

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>curso</b> MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>Disciplina</b> INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I		<b>Código</b> 8ITP1
<b>carga horária</b> 60	<b>créditos</b> 04	<b>departamento</b> MVT
<b>semestre/ano</b> 1/96-2/96-1/97-2/97-1/98-2/98-1/99-2/99-1/00-2/00-1/01-2/01-1/02-2/02-1/03-2/03-1/04-2/04-1/05-2/05-1/06-2/06.		

### Objetivo Geral

Formar profissionais para a atividade nas áreas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos de origem animal e seus subprodutos, nas áreas de sanidade animal, defesa agropecuária, programas de controle e erradicação de doenças, garantia de qualidade de produtos de origem animal e seus subprodutos, saúde pública, assistência técnica às agroindústrias de alimentos, bem como auxílio na formação geral nas mais variadas áreas envolvidas.

### Ementa

A disciplina trata da inspeção sanitária de animais de açougue, bem como suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processamentos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento possível e conservação dos produtos cárneos e derivados, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos legais. Tem como meta, também, o conhecimento das legislações pertinentes e os processos de garantia de qualidade, produção higiênico-sanitária industrial dos alimentos, programas de qualidade e de controle e erradicação das principais doenças de notificação obrigatória e de interesses de saúde pública e de fortes impactos econômico-sociais nacional e internacionalmente.

### Programa

1. Apresentação e finalidade da disciplina e correlações.
2. Localização e construção de agroindústrias.
3. Instalações e equipamentos relacionados com a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*. Fases operacionais e fluxograma.
4. Inspeção *ante-mortem*, abate mediato e imediato, matança de emergência, necropsias e abatedouro sanitário.
5. Inspeção *post-mortem*, *rigor mortis*, transformação de carne em músculo e suas alterações.
6. Sistema linfático: importância, localização, inspeção e correlações.
7. Inspeção *post-mortem* de rotina nas linhas de inspeção.
8. Inspeção *post-mortem* no Departamento de Inspeção Final (DIF).
9. Critérios de julgamento.
10. Métodos de conservação dos alimentos.
11. Defeitos de qualidade nas carnes, seus produtos e subprodutos comestíveis e não-comestíveis.
12. Abate e inspeção de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e coelhos e suas particularidades.

Obs: as aulas práticas realizadas em estabelecimentos agroindustriais exigem a presença de pelo menos dois professores, devido ao grande número de alunos, os ruídos industriais e o riscos de acidentes nas plantas frigoríficas, assim como para evitar conturbação nas áreas de trabalho em plena atividade, prejudicando o bom relacionamento e cooperação das empresas com a Universidade, permitindo a liberação de tais visitas que agregam tanto conhecimento aos alunos.

### BIBLIOGRAFIA:

- ALMEIDA, T.C.A. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 286p.
- ANDRADE. **Higienização na Indústria de Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 115p.
- BARTELS, H. **Inspeccion Veterinarie de la Carne**. Zaragoza: Acibia, 1971, 317p.
- BRASIL. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro: S.I.A., 1952, 340p.
- CONTRERAS. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 210p.
- FACTA. **Abate e Processamento de Frangos**. Campinas: Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas, 1994. 150p.
- FIGUEIREDO, R.M. **As Armadilhas de uma cozinha**. São Paulo: Manole, 2003. 228p. (Coleção Higiene dos Alimentos, 3)

FIGUEIREDO, R.M. **DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças Veiculadas por Alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos.** São Paulo: Manole, 2000. 198p. (Coleção Higiene dos Alimentos, 2)

GAVA, A.J. **Princípios de Conservação de Alimentos.** Rio de Janeiro: UFRJ, 1975. 86p.

GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 630p.

GIL, J.I. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes.** v. I. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 485p.

GIL, J.I. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes.** v. II. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 653p.

HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1994. 140p.

LIMA, C.R. **Manual Prático de Controle de Qualidade em Supermercados.** São Paulo: Livraria Varela, 2001. 117p.

OMS. **Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde.** São Paulo: Roca, 2002. 128p.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne.** v. I. Goiânia: UFG, 2001. 624p.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne.** v. II. Goiânia: UFG, 2001. 1148p.

SANTOS, S.G.F.S. **Treinando Manipuladores de Alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1999. 134p.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1995. 476p.

**PERIÓDICOS INDICADOS:**

REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. São Paulo: DPI Studio e Editora Ltda.

REVISTA NACIONAL DA CARNE. São Paulo: Dipemar.

REVISTA SUINOCULTURA INDUSTRIAL. São Paulo: Gessuli.

REVISTA AVICULTURA INDUSTRIAL. São Paulo: Gessuli.

**SITES INDICADOS:**

[www.oie.int](http://www.oie.int)  
[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)  
[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)  
[www.porkworld.com.br](http://www.porkworld.com.br)  
[www.aveworld.com.br](http://www.aveworld.com.br)  
[www.beefpoint.com.br](http://www.beefpoint.com.br)  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)  
[www.ibama.gov.br](http://www.ibama.gov.br)  
[www.cidasc.sc.gov.br](http://www.cidasc.sc.gov.br)  
[www.who.int](http://www.who.int)  
[www.fda.gov](http://www.fda.gov)  
[www.sic.org.br](http://www.sic.org.br)  
[www.dipemar.com.br](http://www.dipemar.com.br)  
[www.ital.sp.gov.br](http://www.ital.sp.gov.br)  
[www.agripoint.com.br](http://www.agripoint.com.br)  
[www.abcs.com.br](http://www.abcs.com.br)  
[www.fambras.org.br](http://www.fambras.org.br)  
[www.cibalhalal.com.br](http://www.cibalhalal.com.br)  
[www.fao.org](http://www.fao.org)  
[www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)  
[www.suinculturaindustrial.com.br](http://www.suinculturaindustrial.com.br)  
[www.aviculturaindustrial.com.br](http://www.aviculturaindustrial.com.br)  
[www.gessuli.com.br](http://www.gessuli.com.br)  
[www.alimentos.senai.br](http://www.alimentos.senai.br)  
[www.alimentoseguro.com.br](http://www.alimentoseguro.com.br)

**Proposta de ementa (Programa de disciplina) para a disciplina de ITP2:**

Curso: Medicina Veterinária

Disciplina: Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal II – ITP2

Código atual: 9ITP2

Carga horária: 90 horas

Créditos: 06

Departamento: MVPT

**Objetivo Geral**

Formar profissionais para a atividade nas áreas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos de origem animal e seus subprodutos, nas áreas de sanidade animal, defesa agropecuária, programas de controle e erradicação de doenças, garantia de qualidade de produtos de origem animal e seus subprodutos, saúde pública, assistência técnica às agroindústrias de alimentos, bem como auxílio na formação geral nas mais variadas áreas envolvidas.

**Ementa**

A disciplina trata da tecnologia de derivados cárneos e inspeção sanitária do leite, ovos, mel, pescado e seus derivados, bem como suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processamentos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento possível e conservação dos produtos de origem animal e seus derivados, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos legais. Tem como meta, também, o conhecimento das legislações pertinentes e os processos de garantia de qualidade, produção higiênico-sanitária industrial dos alimentos, programas de qualidade e de controle e erradicação das principais doenças de notificação obrigatória e de interesses de saúde pública e de fortes impactos econômico-sociais nacional e internacionalmente.

**Programa**

1. Fatores que interferem na qualidade dos produtos cárneos e seus produtos e subprodutos comestíveis e não-comestíveis.
2. Importância e valor das carnes e seus derivados na alimentação e saúde humana.
3. Importância dos produtos de origem animal no mercado interno e externo. Considerações especiais, legislações e atualidades.
4. Coleta e análises de alimentos (principais análises de rotina e legalmente exigidas).
5. Tecnologia da carne e seus produtos e subprodutos comestíveis e não-comestíveis – processamentos tecnológicos.
6. Programas de qualidade executados nas agroindústrias e exigências legais (nacional e internacional): ISO 22000, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Risco e Pontos Críticos de Controle (HACCP), 5S, Treinamento no Local de Trabalho (TLT), Boas Práticas de Agropecuárias (BPA), Programas de Biossegurança, Bem-Estar Animal (BEA), Programas de rastreabilidade, dentre outros mais atuais e de maior importância e impacto no mercado nacional e internacional de alimentos.
7. Principais doenças infecto-contagiosas, zoonoses e exóticas de interesse da Inspeção e Saúde Pública.
8. Doenças veiculadas por alimentos.
9. Importância, técnicas e exigências legais do uso de aditivos e diferentes tecnologias de intervenção para manter a qualidade dos alimentos.
10. Tecnologia e inspeção de leite, ovos, mel, pescado e seus derivados comestíveis e não-comestíveis.
11. Classificação e controle de qualidade das matérias-primas nas agroindústrias de alimentos.
12. Considerações gerais sobre o leite: conceito, composição, diferenças entre as espécies, curiosidades.
13. Tecnologia de produção de leite e seus derivados lácteos. Tratamentos térmicos do leite e seus derivados.
14. Qualidade do leite e derivados, análises de rotina e legalmente exigidas: provas higiênicas e de resistência, acidez, densidade, crioscopia, pesquisa de fraudes (conservantes, reconstituintes, resíduos e inibidores), gordura, extrato seco total e desengordurado (EST e ESD), enzimas

- (lactoperoxidase, fosfatase alcalina, catalase e redutase), análises microbiológicas, contagem de células somáticas.
15. Análises de queijos, cremes e manteigas.
  16. Generalidades sobre pescado e seus derivados: composição química e valor nutritivo. Peixes, crustáceos e moluscos próprios e impróprios para o consumo.
  17. Manipulação, transporte e estocagem do pescado a bordo dos barcos pesqueiros e nas agroindústrias processadoras e beneficiadoras de pescado fresco e derivados industrializados.
  18. Principais enfermidades dos pescados de importância para a inspeção de alimentos e saúde pública.
  19. Processamento tecnológico do pescado e seus derivados.
  20. Generalidades sobre ovos e seus derivados: composição química, valor nutricional, qualidade e importância na alimentação e saúde humana.
  21. Alterações e anomalias dos ovos que interferem em sua qualidade e fins para o consumo humano.
  22. Análises de rotina para avaliação da qualidade dos ovos e seus derivados. Ovoscopia e demais testes físico-químicos e microbiológicos legalmente exigidos.
  23. Generalidades sobre o mel e seus derivados: composição química, valor nutricional, qualidade e importância na alimentação e saúde humana.
  24. Critérios legais de julgamento do mel e seus derivados e importância na alimentação e saúde humana.
  25. Análises de rotina para avaliação da qualidade do mel e seus derivados. Umidade, pH, Teste de Lund, lugol, Fiehe, glicose, HMF, sacarose dentro outros testes físico-químicos e microbiológicos legalmente exigidos.
  26. Inspeção, aprovação e análises de rotulagem de produtos de origem animal.

Obs: as aulas práticas realizadas em estabelecimentos agroindustriais exigem a presença de pelo menos dois professores, devido ao grande número de alunos, os ruídos industriais e os riscos de acidentes nas plantas frigoríficas, assim como para evitar conturbação nas áreas de trabalho em plena atividade, prejudicando o bom relacionamento e cooperação das empresas com a Universidade, permitindo a liberação de tais visitas que agregam tanto conhecimento aos alunos.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

- ALMEIDA, T.C.A. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 286p.
- ANDRADE. **Higienização na Indústria de Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 115p.
- BRASIL. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro: S.I.A., 1952, 340p.
- CONTRERAS. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 210p.
- FACTA. **Abate e Processamento de Frangos**. Campinas: Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas, 1994. 150p.
- FIGUEIREDO, R.M. **As Armadilhas de uma cozinha**. São Paulo: Manole, 2003. 228p. (Coleção Higiene dos Alimentos, 3)
- FIGUEIREDO, R.M. **DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças Veiculadas por Alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos**. São Paulo: Manole, 2000. 198p. (Coleção Higiene dos Alimentos, 2)
- GAVA, A.J. **Princípios de Conservação de Alimentos**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1975. 86p.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Varela, 2001. 630p.
- HARBUTT, J. **Manual Enciclopédico do Queijo**. Lisboa: Editorial Estampa, 1999. 256p.
- HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994. 140p.
- LEANDRO, J.L. **Queijos: origens, tipos, fabricação, conservação e usos**. São Paulo: Summus, 1987. 151p.
- LIMA, C.R. **Manual Prático de Controle de Qualidade em Supermercados**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 117p.
- MASSON, B. **O Mel**. São Paulo: Gaia, 1994. 117p.
- OGAWA. **Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia de Pescado**, v.1. 1. ed. São Paulo: Manole, 1999. 430p.
- OMS. **Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde**. São Paulo: Roca, 2002. 128p.

- PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne**. v. I. Goiânia: UFG, 2001. 624p.  
PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne**. v. II. Goiânia: UFG, 2001. 1148p.  
PORTUGAL, J.A.B. **O Agronegócio do Leite e os Alimentos Lácteos Funcionais**. Juiz de Fora: EPAMIG – Centro Tecnológico – ILCT, 2001. 204p.  
PORTUGAL, J.A.B. **Segurança Alimentar na Cadeia do Leite**. Juiz de Fora: EPAMIG/CT/ILCT; Embrapa Gado de Leite, 2002. 226p.  
SANTOS, S.G.F.S. **Treinando Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 134p.  
SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 476p.  
SILVA, P.H.F. **Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos**. Juiz de Fora: Oficina de Impressão Gráfica e Editora Ltda., 1997. 190p.  
SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000. 230p.  
VIEIRA. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 184p.  
WIESE, H. **Nova Apicultura**. Porto Alegre: Agropecuária, 1985. 492p.

#### **PERIÓDICOS INDICADOS:**

- REVISTA AQUICULTURA E PESCA. São Paulo: Dipemar.  
REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES. Juiz de Fora, MG.  
REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. São Paulo: DPI Studio e Editora Ltda.  
REVISTA LEITE E DERIVADOS. São Paulo: Dipemar.  
REVISTA NACIONAL DA CARNE. São Paulo: Dipemar.  
REVISTA SUINOCULTURA INDUSTRIAL. São Paulo: Gessuli.  
REVISTA AVICULTURA INDUSTRIAL. São Paulo: Gessuli.

#### **SITES INDICADOS:**

- [www.oie.int](http://www.oie.int)  
[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)  
[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)  
[www.porkworld.com.br](http://www.porkworld.com.br)  
[www.aveworld.com.br](http://www.aveworld.com.br)  
[www.lacteabrasil.com.br](http://www.lacteabrasil.com.br)  
[www.beefpoint.com.br](http://www.beefpoint.com.br)  
[www.milkpoint.com.br](http://www.milkpoint.com.br)  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)  
[www.ibama.gov.br](http://www.ibama.gov.br)  
[www.cidasc.sc.gov.br](http://www.cidasc.sc.gov.br)  
[www.who.int](http://www.who.int)  
[www.fda.gov](http://www.fda.gov)  
[www.clinicadoleite.com.br](http://www.clinicadoleite.com.br)  
[www.sic.org.br](http://www.sic.org.br)  
[www.newproducts.com.br](http://www.newproducts.com.br)  
[www.dipemar.com.br](http://www.dipemar.com.br)  
[www.ital.sp.gov.br](http://www.ital.sp.gov.br)  
[www.agripoint.com.br](http://www.agripoint.com.br)  
[www.milkpep.org](http://www.milkpep.org)  
[www.abcs.com.br](http://www.abcs.com.br)  
[www.fambras.org.br](http://www.fambras.org.br)  
[www.cibalhalal.com.br](http://www.cibalhalal.com.br)  
[www.fao.org](http://www.fao.org)  
[www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)  
[www.suinoculturaindustrial.com.br](http://www.suinoculturaindustrial.com.br)  
[www.aviculturaindustrial.com.br](http://www.aviculturaindustrial.com.br)  
[www.gessuli.com.br](http://www.gessuli.com.br)  
[www.alimentos.senai.br](http://www.alimentos.senai.br)  
[www.alimentoseguro.com.br](http://www.alimentoseguro.com.br)



### PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>curso</b>		
MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>Disciplina</b>		<b>Código</b>
TÉCNICA CIRÚRGICA		7TCIR
<b>carga horária</b>	<b>créditos</b>	<b>departamento</b>
90	06	CLP
<b>semestre/ano</b>		
1/88-2/88-1/89-2/89-1/90-2/90-1/91-2/91-1/92-2/92-1/93-2/93-1/94-2/94-1/95-2/95-1/96-2/96-1/97-2/97-1/98-2/98-1/99-2/99-1/00-2/00-1/01-2/01-1/02-2/02-1/03-2/03-1/04-2/04-1/05-2/05-1/06-2/06-1/07-2/07.		

#### OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno a identificar, diferenciar e aplicar os princípios gerais e fundamentais da Técnica Cirúrgica.

#### EMENTA

Introdução à cirurgia. Seringas e instrumentos. Preparação do cirurgião. Dierese. Laparotomia. Hemostasia e síntese. Conchotomia. Extração dentária. Trepanação dos seios. Traqueostomia. Gastrotomia. Esofagostomia. Ovariohisterectomia. Toracotomia. Amputação da cauda. Orquiectomia. Fimose e parafimose. Ressecção e anastomose intestinal. Amputação da 3ª falange em bovinos. Uretróstomia. Ressecção auricular e Oto hematoma.

