

## ...PLANO INDIVIDUAL DO DOCENTE

Informações do Docente, de acordo com a lei Nº 12772/12			
<b>PERÍODO DE REFERÊNCIA</b>	2019.2	<b>Carga Horária Semanal</b>	<b>40 Horas</b>
<b>DOCENTE</b>	ALEX MARTINS VARELA DE ARRUDA		
<b>MATRÍCULA</b>	1506673	<b>REGIME JURÍDICO</b>	ESTATUTÁRIO
<b>DENOMINAÇÃO</b>			
<b>CLASSE</b>	Classe D - Associado	<b>NÍVEL</b>	E
<b>REGIME DE TRABALHO</b>	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA		

## ENSINO

Disciplinas Ministradas						CH: 8
Semestre	Nome da Disciplina	Código da Disciplina	Nº de Créditos	Cod. da Turma	CH da Disciplina	CH Dedicada
2019.2	ANALISE DE ALIMENTOS	ANI0500	4	01	60	4.0
2019.2	NUTRICAÇÃO DE MONOGASTRICOS	ANI0497	4	01	60	4.0

## ORIENTAÇÕES DE ATIVIDADES E ATENDIMENTO AOS ALUNOS

Orientação e Co-orientação			CH: 8
Forma de Orientação	Natureza	Nome do Orientado	
Não há orientandos.			

## OUTRAS ATIVIDADES DE ENSINO

Projetos de Estágio e Monitoria						CH: 0
Estágio						
Período	Discente					Natureza
Não há projetos de estágio						
Monitoria						
Período	Discente					Curso ou Código da Disciplina
Não há projetos de monitoria						

## PESQUISA E PRODUÇÃO ACADÊMICA

Projetos de Pesquisa			CH: 12
Período	Título do Projeto		Tipo de Participação
30/04/2017 a 31/03/2021	ALGAS MARINHAS NA ALIMENTAÇÃO DE AVES		Coordenador
30/04/2017 a 31/03/2021	CASTANHA DE CAJU NA ALIMENTAÇÃO DE AVES		Coordenador
02/05/2017 a 30/04/2021	ALHO NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS EM SISTEMA SEMICONFINADO		Coordenador

## Produções Acadêmicas

SOUZA, A. O. V. ; DE ARRUDA, ALEX MARTINS VARELA ; MESQUITA, A. C. N. ; SILVA, N. L. ; COSTA, M. G. A. . Gracilaria birdiae pode ser um alimento alternativo para aves? (Capítulo 8). In: Jorge Gonzalez Aguilera & Alan Mario Zuffo. (Org.). Ciências Agrárias: Campo promissor em Pesquisa (3). 1ed.Ponta Grossa - PR: Atena Editora, 2019, v. 3, p. 67-75. OLIVEIRA, VANESSA R.M. ; ARRUDA, ALEX M.V. ; MELO, AURORA S. ; SOUZA, DAVYD H. ; SOUZA-JUNIOR, JOÃO B.F. ; FERNANDES, RAIMUNDA T.V. ; QUEIROZ, JOÃO P.A.F. "Coarse corn particles cause negative effect on eggshell quality of semi-heavy laying hens". Animal Nutrition, v. 5, p. 432-434, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.aninu.2019>. SILVA, I. S. ; NUNES, V. A. L. ; FERNANDES, R. T. V. ; Marinho, J.B.M. ; ARRUDA, ALEX MARTINS VARELA . Digestibilidade do Farelo de Arroz Vermelho na Ração de Frangos de Corte. In: IV COINTER - Congresso Internacional das Ciências Agrárias, 2019, Recife - PE. IV COINTER PDVAGRO 2019. Recife - PE: instituto internacional despertando vocações, 2019. v.1. SILVA, I. S. ; SOUZA, R. F. ; Marinho, J.B.M. ; FERNANDES, R. T. V. ; ARRUDA, ALEX MARTINS VARELA . Composição Físico-Química de Alimentos Alternativos do Semiárido para Aves. In: IV COINTER - Congresso Internacional das Ciências Agrárias, 2019, Recife - PE. IV

COINTER PDVAGRO 2019. Recife - PE: instituto internacional despertando vocações, 2019. v. 1.

**EXTENSÃO E OUTRAS ATIVIDADES**

<b>Ações de Extensão</b>		<b>CH: 4</b>
<b>Período</b>	<b>Título do Projeto</b>	<b>Tipo de Participação</b>
01/11/2019 a 31/10/2020	INOVAÇÃO TECNOLÓGICA: UTILIZAÇÃO DE BIOESTIMULANTES PELA AGRICULTURA FAMILIAR DESENVOLVIDOS POR MARICULTORAS	Membro
<b>Orientação de Alunos de Extensão</b>		

**FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS**

<b>Funções</b>	<b>CH: 0</b>
<b>Unidade/Curso</b>	<b>Função</b>
O servidor não exerce funções administrativas	

**ATIVIDADES INFORMADAS**

<b>Atividades</b>	<b>CH: 8</b>
Coordenador do Laboratório de Nutrição de Precisão - Portaria UFERSA/CCA n.19/2017. Membro do núcleo docente estruturante em zootecnia - Portaria Ufersa/Prograd n.18/2015.	

## ...PLANO INDIVIDUAL DO DOCENTE

Informações do Docente, de acordo com a lei Nº 12772/12			
<b>PERÍODO DE REFERÊNCIA</b>	2019.2	<b>Carga Horária Semanal</b>	<b>40 Horas</b>
<b>DOCENTE</b>	JULIANA FORTES VILARINHO BRAGA		
<b>MATRÍCULA</b>	1054489	<b>REGIME JURÍDICO</b>	ESTATUTÁRIO
<b>DENOMINAÇÃO</b>			
<b>CLASSE</b>	Classe A - Adjunto A	<b>NÍVEL</b>	E
<b>REGIME DE TRABALHO</b>	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA		

## ENSINO

Disciplinas Ministradas						CH: 9
Semestre	Nome da Disciplina	Código da Disciplina	Nº de Créditos	Cod. da Turma	CH da Disciplina	CH Dedicada
2019.2	DOENÇAS INFECCIOSAS DOS ANIMAIS DOMESTICOS (1200101)	ANI0394	5	01	75	5.0
2019.2	INTRODUCAO A MEDICINA VETERINARIA (1200317)	ANI0083	2	01	30	1.0
2019.2	ORNITOPATOLOGIA (1200109)	ANI0403	3	01	45	3.0

## ORIENTAÇÕES DE ATIVIDADES E ATENDIMENTO AOS ALUNOS

Orientação e Co-orientação		CH: 6
Forma de Orientação	Natureza	Nome do Orientado
Orientação	GRADUAÇÃO	SANDY BEATRIZ SILVA DE ARAÚJO
Orientação	GRADUAÇÃO	SANDY BEATRIZ SILVA DE ARAÚJO
Orientação	GRADUAÇÃO	FRANCISCA CEDMA DE SOUSA OLIVEIRA
Orientação	GRADUAÇÃO	SANDY BEATRIZ SILVA DE ARAÚJO

## OUTRAS ATIVIDADES DE ENSINO

Projetos de Estágio e Monitoria						CH: 1
Estágio						
Período	Discente			Natureza		
26/08/2019 a 16/09/2019	LARISSA SOARES VELOSO			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
08/10/2019 a 31/10/2019	SANDY BEATRIZ SILVA DE ARAÚJO			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
18/11/2019 a 10/01/2020	SANDY BEATRIZ SILVA DE ARAÚJO			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
08/10/2019 a 06/12/2019	FRANCISCA CEDMA DE SOUSA OLIVEIRA			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
Monitoria						
Período	Discente			Curso ou Código da Disciplina		
Não há projetos de monitoria						

## PESQUISA E PRODUÇÃO ACADÊMICA

Projetos de Pesquisa		CH: 12
Período	Título do Projeto	Tipo de Participação

03/12/2018 a 03/12/2020	VALIDAÇÃO DE PROTOCOLO DE MANEJO AMBIENTAL PARA CONTROLE DE Lutzomyia longipalpis EM ÁREAS ENDÊMICAS PARA LEISHMANIOSE VISCERAL	Membro
03/12/2018 a 05/12/2020	DOENÇAS TRANSMITIDAS POR VETORES EM CÃES NO SEMIÁRIDO POTIGUAR: EPIDEMIOLOGIA E ALTERAÇÕES CLÍNICOPATOLÓGICAS	Coordenador

**Produções Acadêmicas**

BRAGA, Juliana Fortes Vilarinho; SOUZA, F. A. L. ; SILVA, L. S. ; FONSECA, L. S. ; PINHO, F. A. ; FOTORAN, W. L. ; RAMOS-SANCHEZ, E. M. ; COSTA-JUNIOR, L. M. ; RIBEIRO, M. F. B. ; SILVA, S. M. M. S. . Molecular, serological, and parasitological detection of Babesia vogeli in dogs in the state of Piauí, Brazil. SEMINA. CIÊNCIAS AGRÁRIAS (ONLINE), v. 40, p. 3035-3044, 2019.

