



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000176] Produção Animal e Vegetal

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [1000176] Produção Animal e Vegetal

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 3

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0010:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0038:00

0084:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome CLÁUDIA MARIA DE ASSIS MARCOS AZEVEDO

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

Os estudantes devem ser capazes de reconhecer as relações existentes ao longo da cadeia de produção animal e vegetal conducentes ao produto final e à sua qualidade e as potencialidades regionais de produção de frutas e hortícolas e dos produtos de origem animal. Também devem ser capazes de identificar as alternativas de produção no contexto comunitário.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

Students should be able to recognize relationships between animal and vegetable production chains that lead to the final product and the potential of local fruit, vegetable and animal products. They should also be able to identify production alternatives in the community context.

7. Conteúdos programáticos

A. Aspetos Gerais

1. Enquadramento.
2. A Agricultura como resposta às necessidades alimentares das populações.
3. Segurança alimentar: recursos, condicionantes da produção e sustentabilidade.

B. A certificação

1. Produção de Produtos Certificados.
2. Produtos biológicos.
3. DOP, IGP.

C. Produção Vegetal

1. Conceitos gerais;
2. Operações culturais;
3. Culturas arvenses;
4. Horticultura;
5. Fruticultura

D. Sistemas De Exploração Animal

1. Conceitos, Evolução e futuro da produção animal;
2. Fatores condicionantes; tipos de Sistemas de exploração animal (Exploração extensiva e intensiva);
3. Produção de Leite;
4. Produção de Carne
 - 4.1. Bases fisiológicas da produção de carne;
 - 4.2. Produção de diferentes carnes (ovinos, bovinos, suínos)
5. Produção avícola
 - 5.1. carne de aves;
 - 5.2. ovos
6. Produtos da pesca e aquacultura

8. Syllabus

A. General aspects

1. Considerations.

2. Agriculture as a response to the food needs of the population.
3. Food security: resources, production constraints and sustainability.

B. Certification

1. Production of Certified Products.

2. Biologic products.

3. DOP, IGP.

C. Vegetable Production

1. General Concepts;

2. Cultural operations;

3. Arable crops;

4. Horticulture;

5. Fruticulture

D. Animal Production Systems

1. Concepts, Evolution and future of animal production;

2. Conditioning factors; types of animal production systems (Extensive and intensive production);

3. Milk Production;

4. Meat Production

4.1. Physiological bases of meat production;

4.2. Production of different types of meat (sheep, cattle, pigs)

5. Poultry production

5.1. poultry meat

5.2. eggs

6. Fishery products and aquaculture

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Ao estudar os diferentes sistemas e tipos de produção animal e vegetal presentes nos conteúdos programáticos, os estudantes são incentivados a compreender as suas interrelações e as potencialidades das matérias primas com origem em diferentes regiões.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

By studying different systems and types of animal and plant production (listed at the syllabus), students are encouraged to understand their interrelationships and the potential of raw materials originated in different regions.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As aulas têm um caráter predominantemente teórico, com recurso a material audiovisual, apresentações em powerpoint e, sempre que se justifica, visualização de pequenos filmes. É solicitada a realização de trabalhos de grupo com apresentação em aula. É requerida a participação e intervenção dos alunos em atividades dirigidas pela docente.

Avaliação contínua por exame de recurso. Não haverá realização de exame oral, de acordo com o no2 do Art. 113o do Regulamento académico.

A avaliação contínua tem quatro momentos formais: três minitests ao longo do semestre, com um peso relativo de 20% (cada) e o trabalho de grupo com um peso relativo de 40%, na nota final.

$CF = 0,2*(CT1+CT2+CT3)+0,4*CTG$ CF: Classificação final
CT(1,2,3): classificação dos minitests

CTG: classificação do trabalho de grupo

Cada momento de avaliação terá nota mínima de 8,0 valores. A média ponderada dos momentos de avaliação terá que ser maior ou igual a 9,5 valores.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Classes have a predominantly theoretical nature, with the use of audiovisual material, powerpoint presentations and, whenever necessary, viewing small films. It is requested to carry out group work with presentation in class. Students intervention and participation on class activities are required.

Continuous evaluation or final exam. There will be no oral exam, according to the Academic Regulation (Art. 113o, no2).

The continuous evaluation has two formal moments: three short tests during the semester, with a relative weight of 60% in the final grade and the group work with a relative weight of 40% in the final grade.

$FC = 0,2*T1C+0,2*T2C+0,2*T3C+0,4*GWC$ FC: final classification
T(1,2,3)C: short test classification

GWC: group work classification

Each evaluation moment will have a minimum mark of 8.0 values. The weighted average of the evaluation moments must be greater than or equal to 9.5 values.

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Nas aulas teóricas e é fomentada a discussão acerca dos temas expostos. A visualização de filmes que mostram a realidade dos produtores permite que haja troca frutífera de comentários acerca dos mesmos.

A realização do trabalho de grupo é acompanhada em algumas aulas de caráter tutorial e incentiva a capacidade de pesquisa e espírito crítico e a aquisição de capacidades de exposição oral.

14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

In the theoretical classes the discussion about the exposed themes is fomented. Short films about the reality of the producers are visualized, which allows a fruitful discussion between students.

The accomplishment of the group work (accompanied by the teacher in tutorial classes) encourages the capacity of research and critical spirit and the acquisition of oral exposition capacities.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

MADRP-DGDR (2001). Guia dos produtos de qualidade: DOP, IGP, ETG, IPR, AB, PI e DGDR. Lisboa

Almeida, Domingos (2006). Manual de culturas hortícolas. Vol. I e II. Ed. Presença.
Cerqueira, Joaquim M. C. (1994). Fruticultura geral. 3a ed. Litexa Editora Lda. Lisboa,

Buxadé, Carlos (1995a). Avicultura clássica y complementaria. In: Zootecnia. Bases de producción animal. Tomo V. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. Espanha.

Buxadé, Carlos (1995b). Porcinocultura intensiva y extensiva. In: Zootecnia. Bases de producción animal. Tomo VI. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. Espanha.

Buxadé, Carlos (1996a). Producción ovina. In: Zootecnia. Bases de producción animal. Tomo VIII. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. Espanha.

Buxadé, Carlos (1996b). Producción vacuna de leche y carne. In: Zootecnia. Bases de producción animal. Tomo VII. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. Espanha.

Henriques, Maria Armanda R (Ed) (1998). Manual de aquacultura. Instituto Abel Salazar. Universidade do Porto

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (moodle, email, zoom), contemplando a utilização de recursos das plataformas como fóruns e debates.

As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular.

Os trabalhos de grupo e os minitests serão realizados através das plataformas referidas e não haverá necessidade de alterar as ponderações da avaliação.