#### PROGRAMA

1. Introdução ao estudo da cirurgia veterinária.
2. Conjunto cirúrgico.
3. Instrumental cirúrgico.
4. Contenção dos animais.
5. Profilaxia da infecção.
6. Pré e pós-operatório.
7. Dierese dos tecidos moles.
8. Hemostasia.
9. Síntese dos tecidos moles.
10. Curativos e bandagens.
11. Cirurgia da pele.
  - 11.1. Punção.
  - 11.2. Sutura intradérmica.
  - 11.3. Sedenho e drenagem.
  - 11.4. Cauterização.
  - 11.5. Anaplastia.
12. Cirurgia dos músculos, tendões e ligamentos.
  - 12.1. Miotomias e miorrafias.
  - 12.2. Tenotomias e tenorrafias.
  - 12.3. Desmotomia.
13. Cirurgia da cabeça: cavidades nasais e seios.
  - 13.1. Trepanação.
  - 13.2. Argolamento.
  - 13.3. Chifres: descornamento.
  - 13.4. Dentes:
    - 13.4.1. Nivelamento.
    - 13.4.2. Extração dentária.
    - 13.4.3. Recalcamento dos molares.



- 13.5. Olhos e anexos.
  - 13.5.1. Enucleação e ovisceração do globo ocular.
  - 13.5.2. Cateterismo do ducto naso-lacrimonal.
- 13.6. Ouvido e pavilhão auricular.
  - 13.6.1. Cocheotomia.
  - 11.1.2. Drenagem do ouvido externo.
- 14. Cirurgia do pescoço.
  - 14.1. Laringotomia.
  - 14.2. Traqueotomia.
  - 14.3. Esofagotomia.
- 15. Cirurgia do tórax.
  - 15.1. Toracocentese.
  - 15.2. Totacotomia.
- 16. Cirurgia do abdômen. Parede abdominal.
  - 16.1. Parocentese abdominal.
  - 16.2. Laparotomia.
  - 16.3. Órgãos digestivos.
    - 16.3.1. Gastrocentese ou ruminocentese (punção do rúmen).
    - 16.3.2. Enterocentese (punção do cecum).
    - 16.3.3. Suturas gastro-intestinais.
    - 16.3.4. Gastritomia.
    - 16.3.5. Enterotomia.
    - 16.3.6. Enterotomia: anastomose intestinais.
    - 16.3.7. Ruminotomia.
  - 16.4. Órgãos genito-urinários.
    - 16.4.1. Castração de macho.
      - a) Orquiectomia nos equídeos.
      - b) Orquiectomia em outras espécies.
      - c) Orquiectomia nos criptorquídeos.
    - 16.4.2. Castração da fêmea.
      - a) Ovariectomia.
      - b) Ovariosalpingohisterectomia (espécie canina).
    - 16.4.3. Uretrotomia.
    - 16.4.4. Cistotomia.
    - 16.4.5. Histerectomia.
  - 16.5. Cirurgia da cauda: Caudotomia.
  - 16.6. Amputação das falanges nos bovinos.
- 17. Exames Clínicos Cirúrgicos.
- 18. Material cirúrgico.
- 19. Equipamentos cirúrgicos.
- 20. Ambiente cirúrgico.
- 21. Assepsia.
- 22. Anestesia.
- 23. Dierese, exerece, hemostasia e síntese.
- 24. Técnicas complementares.
- 25. Cicatrização.
- 26. Terminologia.
- 27. Técnicas especiais.
  - 27.1. No aparelho genital feminino.
  - 27.2. No aparelho genital masculino.
  - 27.3. Na parede abdominal.
  - 16.4. Nos cornos.

## BIBLIOGRAFIA

- ALEXANDER, A. **Técnica quirurgia en animales**. 3ª ed. México, Interamericana, 1974. 286p.
- ALFONSO, Cristino Garcia. **Patología Quirúrgica de los Animales Domésticos**. 7ª ed. Barcelona, Editorial Científico-Médica, 1976, 904p.
- ANNIS, J. R.; ALLEN, A. R. **Atlas de Cirurgia Canina**. México, UTEHA, 1975 – 222p.
- BERGE, E.; WESTHUES, M. **Técnica Operatória Veterinária**. 4ª ed. Barcelona, Editorial Labor, 1973. 480p.
- DOUGLAS, S. W.; WILLIAMSON, H. D. **Diagnóstico Radiológico Veterinário**. Zaragoza, Editorial Acribia, 1975. 330p.
- HALL, L. W. **Anestesia y analgesia veterinaria**. 2ª ed. Zaragoza, Editorial Acribia, 1970. 407p.
- HICKMANN, J.; WALKER, R. G.; **Atlas de Cirurgia Veterinária**. México, Companhia Editorial Continental, 1976. 227p.
- LEONARD, E. **Cirurgia de Pequenos Animales**. Madrid, Editorial Científico-Médico, 1972. 275p.
- LEONARD, Ellis P. **Orthopedic surgery of the dog and cat**. 2ª ed. Philadelphia, W. B. Saunders Company, 1971. 351p.
- MENSA, A. **Patología Quirúrgica Veterinária**. Barcelona, Editorial Labor, 1949. 2v.
- RÖDER, Oskar; BERGE, E. **Técnica Operatória Veterinária**. Barcelona, Editorial Labor, 1947. 286p.
- SHUTTLE WORTH, A. C.; SMYTHE, R. H. **Clinica Quirúrgica Veterinaria**. Técnicas Quirúrgicas. México, Companhia Editorial Continental, 1963. V. 2.
- SMYTHE, R. H. **Clínica Quirúrgica Veterinaria: Principios Generales y Diagnostico**. Mexico, Companhia Editorial Continental, 1962. V.I.

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>curso</b>			MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>disciplina</b>		PATOLOGIA GERAL I		<b>código</b>	
				5ANP1	
<b>carga horária</b>		<b>créditos</b>		<b>departamento</b>	
120		08		CLP	
<b>semestre/ano</b>					
1/87-2/87-1/88-2/88-1/89-2/89-1/90-2/90-1/91-2/91-1/92-2/92-1/93-2/93-1/94-2/94-1/95-2/95-1/96-2/96-1/97-2/97-1/98-2/98-1/99-2/99-1/00-2/00-1/01-2/01-1/02-2/02-1/03-2/03-1/04-2/04					

#### OBJETIVO GERAL

Habilitar o aluno ao conhecimento teórico-prático em Patologia Geral, possibilitando reconhecer e nominar lesões no animal vivo ou morto, concluindo racionalmente pela patogenia e a relação entre lesões e diagnóstico morfológico.

#### EMENTA

A disciplina trata das alterações Post-Morten, coleta e processamento de tecidos, degeneração, necrose e gangrena, distúrbios circulatórios, inflamação, distúrbios dos pigmentos, distúrbios do metabolismo, distúrbios do crescimento, teratologia, neoplasia

#### PROGRAMA

1. Introdução.
  - 1.1. Conceito.
  - 1.2. Divisão, histórico.
  - 1.3. Importância.
  - 1.4. Terminologia.
2. Degeneração.
  - 2.1. Intracelulares
  - 2.2. extra celulares
  - 2.3. Inclusões virais
3. Alterações Post-Morten.
  - 3.1. Saúde, doença, morte.
  - 3.2. Alterações cadavéricas.
  - 3.3. Técnica e laudo de necrópsia.
4. Necrose e Gangrena.
  - 4.1. Características macro e microscópicas.
  - 4.2. Tipos de necrose.
  - 4.3. Gangrena.
5. Distúrbios Circulatórios.
  - 5.1. Hemostasia.
  - 5.2. Hiperemia e congestão.
  - 5.3. Hemorragia.
  - 5.4. Edema.
  - 5.5. Trombose, embolia, isquemia, infarto.
  - 5.6. Distúrbios circulatórios inespecíficos (choque, acidose, alcalose e desidratação)
  - 5.7. Anemia, patologia do tecido conjuntivo.
6. Distúrbios dos Pigmentos.
  - 6.1. Pigmentos exógenos.
  - 6.2. Pigmentos endógenos.

7. Distúrbios do Metabolismo.
  - 7.1. Distúrbios do metabolismo do cálcio.
  - 7.2. Distúrbios do metabolismo da uréia, creatinina e ácido úrico.
  - 7.3. Litíases e concreções.
8. Inflamação.
  - 8.1. Componentes do processo inflamatório.
  - 8.2. Resposta vascular
  - 8.3. Resposta celular
  - 8.4. Classificação dos exudatos
  - 8.5. Febre.
  - 8.6. Lesão tecidual.
  - 8.7. Granuloma
  - 8.8. Reparação e adaptação.
9. Distúrbios do Crescimento.
  - 9.1. Processos progressivos.
  - 9.2. Processos regressivos.
10. Teratologia.
  - 10.1. Defeitos congênitos e hereditários.
  - 10.2. Defeitos adquiridos.
  - 10.3. Fatores genéticos e ambientais.
11. Neoplasia.
  - 11.1. Etiologia, morfologia e crescimento.
  - 11.2. Classificação e nomenclatura.
  - 11.3. Diagnóstico, prognóstico e tratamento.
12. Coleta e Processamento de Tecido.
  - 12.1. Coleta.
  - 12.2. Fixação.
  - 12.3. Processamento.
  - 12.4. Coloração.

#### Programa Prático

1. Necropsia.
2. Exame de peças de matadouro.
3. Análise de imagens

#### **BIBLIOGRAFIA**

THONPSON, R. G. General Veterinary Patology.

SLAUSON D.O, COOPER B.J. Mechanisms of Disease

JONES & HUNT. Veterinary Pathology.

JUBB & KENNEDY. Pathology of Domestic Animals

COTRAN R.S., KUMAR V., ROBBINS S.L. Patologia Estrutural e funcional

#### **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>curso</b>			MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>disciplina</b>		DOENÇAS INFECTO-CONTAGIOSAS		<b>código</b>	
				6DOIC	
<b>carga horária</b>		<b>créditos</b>		<b>departamento</b>	
120		08		MVT	
<b>semestre/ano</b>					
1/93-2/93-1/94-2/94-1/95-2/95-1/96-2/96-1/97-2/97-1/98-2/98-1/99-2/99-1/00-2/00-1/01-2/01-1/02-2/02-1/032/03-1/04-2/04-1/05-2/05-1/06-2/06-1/07-2/07.					

## OBJETIVOS GERAIS

Capacitar o acadêmico aos conhecimentos das principais doenças infecciosas e contagiosas dos animais domésticos, dando esse conhecimento teórico e prático, fazendo com que o mesmo fique habilitado na vida profissional a reconhecer as enfermidades que atingem os animais domésticos.

## EMENTA

Estudo teórico e prático, compreendendo conceito, etiologia, patogenia, evolução, sintomatologia, diagnóstico ( clínico e laboratorial ), profilaxia e controle das principais enfermidades infecciosas e/ou contagiosas que afetam os animais domésticos.

## PROGRAMA

### 1. Introdução.

- 1.1. Doenças infecto-contagiosas. Definição. Considerações gerais sobre epizootiologia. Conceitos de infecção, contágio, doença, virulência.
- 1.2. Enfermidades infecciosas e condições para sua genese. Defesa dos animais Patologia das infecções. Generalidades sobre terapeutica das infecções. Agentes de maior importância e interesse em veterinária.

### 2. Doenças produzidas por germes não esporulados.

- 2.1. Estafilococcias em geral: definição, receptividade, infecção, sintomas, lesões, diagnóstico, tratamento.
- 2.2. Estreptococcias em geral: garrotinho: definição, patogenia, difusão, infecção natural, sintomas, lesões, profilaxia, tratamento.
- 2.3. Mamites: definição, importância sócio-econômica, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, diagnóstico clínico, diagnóstico químico-físico e bacteriológico, prognóstico, tratamento, profilaxia.
- 2.4. Raiva: definição, etiologia, patogenia, infecção natural, transmissão, sintomas, lesões, epidemiologia, profilaxia, medidas sanitárias de controle.
- 2.5. Paratifo bovino: apresentação, etiologia, infecção natural, epidemiologia, sintomas, lesões, tratamento.
- 2.6. Paratifo suíno: conceito, etiologia, infecção natural, epidemiologia, sintomas, lesões, profilaxia, tratamento.
- 2.7. Brucelose nas espécies animais: conceito, etiologia, infecção natural, epidemiologia, sintomas, lesões, conceito de transmissão ao homem. Diagnóstico de brucelose: diagnóstico clínico, diagnóstico bacteriológico, diagnóstico sorológico, provas de soraglutinação, outras provas sorológicas, interpretação da sorologia em bovinos, suínos, cães, eqüinos. Profilaxia da brucelose.
- 2.8. Tuberculose nas espécies animais: apresentação, etiologia, infecção natural, meios de transmissão, epidemiologia, sintomas, lesões. Diagnóstico de tuberculose: diagnóstico clínico, diagnóstico laboratorial, diagnóstico através de tuberculinas, provas tuberculinas em bovinos, suínos, eqüinos, cães e gatos, ovinos, galináceos. Tratamento da tuberculose (quando indicado). Profilaxia da tuberculose nos rebanhos.

- 2.9. Paratuberculose: conceito, etiologia, infecção natural, transmissão, sintomas e lesões. Diagnóstico de paratuberculose. Tratamento. Profilaxia.
- 2.10. Pasteurelose: conceito, etiologia, epidemiologia. Pasteurelose pneumônica dos bovinos: incidência, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomas, lesões. Septicemia hemorrágica. Pasteurelose dos ovinos, suínos, coelhos, mamíferos silvestres. Diagnóstico das pasteureloses. Tratamento das pasteureloses.
- 2.11. Mormo-Aborto específico das éguas: conceituação, etiologia, infecção natural, transmissão, sintomas, lesões, importância no estudo da transmissão.
- 2.12. Colibacilose: conceito, etiologia, profilaxia, sintomas, lesões, tratamento.
- 2.13. Leptospirose nas espécies animais: definição, etiologia, epidemiologia, patogenia. Leptospirose em cães, bovinos, ovinos, suínos, eqüinos, sintomatologia, diagnóstico, tratamento, profilaxia.
- 2.14. Doenças comuns em bezerros: Necrobacilose, piobacilose: conceito, sintomas e lesões típicas, tratamento e epidemiologia.
- 2.15. Actinomicose: definição, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomas, enfermidades em bovinos, suínos, cães, diagnóstico, tratamento, profilaxia.
- 2.16. Actinobacilose: definição, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomas em bovinos, ovinos, cães, suínos, eqüinos, lesões, diagnóstico, tratamento, profilaxia.

### **3. Doenças produzidas por germes esporulados.**

- 3.1. Clostridioses: definição, etiologia, principais características, morfologia, cultivo, resistência, produção de toxinas, epidemiologia, habitat, doenças com edema gasoso, enterotoxemias, intoxicações genuínas, enfermidades causadas por clostrídios, tratamento, profilaxia.
  - 3.1.1. Tétano: definição, histórico, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, diagnóstico, prognóstico, tratamento, profilaxia.
  - 3.1.2. Botulismo: etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, lesões, diagnóstico, profilaxia.
  - 3.1.3. Carbúnculo sintomático: apresentação, etiologia, patogenia, infecção natural, difusão, receptividade, sintomas, lesões, diagnóstico, prognóstico, tratamento.
  - 3.1.4. Enterotoxemias: conceito, etiologia, patogenia, infecção natural, sintomas, lesões, profilaxias e tratamento.
  - 3.1.5. Hemoglobinúria bacilar: conceito, etiologia, infecção natural, patogenia, sintomas, lesões, tratamento, profilaxia.
- 3.2. Carbúnculo hemático: definição, histórico, etiologia, receptividade, infecção natural, difusão, patogenia, sintomas, lesões, diagnóstico, prognóstico, tratamento.

### **4. Doenças produzidas por vírus ARN.**

- 4.1. Febre aftosa: definição, história, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomas, lesões, seqüelas, importância econômica, diagnóstico, prognóstico, profilaxia, tipos de vacinas utilizadas, vacina oleosa.
- 4.2. Peste suína clássica, peste suína africana: definição, etiologia, patogenia, infecção natural, medidas epidemiológicas, sintomas, lesões, diagnóstico diferencial, vacinação, medidas principais de controle.
- 4.3. Encefalomyelites infecciosas: apresentação, patogenia, infecção, sintomas, lesões, diagnóstico, profilaxia.
- 4.4. Enterite viral canina (parvovírus, coronavírus, icotavírus): etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, lesões, diagnóstico, tratamento, profilaxia, vacinação.
- 4.5. Adenovirose canina (hepatite infecciosa, doença causada por adenovírus tipo2): etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, lesões, diagnóstico, tratamento, profilaxia.
- 4.6. Raiva dos herbívoros e carnívoros: etiologia, complicações de saúde pública, patogenia, infecção natural, transmissão por espécie, sintomas, lesões, profilaxia.
- 4.7. Anemia infecciosa eqüina: definição, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, lesões, patologia clínica, diagnóstico, prognóstico, profilaxia.
- 4.8. Leucose enzootica bovina: definição, epidemiologia, patogenia, sintomatologia, lesões, patologia clínica, diagnóstico, profilaxia.

