

**PLANO DE ENSINO – Ensino Superior****DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR****Nome do COMPONENTE CURRICULAR:** Nutrição Animal**Curso:** Bacharelado em Medicina Veterinária**Período:** 2016/1 / **Turma:** 2015/1**Carga Horária:** 80 h (60 h teóricas, 20 h práticas)**Docente Responsável:** Daniel César da Silva**EMENTA**

Importância e histórico da nutrição animal. Anatomia do trato gastrointestinal (Particularidades entre as espécies). Digestão comparativa. Fatores que interferem no consumo voluntário. Desenvolvimento ruminal. Microbiologia e fermentação ruminal. Princípios nutritivos e sua importância para os animais: água, proteína, carboidratos, lipídeos, minerais e vitaminas. Metabolismo dos principais nutrientes. Alimentos e alimentação. Importância da energia nas rações. Aditivos não nutrientes para rações. Distúrbios metabólicos. Principais técnicas aplicadas ao estudo da nutrição. Metodologias aplicadas ao fracionamento de alimentos. Exigências nutricionais. Cálculo de rações.

**OBJETIVOS***Geral*

Proporcionar aos alunos do curso de Medicina Veterinária conhecimentos teóricos e práticos para compreensão dos princípios da nutrição e alimentação de animais não-ruminantes e ruminantes.

Introduzir conhecimentos básicos sobre a linguagem da nutrição e desta forma contribuir para compreensão equilibrada dos elementos de diferenciação do processo digestivo entre os animais de interesse zootécnico, integrando estas informações com os mecanismos de utilização dos principais nutrientes pelos animais.

*Específicos*

Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de compreender e aplicar na prática os principais conceitos de nutrição animal, relacionando estas informações à capacidade de elaboração de formulações de rações eficientes.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO****UNIDADE 01 – Introdução, anatomia e digestão comparativa**

Importância e histórico da nutrição animal  
Anatomia do trato gastrointestinal  
Digestão comparativa  
Consumo voluntário

Noções sobre características e desenvolvimento ruminal

**UNIDADE 02 – Princípios nutritivos**

Água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais e vitaminas  
Metabolismo dos nutrientes  
Energia  
Aditivos  
Distúrbios nutricionais

**UNIDADE 03 – Nutrição prática**

Técnicas aplicadas ao estudo da nutrição  
Fracionamento dos nutrientes  
Exigências nutricionais  
Cálculo de ração

**METODOLOGIA DE ENSINO**

A ministração do conteúdo programático constará de abordagens teóricas, através de metodologias ativas de ensino e aprendizagem com aulas expositivas, dialogadas, exposição demonstrativa e provocativa, e grupos de discussão.

**AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

A avaliação do(a) discente será realizada por meio de apresentação e discussão de artigos relativos aos temas abordados aplicados em grupo, onde estes representarão 10% da nota das verificações de aprendizagem. Serão aplicadas três verificações de aprendizagem individuais, ao final de cada unidade. As notas serão expressas em escala de 0 a 100, considerando-se aprovado(a) na disciplina o(a) discente que obtiver média semestral igual ou superior a 70, com frequência igual ou superior a 75%. Terá direito a avaliação final o(a) discente que obtiver média semestral igual ou superior a 40 e inferior a 70, com frequência igual ou superior a 75%, considerando-se aprovado(a) aquele(a) que obtiver média final maior ou igual a 50. Demais regulamentações serão baseadas nas Normas Didáticas para os Cursos Superiores do IFPB.

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem está sujeita a modificações no decorrer da disciplina, de forma a adequar-se às particularidades da turma.

**RECURSOS NECESSÁRIOS**

Os conteúdos programáticos poderão ser ministrados com utilização de lousa branca, pincel para lousa branca, ponteira laser, data show, computador, rede e ferramentas da internet.

Laboratório de Bromatologia devidamente equipado, reagentes, vidrarias e apoio técnico para realização das aulas práticas.

**BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

CUBAS, Z.S.; SILVA, J.C.R.; CATÃO- DIAS, J.L. **Tratado de animais selvagens - Medicina Veterinária** . São Paulo: Roca, 2006. 1376p.

COTTA, T. **Alimentação de aves**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 242 p.

FRAPE, D. **Nutrição & alimentação de equinos**. São Paulo: Roca, 2007. 602 p.

KOZLOSKI, G.V. **Bioquímica dos ruminantes**. 3ª Ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2011. 216 p.

- LANA, R.P. **Sistema Viçosa de formulação de rações**. Viçosa: Ed. da UFV, 2007. 91 p.
- PEREIRA, J.C.; **Vacas leiteiras: aspectos práticos da alimentação**. Viçosa: Aprenda fácil, 2000. 198 p.
- ROSTAGNO, H.S. et al. **Tabelas brasileiras para aves e suínos: composição de alimentos e exigências nutricionais**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2011. 252p.
- SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª Ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2002. 235 p.
- SWENSON, M.J.; REECE, W. O. **Dukes – Fisiologia dos animais domésticos**. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 946 p.
- VALADARES FILHO, S. C.; MAGALHÃES, K. A.; ROCHA JÚNIOR, V. R.; VAPELLE, E. R.; **Tabela brasileira de composição de alimentos para bovinos CQBAL 2.0**. 3ª ed. Viçosa: UFV, DZO, 2010. 229 p.
- VALADARES FILHO, S. C.; MARCONDES, M. I.; CHIZZOTTI, M. L.; PAULINO, P. V. R.; **Exigências nutricionais de zebuínos puros e cruzados**. 3ª ed. Viçosa: UFV, DZO, 2010. 193 p.

### CRONOGRAMA DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DATA	TEMA
	<b>UNIDADE 01 – Introdução, anatomia e digestão comparativa</b>
01/10/2013	Apresentação do plano de ensino, normas da disciplina e datas das avaliações
01/10/2013	Importância e histórico da nutrição animal
08/10/2013	Anatomia do trato gastrointestinal (Particularidades entre as espécies)
08/10/2013	Digestão comparativa
15/10/2013	Fatores que interferem no consumo voluntário
15/10/2013	Aula prática
22/10/2013	Desenvolvimento ruminal
29/10/2013	Microbiologia e fermentação ruminal
05/11/2013	Água
<b>12/11/2013</b>	<b>1ª Verificação de aprendizagem (Conteúdo até a data 05/11/2013)</b>
	<b>UNIDADE 02 – Princípios nutritivos</b>
19/11/2013	Carboidratos
26/11/2013	<b>Apresentação de artigos de Água e Carboidratos</b>
26/11/2013	Proteínas
26/11/2013	Lípideos
03/12/2013	<b>Apresentação de artigos de Proteínas e Lípideos</b>
03/12/2013	Minerais, vitaminas e aditivos
10/12/2013	<b>Apresentação de artigos de minerais, vitaminas e aditivos</b>
10/12/2013	Distúrbios metabólicos
17/12/2013	<b>2ª Verificação de aprendizagem (Conteúdo até a data 10/12/2013)</b>
	<b>UNIDADE 03 – Nutrição Prática</b>



14/01/2013	Principais técnicas aplicadas ao estudo da nutrição
21/01/2013	Metodologias aplicadas ao fracionamento de alimentos
28/01/2013	Aula prática análise de alimentos
04/02/2013	Metodologias aplicadas ao fracionamento de alimentos
11/02/2013	Exigências nutricionais
11/02/2013	Calculo de ração
18/02/2013	<b>3ª Verificação de aprendizagem (Conteúdo da Unidade 03)</b>
19/02/2013	<b>Divulgação do resultado parcial da disciplina</b>
25/02/2013	<b>Verificação final/Divulgação do resultado final da disciplina</b>

Sousa-PB, / /2013

\_\_\_\_\_  
(Professor Responsável/Assinatura)

**APROVAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO**