|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sigla | | | **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  **CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  **DEPARTAMENTO DE AQÜICULTURA** | | | | | |  | | |
| **PROGRAMA DE ENSINO** | | | | | | | | | | | |
| **I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** | | | | | | | | | | | |
| **CÓDIGO** | **NOME DA DISCIPLINA** | | | | **HORAS/AULA**  **SEMANA** | | **HORAS/AULA**  **SEMESTRE** | **HORAS/AULA SEMESTRE** | | | |
| TEÓRICAS | | PRÁTICAS | |
| AQI-5303 | Cultivo de Macroalgas | | | | 02 | | 36 | 32 | | 04 | |
|  |  | | | |  | |  |  | |  | |
| **I.1. HORÁRIO** | | | | | | | | | | |
| **TURMAS TEÓRICAS** | | | | | | **TURMAS PRÁTICAS** | | | | |
| 607302 | | | | | | 607302 | | | | |
|  | | | | | |  | | | | |
| **II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)** | | | | | | | | | | |
| 1. Leila Hayashi | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **III. PRÉ-REQUISITO (S)** | | | | | | | | | | |
| **CÓDIGO** | | **NOME DA DISCIPLINA** | | | | | | | | |
| 1. BOT5140 | | Biologia de Vegetais Aquáticos | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | |
| **IV CURSO (S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA** | | | | | | | | | | |
| 1. Engenharia da Aqüicultura | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **V. EMENTA** | | | | | | | | | | | |
| Status da algocultura mundial. Aspectos que influem nos processos de cultivo: ecológicos, engenharia, econômico e social. Seleção de espécies. Otimização dos fatores físicos, químicos e biológicos que incidem nos cultivos, protótipos de cultivos. Aplicabilidade. Beneficiamento. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **VI. OBJETIVOS** | | | | | | | | | | | |
| Objetivo Geral  Ao final da Disciplina o aluno deverá apresentar conhecimento teórico e prático dos sistemas, métodos e técnicas aplicadas no cultivo de macroalgas.  Objetivos Específicos  Relacionar diferentes fatores que influenciam no crescimento das macroalgas;  Identificar as etapas dos processos de cultivo;  Relacionar distintas aplicações das macroalgas e seus produtos. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO** | | | | | | | | | | | |
| Conteúdo Teórico  Caracterização das macroalgas e antecedentes históricos.  Importância das macroalgas na produção aquícola mundial.  Aspectos da biologia das macroalgas cultivadas.  Técnicas e métodos de cultivo de macroalgas.  Métodos de avaliação do crescimento.  Principais espécies cultivadas, produtos e aplicações.  Utilização das macroalgas na nutrição e saúde humana e animal.  Utilização das macroalgas na obtenção de compostos de interesse das indústrias alimentar, química, farmacêutica etc.  Aplicações das macroalgas no tratamento de efluentes, obtenção de biocombustíveis etc.  Conteúdo Prático  Determinação do crescimento de diferentes espécies de macroalgas em laboratório.  Extração de ficocolóides. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA** | | | | | | | | | | | |
| As aulas teóricas serão expositivas e interativas com a utilização de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas em laboratório, empregando material para o cultivo de macroalgas e para a determinação do crescimento. Serão propostos seminários empregando artigos publicados em revistas científicas. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO** | | | | | | | | | | | |
| Os alunos serão avaliados por duas provas escritas sem consulta (peso 3 cada uma), pela apresentação de um seminário de artigos científicos sobre cultivos de macroalgas apresentado em grupos de até três alunos (peso 2), pelos trabalhos entregues no final de cada aula teórica (somatória – peso 1), pelo relatório do trabalho prático apresentado em grupos de até quatro alunos (peso 1)  Nota final: (P1 x 0,3) + (P2 x 0,3) + (S x 0,2) + (T x 0,1) + (R x 0,1) | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **X. NOVA AVALIAÇÃO** | | | | | | | | | | | |
| Para os alunos que não atingirem nota mínima para concluir a disciplina (6,0), ficando com média entre 3,0 e 5,5 e possuírem freqüência igual ou superior a 75%, será realizada uma nova avaliação. A nova avaliação abrangerá todo o conteúdo ministrado durante o transcorrer do semestre letivo. A nota final será a média aritmética calculada através da média das avaliações parciais de acordo com o item IX e a nota obtida na nova avaliação, de acordo com a Resolução nº 017/CUN/9730 de Setembro de 1997 da UFSC. | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | |
| **XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | | | | | | | | | | |
| PEREIRA, R. G.; SOARES-GOMES, A. (orgs.) **Biologia Marinha**. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 382 p. Biblioteca do CCA – 18 exemplares. Biblioteca Central – 6 exemplares  POLI, C. et al. (Org.). **Aqüicultura: experiências brasileiras**. Florianópolis : Multitarefa Editora, 2004. Biblioteca do CCA – 18 exemplares. Biblioteca Central – 1 exemplar  RAVEN, P. H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S. E. **Biologia Vegetal**. 6ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 906p. Biblioteca do CCA – 8 exemplares. Biblioteca Central – 5 exemplares  VINATEA, L. **Fundamentos de aqüicultura**. Florianópolis: EDUFSC, 2004. Biblioteca do CCA – 8 exemplares. Biblioteca Central – 3 exemplares. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** | | | | | | | | | | | |
| ACCIOLY M.C. 2003. Manuais de Maricultura. Cultivo de Algas. Disponível para download em: <http://www.mpa.gov.br/index.php/publicidade/publicacoes>  GRAHAM, L.; WILCOX, E., LEE W. **Algae.** Pearson/Benjamin Cummings. Biblioteca Central – 1 exemplar (2000) e 3 exemplares (2009)  HOEK, C.; MANN, D. G.; JAHNS, H. M. **Algae: an introduction to phycology**. Cambridge: Cambridge University, 1995. 623 p. Biblioteca Central - 4 exemplares  McHUGH, D. J. A Guide to Seaweed Industry. FAO Fisheries Techical Paper n. 441. Roma: FAO, 2003. 105 p. (disponível na Internet)  Valenti, W. Aqüicultura no Brasil: Bases para um desenvolvimento sustentável. Jaboticabal : UNESP, 2000. Biblioteca do CCA – 5 exemplares | | | | | | | | | | | |