## 5. Doenças produzidas por vírus ADN.

- 5.1. Doença de Aujeszky: definição, histórico, patogenia, epidemiologia, sintomas, lesões, diagnóstico, prognóstico, profilaxia.
- 5.2. Varíolas: definição, etiologia, patogenia, infecção natural, sintomas, lesões, diagnóstico, prognóstico, profilaxia.
- 5.3. Papilomatose nas espécies animais: definição, etiologia, epidemiologia, patogenia, sintomas nos bovinos, eqüinos, cães, coelhos, cabras, outros animais: diagnóstico: tratamento, profilaxia.
- 5.4. Febre catarral maligna - Diarréia a vírus: conceito, etiologia, patogenia, infecção natural, sintomas, lesões, diagnóstico, prognóstico, profilaxia.

## PROGRAMA PRÁTICO

### 1. Diagnóstico de mamites.

- 1.1. Coleta de material a campo.
- 1.2. Prova do Califórnia mastite teste.
- 1.3. Prova da Whiteside.
- 1.4. Contagem de número de células no leite.
- 1.5. Diagnóstico, tratamento e profilaxia da mastite:
  - 1.5.1. Cultivo do agente causal.
  - 1.5.2. Antibiograma.
  - 1.5.3. Escolha do medicamento e recomendação de medidas profiláticas.

### 2. Diagnóstico de brucelose.

- 2.1. Coleta de material a campo.
- 2.2. Coleta de material (leite) no laticínio para Ring Test.
- 2.3. Prova de Huddleson-sorologia rápida.
- 2.4. Prova lenta para brucelose.
- 2.5. Prova Rosa Bengala.
- 2.6. Prova de Ring Test.
- 2.7. Provas complementares para o diagnóstico de brucelose.

### 3. Diagnóstico de tuberculose.

- 3.1. Tuberculinização intradérmica na prega ano-caudal.
- 3.2. Tuberculinização simples cervical.
- 3.3. Tuberculinização comparada.
- 3.4. Tuberculinização dupla.
- 3.5. Stormont test.
- 3.6. Pesquisa de Mycobacterium no leite.

### 4. Diagnóstico de anemia infecciosa eqüina.

- 4.1. Coleta de material a campo.
- 4.2. Resenha em eqüinos.
- 4.3. Teste de imunodifusão em gel de agar ou prova de Coggins.
- 4.4. Pesquisa de sideroleucocitos.

### 5. Diagnóstico de leucose enzootica bovina.

- 5.1. Coleta de material a campo.
- 5.2. Teste de agar gel imunodifusão.

### 6. Diagnóstico de cinomose.

- 6.1. Pesquisa de inclusão de Lentz em esfregaços.

### 7. Diagnóstico de parvovirose.

- 7.1. Hemoaglutinação para parvovirose.

### 8. Cálculo de terapêutica massal.

9. Acompanhamento dos animais internados no Hospital de Clínica Veterinária cujo diagnóstico é doença infecto-contagiosa.
10. Coleta de material para envio a laboratório para exames.

#### **BIBLIOGRAFIA**

- BEER, Joachim. Doenças infecciosas em animais domésticos. São Paulo, Roca, 1988. 2vol.
- BIER, Otto. Microbiologia e imunologia. 24. ed. São Paulo: Melhoramentos, c 1988.
- BLOOD, D. C., RADOSTITS, O. M. Clínica Veterinária. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.
- CARTER, G. R. Fundamentos de bacteriologia e micologia veterinária. São Paulo: Roca, 1988.
- CORREA, Walter Maurício, CORREA, Célia N. Maurício. Enfermidades infecciosas dos mamíferos domésticos. 2 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1992.
- FRASER, Clarence M. Manual Merck de medicina veterinária. 6. ed. São Paulo: Roca, 1991.
- ROSENBERGER, Gustav. Enfermidades de los bovinos. Montevid



### PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>Curso</b>		
MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>Disciplina</b>		<b>código</b>
MICROBIOLOGIA I		3MICI
<b>carga horária</b>	<b>créditos</b>	<b>departamento</b>
60	04	MVT
<b>semestre/ano</b>		
1/02-2/02-1/03-2/03-1/04-2/04-1/05-2/05-1/06-2/06-1/07-2/07-1/08.		

#### OBJETIVO GERAL

Proporcionar aos alunos conceitos básicos de microbiologia, associando-os à sanidade humana e animal.

#### EMENTA

Conceitos sobre esterilização e assepsia, ubiquidade dos microrganismos e suas características culturais, morfológicas, tintoriais e bioquímicas. Reprodução bacteriana, resistência ao meio ambiente, considerando o modo de ação de antibióticos e desinfetantes.

#### PROGRAMA

##### Parte Teórica

1. Introdução à Microbiologia. Resumo histórico.
2. Morfologia geral das bactérias e reações tintoriais.
3. Cultivo de bactérias e características das colônias bacterianas.
4. Citologia bacteriana.
5. Fisiologia bacteriana: reações bioquímicas, reprodução, fontes de energia.
6. Sistemática e nomenclatura.
7. Fontes de infecção.
8. Características exibidas *in vivo* e *in vitro* pelas bactérias. Variação bacteriana.
9. Ação de antibióticos e quimioterápicos.
10. Cocos.
11. Bacilos e bastonetes.
12. Enterobactérias.
13. Micoplasmas e riquetsias.

##### Parte Prática

1. Segurança no laboratório.
2. Utensílios e vidraria.
3. Esterilização e desinfecção.
4. Microscopia.
5. Coleta de material.
6. Preparação e sementeira de meios de cultivo.
7. Identificação de colônias bacterianas.
8. Coloração de Gram e Ziehl-Neelsen.
9. Reações bioquímicas simples para a identificação bacteriana.
10. Trabalho prático: escolha e isolamento de uma bactéria por grupos de alunos.

