



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

## PLANO DE ENSINO 2022/2

### I. INFORMAÇÕES GERAIS

Código da disciplina	Nome da disciplina	Carga horária semestral	Horário
BSU7811	Piscicultura	04 (72h)	Quinta-feira 13:30 às 17:20h
		<b>T</b> 60	
		<b>P</b> 12	
		<b>E</b> -	

**Professor Responsável:** Rogério Manoel Lemes de Campos

### II. REQUISITOS:

Não há

### III. CURSO PARA O QUAL A DISCIPLINA É OFERECIDA

552 Medicina Veterinária; 553 Engenharia Florestal; 555 Agronomia

### IV. EMENTA

Introdução à piscicultura em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Espécies nativas e exóticas para piscicultura. Diferentes sistemas de produção de peixes. Qualidade da água na piscicultura. Anatomia e fisiologia de peixes. Instalações para piscicultura. Nutrição e Manejo Alimentar de peixe. Reprodução de peixes. Métodos de reversão sexual de tilápias. Transporte de peixes. Principais doenças de peixes.

### V. OBJETIVOS

Estudar os fundamentos dos sistemas de produção e as características das principais espécies de peixes cultivados em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Conhecer a atividade de piscicultura para uma formação sólida.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

## VI. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Produção mundial de peixes de água doce e de água salgada. Produção de peixes de água doce no Brasil e em Santa Catarina, em especial. Espécies nativas e exóticas. Sistemas de criação de peixes (extensivo, semi-intensivo, intensivo, super-intensivo (Racewais). Cultivos utilizados na produção de peixes (monocultivo e policultivo). Propriedades da água e manejo da água. Instalações e tipos de viveiros e tanques utilizados na piscicultura. Alimentação e nutrição de peixes em cultivos. Tipos de rações (comerciais e artesanais), manejo alimentar. Reprodução natural e artificial de peixes. Transporte de peixes. Principais doenças que ocorrem na piscicultura (características, controle e tratamento). Vacinas em peixes. Abate e inspeção de peixes. Características da carne de peixes. Pescado e derivados.

## VII. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

Carga horária: -

Não terá

## VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

1. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, visando estimular a participação dos acadêmicos. Serão utilizados como recursos didáticos quadro e giz, além de recursos audiovisuais (exposição em *datashow* e vídeos).
2. Visitas técnicas em criação/industrialização de peixes; preparação de açudes em propriedades rurais da região.
3. Trabalho em grupo de temas relativos a piscicultura. Critérios para avaliação do Trabalho em grupo (grupo e tema serão definidos aleatoriamente). Será avaliado na apresentação em grupo: habilidade de comunicação, argumentação e reflexão crítica\*; domínio do conteúdo\*; organização do grupo; adequação e originalidade na utilização de recursos didáticos; respeito ao tempo de apresentação (o tempo de apresentação de cada grupo será 35 minutos, seguido de 15 minutos de questionamentos/debate). (\*Estes componentes da nota serão avaliados individualmente, portanto, a nota da apresentação pode variar entre os integrantes do mesmo grupo).  
Será avaliado na parte escrita: qualidade da produção textual em relação à correção e fundamentação teórica, análise crítica e reflexiva, formatação e linguagem, pontualidade na entrega.
4. Estudos dirigidos / leitura de artigos científicos/ atividades extraclasse/ atividades via *moodle* podem ser aplicados com o objetivo de cumprir a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

carga horária da disciplina, levando-se em consideração os dias não letivos.

5. Aulas de reposição poderão/ serão ministradas em qualquer dia letivo, inclusive aos sábados de manhã.
6. Esta disciplina apresenta recuperação que será realizada na última semana do semestre letivo.
7. É proibida a gravação da aula em áudio e/ou vídeo.
8. Os trabalhos/relatórios deverão ser confeccionados pelo aluno seguindo as normas da ABNT. Os trabalhos serão verificados quanto a sua originalidade por softwares antiplágio e/ou diretamente pelo professor.

Os critérios de avaliação de provas escritas: clareza na exposição de ideias; objetividade; conteúdo; originalidade e capacidade de raciocínio lógico sobre o tema abordado.

