



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



SEMESTRE 20201 – CALENDÁRIO SUPLEMENTAR EXCEPCIONAL

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TOTAL DE HORAS/ AULA SEMESTRE	HORAS/AULA SEMESTRE	
			TEÓRICAS	PRÁTICAS
AQI 5207	Cultivo de Moluscos	72	04	00

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

Marcos Caivano Pedroso de Albuquerque marcos.m@ufsc.br

III. PRÉ-REQUISITO (S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
AQI 5220	Estagio Supervisionado I

IV. IDENTIFICAÇÃO DA OFERTA

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

V. EMENTA

Espécies cultivadas. Situação dos cultivos no mundo e no Brasil. Cuidados na implantação de cultivos de moluscos. Tipos e estruturas de cultivo. Larvicultura e obtenção de sementes. Manejo e engorda. Maturação e manutenção de Reprodutores. Análises de crescimento e índice de condição. Fisiologia energética e capacidade de carga.

VI. OBJETIVOS

Objetivos Gerais:

O aluno, ao final do Curso, deverá ser capaz de identificar os principais problemas, vantagens e desvantagens ligados à implantação e funcionamento de sistemas de cultivo de moluscos bivalves marinhos, bem como, orientar sua formulação e operacionalização.

Objetivos Específicos:

Mostrar e discutir a importância e os problemas e cuidados com a implantação de projetos de cultivo de moluscos; Conhecer os diferentes sistemas de produção no mundo, relacionando-os com as características de produção no Brasil; Entender a importância do conhecimento dos mecanismos de reprodução e alimentação de moluscos bivalves para seu cultivo;

Conhecer tecnicamente os métodos de produção de larvas e sementes de moluscos bivalves marinhos; Conhecer tecnicamente os métodos apropriados para o manejo e engorda de moluscos bivalves marinhos. Discutir aspectos do processamento, industrialização e comercialização de moluscos cultivados

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução: Espécies de Moluscos comestíveis no Brasil. Características Gerais dos Moluscos
O cultivo de Moluscos no Mundo e no Brasil - histórico e situação atual
Problemas e cuidados na Implantação de Cultivos de Moluscos. Legislação brasileira.
Relações entre Alimentação, ambiente de cultivo e Crescimento em Bivalves
Processos de Reprodução e Maturação ,e sua importância para a Produção de Moluscos
Sistemas para obtenção de Sementes - Larvicultura
Sistemas de Cultivo de Moluscos.
Sanidade e Depuração de Moluscos.
Cultivo de Ostras. Espécies, técnicas, vantagens e problemas.
Cultivo de Mexilhões. Espécies, técnicas, vantagens e problemas
Cultivo de Pectinídeos. Espécies, técnicas, vantagens e problemas.
Cultivo de Moluscos de Areia. Espécies, técnicas, vantagens e problemas.
Outros moluscos cultivados ou com potencial de cultivo

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO E RECURSOS

O conteúdo da disciplina será abordado por meio de aulas teóricas ministradas por exposições orais com auxílio de material audiovisual e de leitura de textos dos diferentes temas. A Metodologia empregada deverá estimular a participação dos alunos no desenvolvimento da disciplina, sendo apresentada ou descrita genericamente, a critério do professor.

Recursos utilizados:

Recurso áudio visual (projeter multimídia, quadro e outros que se fizerem necessários), fórum da graduação, plataforma Moodle, plataformas online (conferência web, zoom, google), e-mail, chat. Frequências computadas durante as vídeo aulas e na postagem das atividades.

IX. CRONOGRAMA (ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS)

SEMANA / DATA	ASSUNTO	DETALHAMENTO DA ATIVIDADE SÍNCRONA E/OU ASSÍNCRONA	CARGA HORÁRIA (HORAS/AULA)
1 02 set	APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA INTRODUÇÃO E HISTÓRICO CULTIVO	Síncrona: Apresentar o desenvolvimento da disciplina/Assíncrona: distribuição de bibliografia especializada	4
2 09 Set	CLASSES DOS MOLUSCOS/ PRODUÇÃO NO BRASIL E NO MUNDO de MOLUSCOS BIVALVES /Escolha tema trabalho	Síncrona (aula)/assíncrona (disponibilização de material para estudo)	4
3 16 Set	TRABALHO COM TABELA FAO	Síncrona (aula)/assíncrona (disponibilização de material para estudo)	4
4 23 Set	IMPLANTAÇÃO DE CULTIVOS/LEGISLAÇÃO/ ENTREGA TRABALHO FAO	Síncrona (aula)/assíncrona (entrega da atividade/trabalho)	4
5 30 Set	SISTEMAS DE CULTIVO I e II	Síncrona (aula)	4
6 07 Out	LARVICULTURA/ REPRODUÇÃO	Síncrona (aula)	4
7 14 Out	Avaliação I	Síncrona (avaliação no horário da aula)	4

8 21 Out	CULTIVO DE MEXILHÕES	Síncrona (aula)/assíncrona (disponibilização de material para seminário/ distribuição dos grupos)	4
9 28 Out	CULTIVO DE OSTRAS	Síncrona (aula)	4
10 04 Nov	CULTIVO DE VIEIRAS	Síncrona (aula)	4
411 11 Nov	CULTIVO DE MOLUSCOS DE AREIA	Síncrona (aula)	4
12 18 Nov	CULTIVO DE OSTRAS PERLÍFERAS	Síncrona (aula)	4
13 25 Nov	MECANZAÇÃO CULTIVO DE MOLUSCOS	Síncrona (aula)	4
14 02 Dez	APRESENTAÇÃO EXPOSITIVA TRABALHO	Síncrona (apresentação do seminário em 50 min/ assíncrona: entrega do trabalho escrito)	4
09Dez	AVALIAÇÃO II / 2ª chamada avaliação I II	Síncrona (avaliação no horário da aula)	4
16 16 Dez	NOVA AVALIAÇÃO	Síncrona (avaliação no horário da aula)	4

X. AVALIAÇÃO

O conceito final será o resultado da média ponderada entre: nota de duas provas (peso 3), da apresentação oral Seminário (peso 1); do Trabalho escrito (peso 1) e do Trabalho com tabela da FAO (peso 2).

AVALIAÇÃO FINAL : Será realizada em uma única etapa, no final da disciplina com todo o conteúdo do semestre e seguindo as normas da UFSC. Será permitida uma nova avaliação para os alunos com frequência suficiente ($\geq 75\%$) e média das notas das avaliações do semestre entre 3,0 e 5,5. Resolução 17/CUn/97 (Regulamento dos Cursos de Graduação da UFSC) Art.70 § 2º.

XI. BIBLIOGRAFIA

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

No SITE: www.lmm.ufsc.br encontram-se textos, aulas power point, imagens, planilhas, videos e links para suprir todos os temas propostos.

POLI,C. R. et al. **Aquicultura: experiências brasileiras**, Multitarefa ed. 2004.

Aprovado no Colegiado do Departamento em _____.

Professor(es) Responsável(is)

Chefia do Departamento de Aquicultura