-2016	02-01-2017	15-01-2017