**Atendimento extraclasse**

Quartas-feiras, 8:00 às 10:00 h, sala/laboratório do professor.

**Monitoria da disciplina**

A disciplina não contém monitor

**IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

Avaliações Parciais (AP)

Serão distribuídas em 3 notas (AP1+AP2+AP3)/3, sendo:

- AP1 (Peso 10) trabalho em grupo – seminário (com nota da parte escrita, nota do conteúdo apresentado e nota da apresentação individual, todas somadas e divididas por 3, terá uma nota do trabalho/seminário).
- AP2 (Peso 10): prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).
- AP3 (Peso 10) prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).
- 

O estudante que perder uma avaliação, por motivo devidamente justificado, poderá refazê-la (combinado o dia, hora e local com o professor), após requerer nova avaliação na secretaria acadêmica. A avaliação será individual, sem consulta e com o conteúdo correspondente a respectiva prova. Os estudantes deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

Atribuir-se-á nota zero ao aluno que se utilizar de meio fraudulento em qualquer avaliação de rendimento.

Nota Final (NF)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais:  $(AP1+AP2+AP3)/3$ .

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), conforme o cálculo acima, e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina.

*Informe: Todas as avaliações são individuais e sem consultas sendo vetada a comunicação com outros colegas ou o uso de qualquer tipo de material ou equipamento para consulta. O acadêmico que infringir as regras terá sua prova/avaliação anulada, sendo atribuída nota zero.*

**Recuperação:**

Não haverá prova de recuperação.

A concessão de recuperação final em disciplinas de caráter prático que envolvam atividades de laboratório ou clínica não é obrigatória. Nestas disciplinas a possibilidade de nova avaliação ficará a critério do respectivo Colegiado de Curso, conforme previsto no Art. 70 da Resolução n. 17/CUN/97.

## X. CRONOGRAMA

Aulas	Conteúdo
Aula 1 (25/08)	Apresentação da disciplina, métodos de avaliação, sistema de avaliação, normas para visitas e aulas práticas, divisão dos grupos e temas para trabalhos em grupo. Introdução à piscicultura.
Aula 2 (01/09)	Piscicultura em Santa Catarina, no Brasil e no Mundo. Vídeo sobre criação de peixes.
Aula 3 (08/09)	Produção de peixes de água doce no Brasil e em Santa Catarina, em especial. Espécies nativas e exóticas.
Aula 4 (15/09)	<b>Aula de campo 1</b> – Preparação de açude. Interior de Curitiba ou outra cidade.
Aula 5 (22/09)	Espécies nativas e exóticas. Sistemas de criação de peixes (extensivo, semi-intensivo, intensivo, super-intensivo (Raceways). Vídeo.
Aula 6 (29/09)	Cultivos utilizados na produção de peixes (monocultivo e policultivo). Propriedades da água e manejo da água. Instalações e tipos de viveiros e tanques utilizados na piscicultura.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

Aula 7 **Aula de campo 2** – Piscicultura na Serra Catarinense – São  
(06/10) Joaquim/SC ou outra cidade.

Aula 8 Alimentação e nutrição de peixes em cultivos. Tipos de rações  
(13/10) (comerciais e artesanais), manejo alimentar. Vídeo.

Aula 9 Reprodução natural e artificial de peixes. Transporte de peixes.  
(20/10)

Aula 10 Principais doenças que ocorrem na piscicultura (características,  
(27/10) controle e tratamento). Vacinas em peixes.

Aula 11 Abate e inspeção de peixes. Características da carne de peixes.  
(03/11) Pescado e derivados. Vídeo.

Aula 12 **Aula de campo 3** – Criação e abate de trutas – Trutas do Prof.  
(10/11) Hélio - Urubici/SC ou outra cidade.

Aula 13 **I Prova (AP)**  
(17/11)

Aula 14 Seminários - trabalhos em grupo (**AP**).  
(24/11)

Aula 15 Continuação. Seminários - trabalhos em grupo (**AP**).  
(01/12)

Aula 16 Continuação. Seminários - trabalhos em grupo (**AP**).  
(08/12)

Aula 17 **Aula de campo 4** – Criação de Tilápias – Lages/SC ou outra cidade.  
(15/12)

Aula 18 **II Prova (AP)** – Término da disciplina  
(22/12)

Observação<sub>1</sub>: Levando-se em consideração a complexidade de cada conteúdo e o decorrer das aulas, o cronograma poderá ser alterado, inclusive com realização de aulas e/ou atividades via moodle.

## XI. BIBLIOGRAFIA

### Bibliografia básica

BALDISSEROTTO, B.; GOMES, L.C. **Espécies nativas para piscicultura no Brasil**. Editora UFSM, Santa Maria. RS, 2005.  
BORGHETTI, N.R.B.; OSTRENSKY, A.; BORGHETTI, J.R. **Aquicultura: uma visão geral sobre a produção de organismos aquáticos no Brasil e no mundo**. Grupo Integrado de Aquicultura e Estudos Ambientais, Curitiba, PR. 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

OSTRENSKY, A. **Piscicultura: fundamentos e técnicas de manejo**. Guaíba: Agropecuária, 1998.

### Bibliografia complementar

CYRINO, J.E.P.; URBINATI, E.C.; FRACALOSSO, D.M.; CASTAGNOLLI, N. **Tópicos Especiais em Piscicultura de Água Doce Tropical Intensiva**. Aquabio, Jaboticabal, SP, 2004.

POLI, Carlos Rogério. **Aqüicultura: experiências brasileiras**. Florianópolis, SC: UFSC, CCA, Multitarefa, 2004. viii, 456p. Número de chamada: 639.5 A656.

### Bibliografia digital

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

<https://www.periodicos.capes.gov.br/>

<https://www.engepesca.com.br/post/piscicultura-tudo-que-voce-precisa-saber-sobre-criacao-de-peixes>

<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/195-PISCICULTURA.pdf>

<https://www.aquaculturebrasil.com/noticia/289/peixe-br-divulga-anuario-da-piscicultura-2022>

## XII. OBSERVAÇÕES GERAIS

- 1) A frequência às aulas da disciplina é obrigatória, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% das mesmas (parágrafo 2º art. 69, Res. 017/Cun/97).
- 2) Ao aluno que não comparecer às provas ou não apresentar trabalhos no prazo estabelecido será atribuída nota 0 (zero), conforme parágrafo 4º, art. 70, Res. 017/Cun/97.
- 3) Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de prova dentro do prazo de 2 (DOIS) dias úteis, contadas a partir da divulgação do resultado.
- 4) O aluno que, por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar as provas previstas no plano de ensino deverá formalizar pedido de avaliação à Diretoria Acadêmica, dentro do prazo de 3 (TRÊS) dias úteis, recebendo provisoriamente a menção I (caput, artigo 74, Res. 017/Cun/97). Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pela Diretoria Acadêmica, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar - DAE, pela Secretaria Acadêmica (parágrafo 1º, art. 74, Res. 017/Cun/97). Observação: O julgamento do motivo que impediu a realização de qualquer uma das provas não é do professor ministrante. No caso da presente disciplina cabe à Diretoria Acadêmica efetuar o julgamento e, se assim entender, autorizar por escrito que o professor ministrante realize outra avaliação. A avaliação substituta será efetuada em data e horário fixados pelo professor ministrante.
- 5) Prescreve o parágrafo 2º do art. 70 da Res. 017/Cun/97: O aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação no final do semestre.
- 6) Prescreve o parágrafo 3º do artigo 71 da Res. 017/Cun/97: O aluno enquadrado no caso anterior (previsto pelo parágrafo 2º do art. 70) terá sua nota final calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na avaliação estabelecida no citado parágrafo.
- 7) Conforme o art. 59 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e o artigo Art. 27. do decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999 as instituições de ensino superior deverão oferecer adaptações de provas e os apoios necessários, previamente solicitados pelo aluno portador de deficiência, inclusive tempo adicional para realização das provas, conforme



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS

as características da deficiência. A pessoa interessada na obtenção do benefício, juntando prova de sua condição, deverá requerê-lo junto à Diretoria Acadêmica, que determinará as providências a serem cumpridas.

*Rogério M. L. de Campos.*

---

Prof. Dr. Rogério Manoel Lemes de Campos