

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	HORAS/ AULA SEMANA	HORAS/ AULA SEMESTRE	HORAS/AULA SEMESTRE	
				TEÓRICAS	PRÁTICAS
AQI 5207	Cultivo de Moluscos	04	72	68	04

I.1. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
408204	410202

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

MARCOS C. P. DE ALBUQUERQUE – e-mail: mcpa73@gmail.com - Telefone: 3721-2708
site : <http://www.lmm.ufsc.br>

III. PRÉ-REQUISITO (S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
AQI 5212	Qualidade de água II

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

Engenharia de aquicultura.

V. EMENTA

Espécies cultivada. 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
Outros moluscos cultivados ou com potencial de cultivo

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

O conteúdo será ministrado de forma expositiva e de discussão com base em temas propostos por aula e pesquisa dos alunos em fontes digitais.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

O conceito final será o resultado da média ponderada entre: média da nota de duas provas (peso 3); Trabalho com tabela da FAO (peso 1); Seminário: a apresentação oral individual (peso 1) e o material expositivo do Grupo (peso 1); Ação de extensão (peso 1);

X. NOVA AVALIAÇÃO

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. CRONOGRAMA

Data	Semana	Assunto
13/03	1	APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA. INTRODUÇÃO E HISTÓRICO CULTIVO
20/03	2	CLASSES DOS MOLUSCOS/ PRODUÇÃO NO BRASIL E NO MUNDO de MOLUSCOS BIVALVES /Escolha tema trabalho, (ação de extensão explicação).
27/03	3	IMPLANTAÇÃO DE CULTIVOS
03/04	4	SISTEMAS DE CULTIVO
10/04	5	ALIMENTAÇÃO/MICROALGAS
17/04	6	LARVICULTURA/ REPRODUÇÃO
24/04	7	TRABALHO COM TABELA FAO
01/05	8	FERIADO
08/05	9	AVALIAÇÃO I/ ENTREGA TRABALHO FAO
15/05	10	CULTIVO DE MEXILHÕES /CULTIVO DE OSTRAS
22/05	11	CULTIVO DE VIEIRAS / CULTIVO DE MOLUSCOS DE AREIA
29/05	12	DIA DE VISITA PARA AÇÃO DE EXTENSÃO
05/06	13	MECANIZAÇÃO CULTIVO DE MOLUSCOS/CULTIVO DE OSTRAS PERLÍFERAS
12/06	14	DEPURAÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES
19/06	15	AULA PRÁTICA/ENTREGA AÇÃO DE EXTENSÃO
26/06	16	APRESENTAÇÃO EXPOSITIVA TRABALHO

03/07	17	AVALIAÇÃO II / 2ª chamada avaliação I II
10/07	18	NOVA AVALIAÇÃO

XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

POLI, C. R. et al. **Aquicultura: experiências brasileiras**, Multitarefa ed. 2004. (21 exemplares na biblioteca do CCA)

VINATEA, Luis. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**. Florianópolis: EDUFSC, 1999. (14 exemplares biblioteca CCA)

VINATEA ARANA, Luis. **Fundamentos de aquicultura**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. 348p. ISBN 8532802702

Número de Chamada: 639.3 V766f (8 exemplares CCA + 3 Bibl. Central UFSC)

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GOMES, Luiz Antonio de Oliveira. **Cultivo de crustaceos e moluscos**. São Paulo: Liv. Nobel, 1986. 226p. ISBN 8521304110 (broch.)

Número de Chamada: 639.4 G633c (8 exemplares biblioteca CCA)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Departamento de Aquicultura.

Curso sobre cultivo de ostras. 1995. [91]f.

Número de Chamada: 639.41 C977 (2 exemplares CCA)

OLIVEIRA NETO, Francisco Manoel de. **Diagnóstico do cultivo de moluscos em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2005. 67p. (Epagri. Documentos, 220)

Número de Chamada: 639.4(816.4) O48d (4 exemplares CCA)

FERREIRA, J. F. et al. Coletores de sementes de mexilhão- opção do mitilicultor catarinense para retomar o crescimento da produção. **Panorama da Aqüicultura**, v. jul/ag, p. 43-48, 2006.

GOSLING, EIZABETH. **The Mussel Mytilus: Ecology, Physiology, Genetics and Culture**, Elsevier. 1992. biblioteca do CCA 01 exemplar e 1 no LMM

A Biblioteca do CCA, a Biblioteca do LMM (Barra) tem todas as referências necessárias para a disciplina e os Seminários. Na Biblioteca do CCA existem DVDs com várias aulas (Power Point), textos (Word e PDF), fotos. No SITE: www.lmm.ufsc.br encontram-se textos, aulas power point, imagens, planilhas, vídeos e links para suprir todos os temas propostos.

Professor(a) da disciplina

Aprovado na Reunião do Colegiado
13/12/2023

Ass. Chefe do Depto.