#### BIBLIOGRAFIA

- Bier, O. (1990) Bacteriologia e Imunologia, 25ª ed., Melhoramentos, São Paulo
- Carter, G.R.; Chengappa, M.M.; Roberts, A.W. (1995) Essentials of Veterinary Microbiology, 5ª ed., Williams & Wilkins, Baltimore, USA
- Carter, G.R. & Cole, J.R. eds. (1990) Diagnostic Procedures in Veterinary Bacteriology and Mycology, 5ª ed., Academic Press, San Diego, CA, USA
- Guerreiro, M.G. et al. (1984) Bacteriologia Especial com interesse em saúde animal e saúde pública, Sulina, Porto Alegre

Oliveira, S.J. (1994) Guia bacteriológico prático, Editora da ULBRA, Canoas

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>curso</b>		
MEDICINA VETERINÁRIA		
<b>Disciplina</b>		<b>Código</b>
BIOQUÍMICA DE BIOMOLÉCULAS		BIOQB60
<b>carga horária</b>	<b>créditos</b>	<b>departamento</b>
60	04	MRF

#### OBJETIVO GERAL

Levar o aluno a compreender a estrutura e a função das biomoléculas.

#### EMENTA

Composição química e atividades fisiológicas das biomoléculas dos organismos animais. Conceitos teóricos e práticos das técnicas básicas utilizadas em bioquímica.

#### PROGRAMA

##### PARTE TEÓRICA

- 1) Introdução à Bioquímica
- 2) Água e Sistema Tampão (equilíbrio hidroeletrólítico)
- 3) Estrutura e função de aminoácidos.
- 4) Estrutura e função de proteínas
- 5) Estrutura e função de carboidratos
- 6) Estrutura e função de lipídeos
- 7) Estrutura e função de nucleotídeos e ácidos nucleicos
- 8) Vitaminas e Minerais
- 9) Estudo das reações bioquímicas
- 10) Enzimas.
- 11) Membranas biológicas
- 12) Hemoglobina e tamponamento sanguíneo ( Bioquímica da Respiração)
- 13) Teoria das técnicas laboratoriais em Bioquímica

## PARTE PRÁTICA

- 1) Espectrofotometria
- 2) Titulação de aminoácidos
- 3) Fracionamento celular
- 4) Cromatografia em papel e camada delgada
- 5) Cinética enzimática
- 6) Cromatografia em coluna
- 7) Eletroforese

## BIBLIOGRAFIA

BACILA, METRY. Bioquímica Veterinária 2 edição. Robe editorial São Paulo. 2003

KOZLOSKI, GILBERTO WILMAR. Bioquímica de Ruminantes. Editora UFSM. Rio Grande do Sul. 2002

GONZALEZ, F.H.D & SILVA, S.C. Introdução à Bioquímica Clínica Veterinária. Editora UFRGS. 2003

MARZZOCO, A & TORRES, B.B. Bioquímica Básica 2 edição. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro. 1999

KOOLMAN, J & ROHM, K-H. Bioquímica- Texto e Atlas 3 edição. Artmed Editora. Porto Alegre 2005

Bioquímica –aulas práticas 6 edição. Editora UFPR. 2002

DEVLIN, T.M. Textbook of biochemistry with clinical correlations. 3rd. edn. New York: Wiley-Liss, 1992

NELSON, D., COX, M. Lehninger: Principles of biochemistry. 3rd ed. New York: Worth Publishers, 2000

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>curso</b>		
AGRONOMIA		
<b>disciplina</b>	ECONOMIA RURAL I	<b>código</b>
		6ECR1
<b>carga horária</b>	<b>créditos</b>	<b>departamento</b>
45	03	SLS
<b>semestre/ano</b>		
1/91-2/91-1/92-2/92-1/93-2/93-1/94-2/94-1/95-2/95-1/96-2/96-1/97-2/97-1/98-2/98-1/99-2/99-1/00-2/00-1/01-2/01-1/02-2/02-1/03-2/03-1/04-2/04-1/05-2/05-1/06-2/06-1/07-2/07-1/08-		

#### OBJETIVO GERAL:

Proporcionar aos acadêmicos os conhecimentos básicos necessários para o entendimento da estrutura da Macro e Microeconomia. Aplicação dos principais conceitos microeconômicos na propriedade rural objetivando a máxima eficiência econômica.

#### EMENTA:

Produção e renda na agricultura. Análise da oferta e demanda. Teoria da produção. Introdução à Macroeconomia. Equilíbrio de mercado.

#### PROGRAMA:

**Produção e renda na agricultura:** conceitos da produção e renda; o sistema econômico; recursos produtivos da agricultura; uso eficiente dos recursos produtivos. **Análise da oferta e demanda:** interação entre oferta e demanda; elasticidade. **Teoria da produção:** lei dos rendimentos marginais decrescentes; funções de produção; funções de custo; máxima eficiência econômica. **Introdução à Macroeconomia:** renda nacional; inflação; nível de emprego; taxa de juros. **Equilíbrio de mercado:** concorrência perfeita; concorrência imperfeita.

#### BIBLIOGRAFIA:

BARROS, G.S.A. de C. Fundamentos de Economia Agrícola. Piracicaba, FEALQ/CEPEA, 1988.

GALVES, C. Manual de Economia Política Atual, 8º ed. Rio de Janeiro, Ed. Forense Universitária, 1983.

HOFFMANN, R. e outros. Administração da Empresa Agrícola. 3º ed. São Paulo, Livraria Pioneira Editora, 1981.

LECAILLON, J. Análise Microeconômica. São Paulo, Duas Cidades, 1975.

NORONHA, J. F. Projetos Agropecuários: administração financeira, orçamento e viabilidade econômica, 2º ed. São Paulo, Atlas, 1987.

MENDES, J. T. G., Economia Agrícola - Princípios Básicos e Aplicações, 2ª ed. Curitiba, Ed. 2NT Ltda, 1998.