



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2024/1

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CH teórica	CH prática	CH extensão	CH total
ZOT7706	RAÇÕES PARA MONOGÁSTRICOS	2	0	0	36

I. HORÁRIO

AULAS TEÓRICAS	AULAS PRÁTICAS
Quinta-feira: 07:30 até às 09:10 Sala 103 - aquicultura	Quinta-feira: 07:30 até às 09:10 Laboratório de informática

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Priscila de Oliveira Moraes

III. PRÉ-REQUISITO(S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
ZOT 7400	Nutrição de Monogástricos
MTM3100	Pré-cálculo

IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

5º fase Curso Zootecnia – Obrigatória

V. EMENTA

Matérias primas: classificação, composição, função, proporção e limites de utilização em função das espécies. Micro ingredientes pré-misturados núcleos e aditivos. Controle de qualidade de matérias primas. Principais equipamentos e fases do processo de elaboração de rações. (fareladas e peletizadas) de uma fábrica de rações. Métodos de cálculo de rações para monogástrico

VI. OBJETIVOS

O acadêmico deverá conhecer o valor nutritivo dos principais alimentos usados na alimentação de monogástricos, priorizando os aspectos relativos às suas funções, limites de uso e o seu adequado balanceamento em rações que atendam às necessidades diárias dos animais.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo teórico:

Introdução

- A indústria de rações
- Organização da cadeia
- Panorama da produção de rações

Exigências nutricionais

- Requerimento de nutrientes
- Fatores que influenciam as exigências nutricionais

Os alimentos e a sua composição em nutrientes para uso nas rações

- Alimentos energéticos: grãos, e subprodutos.
- Alimentos protéicos origem animal e vegetal
- Microingredientes
- Aditivos

### Métodos para cálculo de rações

- Desenvolvimento de cálculo e balanceamento de rações para espécies monogástricas
- Fábrica de rações: Principais equipamentos e fases do processo de elaboração de rações.
- Laboratório de controle de matérias primas de uma fábrica de rações

#### Conteúdo prático:

- Exercício sobre uso de tabelas de necessidades dos animais e de composição dos alimentos
- Balanceamento de rações espécies monogástricas usando sistemas lineares e softwares

### VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/ DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas expositivas, Aulas práticas de exercícios e cálculos de rações

### IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Prova teórica (avaliação 1) = 45% da nota

Seminário (avaliação 2) = 15% da nota

Prova Prática (avaliação 3) = 40% da nota

### X. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Conteúdo Programático
14/mar	2			Aula expositiva: Apresentação do Plano de Ensino; Alimentos energéticos (fatores antinutricionais, níveis de inclusão, qualidade)
21/mar	2			Aula expositiva: Alimentos energéticos e alimentos proteicos
28/mar	2			Aula expositiva: Alimentos proteicos (fatores antinutricionais, níveis de inclusão, qualidade)
04/abr	2			Aula expositiva: Principais aditivos utilizados em rações (legislação e características importantes)
11/abr	2			Aula expositiva: Estrutura de uma fábrica de rações – (legislação, equipamentos)/ Fluxo de produção (peletização, extrusão)
18/abr	2			Aula expositiva: Formulação de premix : entendendo os cálculos
25/abr	2			Prova 1
02/mai	2			Aula prática: Formulação de premix no excel para as espécies que vamos trabalhar em aula Distribuição dos seminários que serão apresentados como atividade avaliativa 2
09/mai		2		Aula prática: Princípio da formulação de ração – Compreendendo o optimal
16/mai		2		Aula prática: Balanceamento de rações para frangos - alimentos alternativos
23/mai		2		Aula prática : Balanceamento de rações para poedeiras
30/mai	2			Feriado – estudo dirigido 2h sobre formulação
06/jun		2		Aula prática: Balanceamento de rações para suínos - utilização de enzimas
13/jun		2		Aula prática: Balanceamento de rações para cães
20/jun	2			Apresentação de seminários

26/jun	2			Apresentação de seminários
03/jul	2			Prova 2
10/jul	2			Recuperação

#### **XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)**

ANDRIGUETTO, J. M. Normas e padrões de nutrição e alimentação dos animais domésticos. Ed. Nutr. Public. Ltda., Liv. Nobel-Rev. 2000. (7VOL). nº chamada da biblioteca 636.084 N851 (2VOL)

BUTOLO, J.E. Qualidade dos ingredientes na alimentação animal. Ed. Campinas. 430p. 2010. (1VOL) ROSTAGNO, H. S. et alii. Composição dos Alimentos e exigências nutricionais de aves e suínos. 6ª ed. Viçosa- MG. 2005. (3VOL)

ISLABÃO, N. Manual de cálculo de rações. 5 ed. Ed. Pelotense, SAGRA. 1986. 184p. (6vol.)

ROSTAGNO, H. Tabelas Brasileiras aves e suínos. 4º Ed. Funep. 463p. 2018.

#### **XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CAMPOS, J. Tabelas para cálculo de rações. 2 ed. Viçosa. 1981 Imprensa Universitária. 64p. (1vol)

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 8a. ed., Liv. Atheneu, RJ. 1987 (20vol.)

Colégio Brasileiro de Nutrição Animal. Simpósio sobre Manejo e Nutrição de Aves e Suínos e Tecnologia da Produção de Rações. 2002. Campinas. SP. Anais... Campinas: CBNA. 2002. 294p. (1VOL)

WORTINGER, A. Nutrição para cães e gatos. SP. Roca. 236p. (16vol)

VIEIRA, S. L. et al. Consumo e preferência alimentar dos animais domésticos. Londrina. PR: Phytobiotics. 2010. 315p. (3vol.)

#### **XIII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL**