**RESOLUÇÃO NÚMERO 296 de 23/11/2017**

**O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**, no uso de suas atribuições legais e considerando o Parecer nº 128/2017 da Câmara de Ensino de Pós-Graduação e Pesquisa, **RESOLVE**:

Aprovar a alteração da Estrutura Curricular do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Zootecnia, da Faculdade de Ciências Agrárias/FCA/UFGD, parte integrante desta Resolução.

**Prof. Marcio Eduardo de Barros**

**Presidente em exercício**

**Anexo à Resolução CEPEC nº 296, de 23 de novembro de 2017.**

**ESTRUTURA CURRICULAR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM ZOOTECNIA**

(Válida para ingressos a partir de 1º de janeiro de 2018)

Disciplinas Obrigatórias

| **Disciplinas** | **Carga Horária** | **Créditos** |
|---|---|---|
| Estagio Docência I | 30 | 2 |
| Estatística Experimental Aplicada a Produção Animal | 60 | 4 |
| Metodologia da Pesquisa Científica | 60 | 4 |
| Seminários | 60 | 4 |
| **Total de Créditos em Disciplinas Obrigatórias** | | **14** |

Disciplinas Optativas

| | | |
|---|---|---|
| Ambiência Aplicada a Produção Animal | 45 | 3 |
| Análise e Tendências do Agronegócio | 30 | 2 |
| Bem-Estar na Suinocultura | 30 | 2 |
| Conservação de Alimentos para a Produção Animal | 30 | 2 |
| Fatores Determinantes da Qualidade da Carcaça e da Carne | 60 | 4 |
| Fisiologia da Digestão dos Animais de Produção | 30 | 2 |
| Fisiologia e Manejo de Plantas Forrageiras | 60 | 4 |
| Fundamentos da Avaliação de Ciclo de Vida | 60 | 4 |
| Manejo de Dejetos Gerados na Produção Animal | 30 | 2 |
| Nutrição de Aves | 30 | 2 |
| Nutrição de Peixes | 30 | 2 |
| Nutrição de Ruminantes | 60 | 4 |
| Nutrição de Suínos | 45 | 3 |
| Sistemas de Produção de Bovinos de Corte | 45 | 3 |
| Sistemas de Produção de Bovinos de Leiteiros | 45 | 3 |
| Sistemas de Produção de Suínos | 45 | 3 |
| Sistemas de Produção Frangos de Corte | 45 | 3 |
| Sistemas de Produção de Ovinos de Corte | 45 | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| Técnicas Laboratoriais na Análise de Alimentos | 45 | 3 |
| Tópicos Especiais I | 30 | 2 |
| Tópicos Especiais II | 45 | 3 |
| Valor Nutritivo dos Alimentos | 45 | 3 |

A estrutura curricular do curso é composta por, no mínimo, **26 (vinte e seis)** créditos em disciplinas, sendo 14 (catorze) créditos em disciplinas obrigatórias e 12 (doze) créditos em disciplinas optativas. Cada crédito corresponde a 15 horas/aula.