



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
DEPARTAMENTO ACADEMICO DE ZOOTECNIA - PRESIDENTE MÉDICI

ENSINO REMOTO
PLANO DE CURSO
Componentes Curriculares 2021-2

IDENTIFICAÇÃO		
Componente Curricular: Piscicultura - DEP00096		
Status: Obrigatória	Carga Horária: 60h	Créditos: 3
Carga Horaria Presencial: 0 h		Carga Horária ERE: 60 h
Período Letivo: 2021-2		Período de Aulas: 21/06/2021 a 18/10/2021
Número de Discentes a Serem Atendidos: 25		
Docente: Jucilene Cavali		

EMENTA
Técnicas de produção, sistema de manejo e crescimento. Cultivo de caraciformes, siluriformes e perciformes de valor econômico. Manejo reprodutivo. Sistema de produção e manejo de ovos, larvas e alevinos. Transporte de ovos, larvas, alevinos, animais adultos e reprodutores.

OBJETIVOS
Ministrar aos discentes atividades teóricas e práticas sobre a produção de peixes em confinamento, em abordagem integrada dos sistemas de produção de peixes juvenis e adultos para consumo, com ênfase nos peixes tropicais. Atividades relacionadas a produção, engorda e manejo de peixes em ambientes aquáticos fechados e abertos.

METODOLOGIA

Conforme determina a Resolução 232/2020/CONSEA e a Resolução nº 287/CONSEA, de 22 de dezembro de 2020, as aulas e atividades serão continuadas no formato Ensino Remoto Emergencial (ERE), podendo ser síncronas e/ou assíncronas. As atividades síncronas serão realizadas através de aulas expositivas dialogadas, desenvolvimento de técnicas e situações de aprendizagem e, discussões de artigos científicos; e, as atividades assíncronas serão realizadas por meio de leitura de capítulos de livros e artigos científicos, resolução de exercícios, questionários, fóruns, estudos dirigidos, visualização de vídeos educativos, lives, chats, sites e plataformas virtuais. Sendo todas realizadas utilizando-se o SIGAA, Google Meet e o e-mail.

Durante as atividades síncronas, os discentes deverão permanecer com câmeras ligadas e os microfones desativados e a comunicação poderão ocorrer tanto com abertura do microfone, como via chat. Aulas com convidados serão síncronas e eventuais, incluídas no último horário das aulas, para convidados a temas específicos da disciplina.

Para realização das atividades assíncronas, a docente orientará a execução das atividades complementares com informações que auxiliem/facilitem a compreensão do que está sendo solicitado e ficará *online* à disposição dos discentes também via Whatsupp para sanar dúvidas, conforme cronograma de aulas.

AVALIAÇÃO E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Com relação ao processo avaliativo, os alunos serão avaliados por meio de atividades síncronas e assíncronas ao longo de toda a disciplina. Dessa maneira, em cada tópico do cronograma abordado, serão realizadas atividades avaliativas síncronas (25% da nota final). E, após a finalização desse tópico, serão realizadas atividades assíncronas (25% da nota final), sendo que o aluno terá 7 dias para realizar essa. Além disso, será realizada uma avaliação através da apresentação de uma atividade, projeto ou temática, que corresponderá a 50% da nota final. O aluno que deixar de entregar alguma das atividades previstas ficará sem a nota da mesma. O acadêmico será considerado aprovado se apresentar na disciplina frequência igual ou superior a 75% das aulas.

A Nota final do semestre será a média das avaliações, perfazendo um total máximo de 10,0 (dez) pontos. Para a Avaliação repositiva será realizada uma avaliação teórica com valor total de 10,0 (dez) pontos que substituirá a nota da menor avaliação, no caso de a nota final do semestre não alcançar o somatório de 6,0 (seis) pontos. Aulas de 60 minutos ministradas concentradas no semestre.

Na possibilidade das práticas e visitas técnicas os alunos obrigatoriamente deverão portar EPIs ao Covid-19. A disciplina poderá ter a colaboração monitorada de doutorando e posdoc em regime de Estágio e Ensino em alguns temas específicos.

