



**Universidade Federal do Ceará**  
**Unidade Acadêmica**

Departamento (quando for o caso)

**PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA**

Currículo
2015.1 / 2018.1 / 2025.1

  
**Prof.ª Andréa Pereira Pinto**  
Coordenadora do Curso de Zootecnia

<b>1. Identificação</b>				
1.1. Unidade: Departamento de Zootecnia				
1.2. Curso: Zootecnia				
1.3. Nome da Disciplina: Conservação de alimentos para animais				
1.4. Código da Disciplina: AF0601				
1.5. Caráter da Disciplina: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa				
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: <input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Modular				
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64	C.H. Teórica: 32	C.H. Prática: 32	C.H. EaD:	C.H. Extensão:
1.8. Pré-requisitos (quando houver): AF0738				
1.9. Co-requisitos (quando houver):				
1.10. Equivalências (quando houver):				
1.11. Professores (Nomes dos professores que ofertam): Aníbal Coutinho do Rêgo				
<b>2. Justificativa</b>				
<p>O uso de alimentos conservados na nutrição de animais de produção é frequente e de suma importância. Tais alimentos podem ser usados para atender a demanda dos rebanhos em períodos de estiagem, em sistemas intensivos de produção ou para outros fins específicos. As tecnologias atualmente existentes no mercado possibilitam a conservação não apenas de forragens, mas também de porções específicas da planta, como os grãos, ou até mesmo os derivados da agroindústria. Quando observamos o cenário nacional da produção animal, é possível observar o emprego de diferentes tipos de silagens, pré-secados e fenos. Como exemplo pode-se destacar, silagens de grãos de milho, silagens da espiga de milho, silagem de grãos de outros cereais, silagens de subprodutos da agroindústria, silagem de dietas parciais ou totais, pré-secados diferentes forrageiras etc. Além disso, em regiões mais vulneráveis a produção de alimentos, como regiões semiáridas, o uso de alimentos conservados é fundamental do sucesso dos</p>				

sistemas produtivos. Assim, a conservação de alimentos para animais de produção é uma área de suma importância na atuação de profissionais técnicos, Agrônomos e Zootecnistas, que precisam dominar os processos para aplicar as tecnologias existentes no campo.

### 3. Ementa

O processo fermentativo envolvido na conservação de alimentos. Fatores fundamentais ao manejo da ensilagem. Estruturas de armazenamento, ensilagem de forrageiras tropicais, leguminosas, e alimentos não convencionais. Uso de maquinários envolvidos na conservação de alimentos. Deterioração e estabilidade aeróbia de silagens. Fundamentos da produção de feno e pré-secados. Critérios de classificação de lotes de feno. Aditivos associados a ensilagem e fenação. Aspectos técnicos usados no campo quanto a avaliação de alimentos conservados. Aspectos bioeconômicos relacionados a produção e uso de alimentos conservados.

### 4. Objetivos – Geral e Específicos

Capacitar os alunos dotando-os de conhecimento e entendimento dos princípios e conceitos pertinentes a conservação de alimentos para produção animal.

Capacitar os estudantes quanto a produção, uso, avaliação e aplicação dos alimentos conservados em sistemas de produção animal.

5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
1. Introdução e o processo fermentativo envolvido na conservação de alimentos.	4
2. Fatores fundamentais ao manejo da ensilagem.	6
3. Estruturas de armazenamento e maquinários usados na ensilagem	4
4. Ensilagens de forragens	6
5. Ensilagens de grãos e alimentos não convencionais	6
6. Deterioração e estabilidade aeróbia de silagens.	4
7. Uso de aditivos em silagens.	4
8. Tratamento químico de alimentos de baixo VN	4
9. Fundamentos da produção de pré-secados.	4
10. Fundamentos da produção de feno.	8
11. Critérios de classificação de lotes de feno e aditivos associados na fenação	4
12. Aspectos técnicos usados no campo quanto a avaliação de alimentos conservados.	6

  
**Prof.ª Andréa Pereira Pinto**  
Coordenadora do Curso de Zootecnia

13. Aspectos bioeconômicos relacionados a produção e uso de alimentos conservados.	4
<b>6. Metodologia de Ensino</b>	
Aulas expositivas em sala de aula com apresentação de slides e uso do quadro branco. Interação do docente, monitor e discente ao longo da exposição. Aulas práticas com abordagem de cálculos em sala de aula, resolução de problemas práticos postos em sala de aula, uso de espaços no Setor de Forragicultura da UFC e do Núcleo de Ensino e Estudos em Forragicultura (NEEF) para execução de práticas.	
<b>7. Atividades Discentes</b>	
Discente irão desenvolver atividades ao longo do semestre com resolução de problemas apresentado pelo docente, bem como, preparar uma estação para apresentação em Dia de Campo\.	
<b>8. Avaliação</b>	
Estudantes são divididos em equipes. Esses são estimulados a denominar as equipes de empresa, com logo e nome definido. Como avaliação os estudantes entregam atividades semanalmente passadas pelo professor. Os organizam um Dia de Campo em comunidade rural para difusão de tecnologias discutidas em aula. Os estudantes também apresentam em formato Pitch soluções de casos colocado pelo docente.	
<b>9. Bibliografia Básica e Complementar</b>	
Bibliografia básica CÂNDIDO, M.J.D.; FURTADO, R.N. Estoque de forragem para a seca: produção e utilização da silagem. Fortaleza: Imprensa Universitária. 2020. 191p. CÂNDIDO, M.J.D.; CUTRIM JÚNIOR, J.A.A.; SILVA, R.G.; AQUINO, R.M.S. Reserva de forragem para a seca: produção e utilização de feno. 1. ed. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2008. 64p. PIRES, A.V. (ed.). Bovinocultura de corte. Piracicaba: FEALQ, 2010. 1 v.	
Bibliografia complementar CARVALHO, M.M. et al. Capim-elefante: produção e utilização. Ed. 2. Brasília: EMBRAPA, 1997. 220p. CASAGRANDE, D.C.; LARA, M.A.S.; BERNARDES, T.F. As forragens e suas relações com o solo, ambiente e o animal. In: SIMPÓSIO DE FORRAGICULTURA E PASTAGENS, 9. Anais... 2. ed. Lavras, MG: UFLA, 2013. 134 p. CONGIO, G.F.S.; MURILLO A.P.M. Forragicultura. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2019. FORNASIERI FILHO, D. Manual da cultura do milho. Jaboticabal, SP: Ed. UNESP, 2007. 576 p. GOMES, P. Forragens fartas na seca. 5. ed. Sao Paulo: Nobel, 1997. 236p. SALVATIERRA, C.M. Microbiologia. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2014.	

  
**Prof.ª Andréa Pereira Pinto**  
 Coordenadora do Curso de Zootecnia