



DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS²

CÓDIGO							NOME							DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE						
							Processamento de fontes protéicas utilizadas em alimentos para cães e gatos.							DZO						
CARGA HORÁRIA (estudante)							MODALIDADE/ SUBMODALIDADE							PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)						
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	Disciplina/Teórica							Não há						
4						68														
CARGA HORÁRIA (docente/turma)							MÓDULO ³							SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA						
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	T	T / P	P	PP	Ext	E	Semestre Letivo Suplementar							
4						68	20													

EMENTA

Princípios básicos da nutrição e fisiologia digestiva de cães e gatos. Estudo da estrutura das proteínas. Necessidades nutricionais. Fontes protéicas de origem animal e vegetal utilizadas em alimentos para cães e gatos. Processamento de fontes protéicas e o impacto na qualidade nutricional de carnes, vísceras e proteínas vegetais.

OBJETIVOS

Conhecer os princípios básicos de digestão e nutrição de cães e gatos. Conhecer a estrutura das proteínas, necessidades nutricionais. Reconhecer e conhecer diferentes fontes proteicas de origem animal e vegetal. Compreender o processamento de fontes protéicas e o impacto na qualidade nutricional de carnes, vísceras e proteínas vegetais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

¹ Trata-se de uma **sugestão** de plano de ensino-aprendizagem dos componentes curriculares, especialmente para o Semestre Letivo Suplementar, com algumas orientações para o seu preenchimento, considerando o disposto no Inciso II do Artigo 2º da Resolução CAE 01/202, os princípios da educação *online* e os recursos sugeridos pela SEAD e STI.

² Os "dados de identificação e atributos" devem estar registrados conforme especificado no Programa do Componente Curricular e disponível no site da Superintendência Acadêmica (SUPAC). O único campo a ser preenchido nesse tópico do formulário é o que diz respeito ao módulo de vagas ofertadas.

³ Conforme Resolução CONSUNI 01/2020 e CAE 01/2020, é possível flexibilizar o disposto na Resolução CONSEPE 02/2009.

Apresentação da disciplina. Objetivos. Metodologia. Bibliografia geral. Calendário.
Evolução, hábitos e preferências alimentares de cães e gatos.
Diferenças anatomomorfofisiológicas de cães e gatos.
Fisiologia digestiva de cães e gatos.
Proteínas: estrutura, funções, necessidades, metabolismo.
Fontes proteicas de origem animal
Fontes proteicas de origem vegetal
Processamento de fontes proteicas de origem animal
Processamento de fontes proteicas de origem vegetal
Qualidade nutricional de carnes, vísceras e fontes proteicas vegetais

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

As atividades teóricas propostas serão síncronas e/ou assíncronas utilizando abordagens metodológicas ativas, participativas, colaborativas e criativas, tais como: Webconferências e aulas interativas e dialogadas ao vivo, aula invertida, vídeo aula expositiva, fórum de discussão, estudo dirigido, trabalho em grupo, tarefas, discussão de artigos com mediação docente preferencialmente pela plataforma Moodle.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será processual e formativa, abordando a avaliação da aprendizagem como um “processo contínuo de apreciação e verificação da construção de conhecimento dos alunos, bem como acompanhamento, diagnóstico e melhoria do processo de ensino-aprendizagem”. (REGPG Cap. VI, Art. 106 – UFBA, 2014).

A participação do estudante será aferida por meio de sua participação na realização das tarefas disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem, nas aulas ao vivo, nos trabalhos em equipe e na autoavaliação.

REFERÊNCIAS

REFERÊNCIAS BÁSICAS

FEDIAF - The European Pet Food Industry Federation Nutritional Guidelines For Complete and Complementary Pet Food for Cats and Dogs, 2013. Disponível em: <http://www.fediaf.org/self-regulation/nutrition>

Manual Pet Food Brasil Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação (Abinpet). Disponível em: <http://abinpet.org.br/manual-pet-food-brasil/>

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Nutrient requirements of dogs and cats. Washington: The National Academy, 2006.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

Ribeiro, Leonir Bueno et al. Oxidative stability and nutritional quality of poultry by-product meal: An approach from the raw material to the finished product. Animal Feed Science and Technology, v. 255. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/187894>>.

HAND, M.S.; THATCHER, C.D.; REMILLARD, R.L.; ROUDEBUSH, P. **Small Animal Clinical Nutrition**. Mark Morris Institute, 4a ed., 2000. 1192p.

Vertebrates gastrointestinal tract. Disponível em: www.cnsweb.org/digestvertebrates.

MORRIS, J.G., ROGERS, Q. R. Arginine: an essential amino acid for the cat. Journal of Nutrition, v.108, p.1944-1953, 1978.

LEHNINGER, A.L., et al. Princípios de bioquímica. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 1995, 839p.

Docente(s) Responsável(is) à época da aprovação do Plano de ensino-aprendizagem:

Nome: KARLA DOS SANTOS FELSSNER Assinatura: _____

Nome: _____ Assinatura: _____

Aprovado em reunião de Departamento (ou equivalente)⁴: _____ em __/__/__ _____

Assinatura do Chefe

⁴ O plano de ensino-aprendizagem é um documento que tramita internamente na Unidade acadêmica (especificamente no departamento ou coordenação acadêmica), não sendo necessário encaminhá-lo à Prograd nem à Supac, após aprovação pela instância responsável.