				CRONOGRAMA
Data	Horário		Modalidade de aula*	Descrição
	Início	Final		
22/06/21	13:50	16:50	Síncrona	Apresentação do Plano de Ensino. Distribuição dos Temas.
29/06/21	13:50	16:50	Síncrona	Cenário Mundial da Piscicultura. Perspectivas e entraves da

				Piscicultura em Rondônia
06/07/21	13:50	16:50	Síncrona	Principais espécies cultivadas (Tambaqui Pirarucu, Pintado, tilápia) e fatores que afetam o desempenho
13/07/21	13:50	16:50	Síncrona	Aspectos limnológicos e toxicológicos na piscicultura. Convidado Eng Pesca Dr Jeronimo Dantas
20/07/21	13:50	16:50	Síncrona	Industria de Pescado: etapas e Ferramentas de Qualidade; sistema de autocontrole e POPs; legislações. Prof ^ª Regiane Pandolfo/IFRO
27/07/21	13:50	16:50	Síncrona	Classificação na indústria. Rendimentos de cortes comerciais e de resíduos de diferentes espécies. Relação classes peso vs maturidade.
03/08/21	13:50	16:50	Síncrona/	Qualidade nutricional do Pescado. Composição química e física. pH da carne; CRA dos cortes; Custo:nutriente
10/08/21	13:50	16:50	Síncrona	Manejo sanitário: protocolos, boas praticas - BPA. Principais parasitos de peixes em cultivo de peixes. Metodos de controle. Prof ^ª Regiane Pandolfo/IFRO
17/08/21	13:50	16:50	Síncrona	Sistemas de cultivo: viveiro escavado, tanques-rede, raceway, tanque-lona; Custo, Importancia vs Legislação ambiental. Convidado EngPesca Dr Jeronimo Dantas
18/08/2021	19:30	21:00	Assíncrona	Estudo dirigido I (Enviado para estudo em casa de forma assíncrona)
24/08/21	13:50	16:50	Síncrona	Manejo reprodutivo; Matrizes e larvas e Certificações dos Centros de alevinagem.
11/09/21	13:50	16:50	Síncrona	Exigências de mercado: marketing, legislações, selos e mercas; sustentabilidade.
14/09/21	13:50	16:50	Síncrona	Tecnologias na Piscicultura. Aqua 4.0.
21/09/21	13:50	16:50	Síncrona	Apresentação de Seminários
28/09/21	13:50	16:50	Síncrona	Apresentação de Seminários
03/10/21	19:50	21:50	Assíncrona	Avaliação I (80% Apresentações + visitas técnicas/ Estudo dirigido)

05/10/21	13:50	17:30	Síncrona/Assíncrona	III Caravana de visitas técnicas
12/10/21	13:50	17:30	Síncrona/Assíncrona	III Caravana de visitas técnicas
19/10/21	13:50	17:30	Síncrona	Avaliação II Prova Oral
19/10/21	18:50	21:30	Síncrona	Avaliação II Prova Oral. Continuação
A definir				Avaliação Repositiva

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BALDISSEROTTO, B. **Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura**. Santa Maria: UFSM, 2002. 211p.
- ONO, E. A.; KUBITZA, F. **Cultivo de peixes em tanques-rede**. 3. [s.l.: s.n.], 2003. 128 p.
- SOUSA, E. C. P. M.; TEIXEIRA FILHO, A. R. **Piscicultura fundamental**. 4. ed. São Paulo: Nobel. 2007. 88 p.
- BLACK, K. **BIOLOGY OF FARMED FISH**. Oxford: Blackwell Science. 1 ed. 1998.
- BOYD, C. E. **WATER QUALITY: an introduction**. 1. ed. [Cambridge, GB]: Kluwer Academic, 2000.
- PADUA, D. M. C. 2001. **Fundamentos de piscicultura**. 2. ed. Goiânia: UCG, 341 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ARANA, L. V. **Princípio Químico de Qualidade de água em aquicultura: uma revisão para peixes e camarões**. Santa Catarina, SC: UFCS, 1997. 166 p.
- CYRINO, J. E.; KUBITZA, F. **Piscicultura**. Cuiabá: SEBRAE, 1996.
- FURTADO, J. F. R. **Piscicultura: Uma alternativa rentável**. Guaíba, RS: Agropecuária, 1995. 180 p.
- HUET, M. **Tratado de piscicultura**. 3. ed. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1998. 749 p.
- OSTRENSKY, A.; BOEGER, W. **Piscicultura: fundamentos e técnicas de manejo**. Guaíba, RS: Agropecuária, 1998. 211 p.
- PROENÇA, C. E.; BITTENCOURT, P. R. L. **Manual de piscicultura tropical**. Brasília: IBAMA, 1994. 196 p.

Presidente Médici, 26 de junho de 2021.

Dra Jucilene Cavali

Departamento de Zootecnia-DZO/UNIR



Documento assinado eletronicamente por **JUCILENE CAVALI, Docente**, em 28/06/2021, às 20:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **EDICARLOS OLIVEIRA QUEIROZ, Docente**, em 02/07/2021, às 18:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unir.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0704390** e o código CRC **652BD97C**.