

Unidade Curricular	Suicultura	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	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 20 O -
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Código	9129-312-3205-00-16		

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 e Microbiologia.

### Conteúdo da unidade curricular

Grandes sistemas mundiais de suínos. Principais raças. Suínos em Portugal e no Mundo. Produção de carne.

### 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.
13. Legislação nacional e comunitária relacionada com a produção de carne.

### Bibliografia recomendada

1. KYRIAZAKIS, I. ; WHITTEMORE, C. T. , 2006. Whittemore's science and practice of pig production. Blackwell Publishing, Ltd, 685 pp.
2. STRAW, B. E. ; ZIMMERMAN, J. J. ; D'ALLAIRE, S. ; TAYLOR, D. J. ; 2006. Disease of Swine (9th). Wiley-Blackwell, 1153 pp.
3. FORCADA, F. ; BABOT, D. ; VIDAL, A. ; BUXADÉ, C. ; et al. , 2009. Ganado porcino Diseño de alojamientos e instalaciones "Bienestar y rentabilidad en la misma explotacion. Editorial Servet, 440 pp.
4. CARR, J. (2014). Guia práctica para el manejo del ganado porcino / John Carr. Zaragoza: Servet, D. L.
5. Apointamentos 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) (Final)
  - Temas de Desenvolvimento - 25% (Trabalho monográfico e sua apresentação na aula (25%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser >8 valores.)
  - Trabalhos Práticos - 25% (Trabalhos práticos e resolução de exercícios (25%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser >8 valores.)
  - Exame Final Escrito - 50% (Exame final teórico/prática (50 %; 3, 0 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%; 6, 0 ECTS).)
3. Avaliação de recurso: - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso)

**Alternativas de avaliação**

- Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 6, 0 ECTS).)
- 4. Avaliação 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	Vasco Augusto Pilão Cadavez	Alfredo Jorge Costa Teixeira
26-12-2016	17-01-2017	17-01-2017