ANEXO

CRONOGRAMA⁵

Código e nome do componente:	Processamento de fontes protéicas utilizadas em alimentos para cães e gatos.
Nome do/s docente/s:	KARLA DOS SANTOS FELSSNER
Período:	08/09/2020 a 18/12/2020

Data ou período de realização	Unidade Temática ou Conteúdo	Técnicas ou estratégias⁶ de ensino previstas	Atividade/ Recurso⁷	CH Docente⁸	CH Discente⁹
09/09	Apresentação da disciplina	Aula expositiva	Vídeo aula	2	2
11/09	Evolução, hábitos e preferências alimentares de cães e gatos.	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
16/09	Evolução, hábitos e preferências alimentares de cães e gatos.	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2

⁵ Esta é uma sugestão de cronograma. A sua adoção é facultativa, sendo possível, a critério do(s) professor(es), adotar outra forma de expressar aspectos temporais e de uso de dispositivos tecnológicos. Para o SLS, recomenda-se pensar a organização do componente em unidades ou temáticas amplas, considerando períodos equivalentes à carga horária de uma ou mais semanas

⁶ **Possibilidades de técnicas e estratégias de ensino-aprendizagem:**

Síncronas: Aula dialogada (ao vivo) pelos professores em interatividade com os estudantes; Apresentação de artigos ou temas pelos estudantes com mediação dos professores); Aula invertida (*chat* a partir de texto ou vídeo com mediação dos professores); Chats com pequenos grupos.

Assíncronas: Aula expositiva (preleções feitas pelos professores e gravadas como videoaulas); Aula invertida (fórum de discussão a partir de texto ou vídeo) com mediação dos professores; Discussão de tema (problematizado) com X postagem dos estudantes e mediação dos professores; Cocriação de textos colaborativos pelos estudantes com mediação dos professores; Desenvolvimento de atividades/tarefas pelos estudantes: resenha, confecção de vídeos, modelos, questionários, peças jurídicas, roteiros, guias de estudo, produções artísticas com mediação dos professores.

⁷ As palavras **Atividade** e **Recursos** aqui acompanham a classificação do Moodle. As atividades podem ser: Fórum, chat, wiki, tarefas, jogos, escolha, glossários, base de dados, pesquisa, questionário etc. Os recursos podem ser: arquivo, URL, livro, pasta, rótulo etc.

⁸ Indicar carga horária também de elaboração e realização.

⁹ Indicar o tempo previsto para que o estudante realize a atividade/tarefa.

18/09	Diferenças anatomomorfológicas de cães e gatos.	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
23/09	Diferenças anatomomorfológicas de cães e gatos.	Aula invertida	Fórum de discussão	2	2
25/09	Fisiologia digestiva de cães e gatos.	Aula expositiva	Vídeo aula	2	2
30/09	Fisiologia digestiva de cães e gatos.	Aula invertida	Fórum de discussão	2	2
02/10	Proteínas: estrutura, funções, necessidades, metabolismo.	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
07/10	Proteínas: estrutura, funções, necessidades, metabolismo.	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
09/10	Proteínas: estrutura, funções, necessidades, metabolismo.	Atividade/tarefa	Questionário	2	2
14/10	Fontes proteicas de origem animal	Aula expositiva	Vídeo aula	2	2
16/10	Fontes proteicas de origem animal	Aula expositiva	Vídeo aula	2	2
21/10	Fontes proteicas de origem animal	Discussão tema	Fórum	2	2
23/10	Fontes proteicas de origem vegetal	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
28/10	Fontes proteicas de origem vegetal	Discussão tema	Fórum	2	2

30/10	Fontes proteicas de origem vegetal	Discussão tema	Fórum	2	2
04/11	Processamento de fontes proteicas de origem animal	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
06/11	Processamento de fontes proteicas de origem animal	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
11/11	Processamento de fontes proteicas de origem animal	Desenvolvimento de atividade	Resenha	2	2
13/11	Processamento de fontes proteicas de origem vegetal	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
18/11	Processamento de fontes proteicas de origem vegetal	Discussão de tema	pesquisa	2	2
20/11	Processamento de fontes proteicas de origem vegetal	Discussão de tema	pesquisa	2	2
25/11	Qualidade nutricional de carnes, vísceras e fontes proteicas vegetais	Aula dialogada	Vídeo conferência	2	2
27/11	Qualidade nutricional de carnes, vísceras e fontes proteicas vegetais	Discussão de tema	Fórum	2	2
02/12	Seminário	Apresentação de artigos ou temas pelo estudante	Vídeo conferência	2	2
04/12	Seminário	Apresentação de artigos ou temas pelo estudante	Vídeo conferência	2	2

09/12	Seminário	Apresentação de artigos ou temas pelo estudante	Vídeo conferência	2	2
11/12	Seminário	Apresentação de artigos ou temas pelo estudante	Vídeo conferência	2	2
16/12	Seminário	Apresentação de artigos ou temas pelo estudante	Vídeo conferência	2	2
18/12	Registro de notas			2	
21/12	Registro de notas			2	