



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE AQUICULTURA
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2022 – CALENDÁRIO SUPLEMENTAR EXCEPCIONAL

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TOTAL DE HORAS/AULA SEMESTRE	HORAS/AULA SEMESTRE	
			TEÓRICAS	PRÁTICAS
AQI 5225	PISCICULTURA MARINHA	54	48	6

II. NOME E E-MAIL DO PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (IS)

Prof^ª. Mônica Yumi Tsuzuki (monica.tsuzuki@ufsc.br)

III. PRÉ-REQUISITO (S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
AQI 5220	Estágio Supervisionado I
AQI 5214	Nutrição de Organismos Aquáticos

IV. IDENTIFICAÇÃO DA OFERTA

NOME DO CURSO QUE OFERECE A DISCIPLINA	FASE DA DISCIPLINA NO CURSO	TIPO DA DISCIPLINA (OBRIGATÓRIA OU OPTATIVA)
1. Engenharia de Aquicultura	7º	obrigatória

V. EMENTA

Histórico da piscicultura marinha. Importância. Principais espécies cultivadas e países. Sistemas de produção. Etapas e técnicas de cultivo. Cultivo de espécies nativas. Cultivo de espécies exóticas.

VI. OBJETIVOS

Objetivos Gerais: Dar subsídios ao Engenheiro de Aquicultura para poder:

- ✓ Conhecer de forma geral a piscicultura marinha mundial e o potencial brasileiro
- ✓ Buscar informações sobre espécies, técnicas de cultivo e estruturas para piscicultura marinha
- ✓ Desenvolver projetos com fins comerciais ou de investigação

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução Histórico Conceitos básicos	Larvicultura Engorda
2. Morfologia e identificação de famílias de peixes marinhos brasileiro	6. Cultivo de peixes do litoral brasileiro Robalo Peixe-rei Linguado Cavalo-marinho Outras espécies cultiváveis e ornamentais
3. Espécies cultivadas e Produção mundial	
4. Diferenciação dos sistemas de cultivo Características do sistema extensivo Características do sistema intensivo	7. Cultivo de peixes em outros países Garoupas Cobia
5. Etapas e técnicas de Cultivo Reprodução Incubação dos ovos	

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO E RECURSOS

O conteúdo da disciplina será disponibilizado na Plataforma Moodle.

Aulas **SÍNCRONAS (28%)**, serão realizadas dentro do período estabelecido da disciplina quando das aulas presenciais, através de webinar (utilizando BigBlueButton, Conferenciaweb, Google Meet). Estas serão gravadas e disponibilizadas aos alunos, a menos que haja alguma impossibilidade técnica.

As atividades **ASSÍNCRONAS (72%)** (visualização de videoaulas e webinar gravados, leitura de textos, grupo de estudos virtuais, trabalhos individuais, entre outras) serão realizadas através do fórum, tarefa, questionário, e outros recursos do Moodle.

As **INTERAÇÕES** ocorrerão nas aulas síncronas, nos debates e discussões via fórum do Moodle, e nos horários de atendimento com hora estipulada ou marcada em comum acordo.

As **FREQUÊNCIAS** serão computadas através da realização e entrega das atividades assíncronas (avaliativas e não avaliativas) propostas no cronograma dentro dos prazos estipulados para a realização das mesmas.

IX. CRONOGRAMA (ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS)

SEMANA / DATA	ASSUNTO	DETALHAMENTO DA ATIVIDADE SÍNCRONA E/OU ASSÍNCRONA	CARGA HORÁRIA (HORAS/AULA)
SEMANA 1 (05 fev-11 fev)	Apresentação e discussão sobre o andamento da disciplina	Conversar com alunos sobre o andamento da disciplina, acesso dos estudantes aos conteúdos, prazos e regras (SÍNCRONA- 05/02/21-09:10h- 2h)	2
SEMANA 2 (12fev-18 fev)	Introdução, Espécies Cultivadas e Produção Mundial	✓ Leitura de material e conteúdo em vídeos (ASSÍNCRONA) ✓ Atividade não avaliativa no moodle (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 3 (19 fev-25 fev)	Diferenciação dos Sistemas de Cultivo	<u>Sala de aula Invertida:</u> ✓ Alunos devem realizar leitura de bibliografia disponibilizada. Em grupo, devem discutir e enviar texto, aos colegas e ao professor, descrevendo os diferentes sistemas (tarefa Moodle- ASSÍNCRONA) ✓ Apresentar ao professor/grupo para discussão via webconferência (SÍNCRONA- 19/02/21 - 09:10h- 2h)	4
SEMANA 4 (26 fev-04 mar)	Trabalho 1 (T1): ESPÉCIES BRASILEIRAS	✓ Alunos devem realizar pesquisa sobre espécies de peixes com potencial de cultivo, descrevendo a biologia, características da espécie e justificando o porque da escolha (valor de mercado, demanda, etc) através de gravação de um vídeo de aprox. 5 min. (ASSÍNCRONA)	5
SEMANA 5 (05mar-11mar)	Etapas e técnicas de produção I: Reprodução	✓ Videoaula e disponibilização de material para estudo (ASSÍNCRONA) ✓ Atividade não avaliativa no moodle (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 6 (12mar-18mar)	Etapas e técnicas de produção II: Incubação e Larvicultura Etapas e técnicas de produção III: Engorda	✓ Webconferência (SÍNCRONA – 12/03/21 - 09:10h- 2h) ✓ Disponibilização de material para estudo (vídeos e material leitura) (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 7 (19mar-25mar)	Etapas e técnicas de produção III: Engorda	✓ Videoaula e disponibilização de material para estudo (ASSÍNCRONA) ✓ Atividade não avaliativa no moodle (ASSÍNCRONA)	3

SEMANA 8 (26mar-01abr)	1ª AVALIAÇÃO (Av1)	✓ ASSÍNCRONA (26/03/21- 24 horas para realizar avaliação)	3
SEMANA 9 (02abr-08abr)	Cultivo de peixes marinhos destinados ao consumo	✓ Disponibilização de material para estudo (vídeos e material leitura) (ASSÍNCRONA) ✓ Atividade não avaliativa no moodle (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 10 (09abr-15abr)	Cultivo de peixes marinhos destinados ao consumo	✓ Webconferência (SÍNCRONA – 16/04/21- 09:10h- 2h) ✓ Disponibilização de material para estudo (vídeos e material leitura) (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 11 (16abr-22abr)	Cultivo de peixes ornamentais marinhos	✓ Webconferência (SÍNCRONA – 16/04/21- 09:10h- 2h) ✓ Disponibilização de material para estudo (vídeos e material leitura) (ASSÍNCRONA)	3
SEMANA 12 (23abr -29abr)	Trabalho2 (T2): SEMINÁRIOS	<u>Apresentação Seminários em Grupo</u> ✓ Pesquisa e preparação dos seminários ✓ Gravação dos seminários como videoaulas e envio para todos do grupo para avaliação (ASSÍNCRONA)	5
SEMANA 13 (30abr-06mai)	Trabalho2 (T2): SEMINÁRIOS	<u>Apresentação Seminários em Grupo</u> ✓ Pesquisa e preparação dos seminários ✓ Gravação dos seminários como videoaulas e envio para todos do grupo para avaliação (ASSÍNCRONA)	5
SEMANA 14 (07mai -13mai)	DISCUSSÃO SEMINÁRIOS APRESENTADOS	✓ Webconferência (SÍNCRONA – 07/05/21 - 09:10h- 2h)	3
SEMANA 15 (14mai -20mai)	AVALIAÇÃO 2 (AV2)	✓ ASSÍNCRONA (14/05/21- 24 h para realizar avaliação)	3
SEMANA 16 (21mai- 22mai)	NOVA AVALIAÇÃO	✓ Webconferência (SÍNCRONA – 21/22/05/21 –data e horário a combinar- 3h)	3

X. AVALIAÇÃO

- ✓ Serão realizadas as seguintes atividades avaliativas:
Trabalhos (T1,T2) terão peso 15%/cada e Avaliações (T1,T2) terão peso 35%/cada, com valor de 0 a 10,0.
NOTA FINAL= (T1x0,15)+(T2x0,15)+(Av1x0,35)+(Av2x0,35)
- ✓ Será considerado aprovado o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco) computadas através das atividades assíncronas descritas na metodologia e no cronograma, e nota igual ou superior a 6,0 (seis).
- ✓ Será permitida uma NOVA AVALIAÇÃO para alunos com frequência suficiente ($\geq 75\%$) e média das notas das avaliações do semestre entre 3,0 e 5,5. Nesta avaliação será considerado todo o conteúdo programático do semestre e será realizada de forma não presencial dentro da plataforma Moodle.
- ✓ Em caso de detecção de plágio em alguma das avaliações realizadas, a nota da avaliação será considerada zero.

XI. BIBLIOGRAFIA

Materiais disponibilizados no moodle pelo professor incluindo artigos científicos, circulares técnicas, documentos técnicos.

XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Baldisserotto, B.; Gomes, L. de C. Espécies nativas para piscicultura no Brasil. 2. ed. Revista e ampliada. Santa Maria: Editora UFSM, 2010. 606p. (No Chamada: 639.3 E77, Biblioteca Setorial CCA 12 exemplares).

Cerqueira, V.R. Cultivo de peixes marinhos. In: Aqüicultura: Experiências brasileiras, C.R. Poli, A.T.B. Poli, E.R. Andreatta e E. Beltrame (organizadores), p. 369-406. Florianópolis, Multitarefa Editora Ltda., 2004. 455 p.

FAO. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action. Rome. <https://doi.org/10.4060/ca9229e>

Mowi Salmon Farming Industry Handbook

<https://mowi.com/it/wp-content/uploads/sites/16/2020/06/Mowi-Salmon-Farming-Industry-Handbook-2020.pdf>

Aprovado no Colegiado do Departamento em 04 de dezembro 2020.

Professor(es) Responsável(is)

Chefia do Departamento de Aquicultura