**EXTENSÃO E OUTRAS ATIVIDADES**

Ações de Extensão		CH: 0
Período	Título do Projeto	Tipo de Participação
01/10/2019 a 02/10/2019	Semana acadêmica de Medicina Veterinária da UFERSA	Vice-Coordenador

**Orientação de Alunos de Extensão****FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Funções		CH: 6
Unidade/Curso	Função	
COORDENAÇÃO DO CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA	VICE-CHEFIA/VICE-COORDENADORIA	

**ATIVIDADES INFORMADAS**

Atividades	CH: 6
1) Membro do Colegiado do curso de graduação em Medicina Veterinária da UFERSA (Portaria UFERSA/PROGRAD N° 230/2018); 2) Membro do Núcleo Docente Estruturante do curso de graduação em Medicina Veterinária da UFERSA (Portaria UFERSA/PROGRAD N° 113/2018); 3) Orientação da aluna de iniciação científica (PICI) Raylanne Letícia Pessoa Sousa; 4) Membro da comissão para instaurar procedimento apuratório com o objetivo de investigar possíveis casos de envenenamento de animais no âmbito da UFERSA (Portarias UFERSA/GAB N.º 0733/2019 e UFERSA/GAB N.º 0820/2019); 5) Participação em curso de formação docente "(Re)Aprendendo a formar o profissional do novo milênio (2019)".	

## ...PLANO INDIVIDUAL DO DOCENTE

Informações do Docente, de acordo com a lei Nº 12772/12			
<b>PERÍODO DE REFERÊNCIA</b>	2019.2	<b>Carga Horária Semanal</b>	<b>40 Horas</b>
<b>DOCENTE</b>	ROGERIO TAYGRA VASCONCELOS FERNANDES		
<b>MATRÍCULA</b>	2321480	<b>REGIME JURÍDICO</b>	ESTATUTÁRIO
<b>DENOMINAÇÃO</b>			
<b>CLASSE</b>	Classe A - Adjunto A	<b>NÍVEL</b>	E
<b>REGIME DE TRABALHO</b>	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA		

## ENSINO

Disciplinas Ministradas						CH: 8
Semestre	Nome da Disciplina	Código da Disciplina	Nº de Créditos	Cod. da Turma	CH da Disciplina	CH Dedicada
2019.2	LEG.AMBIENTAL APL.A PESCA E AQUICULTURA (1200193)	ACS0135	4	01	60	4.0
2019.2	PISCICULTURA	ANI0487	4	01	60	4.0

## ORIENTAÇÕES DE ATIVIDADES E ATENDIMENTO AOS ALUNOS

Orientação e Co-orientação			CH: 8
Forma de Orientação	Natureza	Nome do Orientado	
Orientação	GRADUAÇÃO	GABRIELA NOGUEIRA CUNHA	
Orientação	GRADUAÇÃO	ELLEN MAYARA DA CUNHA PINTO	
Orientação	GRADUAÇÃO	ALISSON SILVA VIEIRA	
Orientação	GRADUAÇÃO	EMANUEL CARLOS NOGUEIRA MAIA	
Orientação	GRADUAÇÃO	FELIPE RODOLFO DA CUNHA CARVALHO	
Orientação	GRADUAÇÃO	TAINÁ BEATRIZ DA SILVA SANTOS	
Orientação	GRADUAÇÃO	ALISSON SILVA VIEIRA	
Orientação	GRADUAÇÃO	FELIPE RODOLFO DA CUNHA CARVALHO	
Orientação	GRADUAÇÃO	BRUNA LUANA BEZERRA DA SILVA	
Orientação	GRADUAÇÃO	BRUNA LUANA BEZERRA DA SILVA	

## OUTRAS ATIVIDADES DE ENSINO

Projetos de Estágio e Monitoria						CH: 4
Estágio						
Período	Discente			Natureza		
30/08/2019 a 06/11/2019	JOSE PAIVA LOPES NETO			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
27/11/2019 a 08/06/2020	JOSE PAIVA LOPES NETO			ESTAGIO CURRICULAR NAO OBRIGATORIO		
25/10/2019 a 27/12/2019	GABRIELA NOGUEIRA CUNHA			ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO		
03/12/2019 a 08/06/2020	JOSE PAIVA LOPES NETO			ESTAGIO CURRICULAR NAO OBRIGATORIO		
04/02/2020 a 30/05/2020	GABRIELA NOGUEIRA CUNHA			ESTAGIO CURRICULAR NAO OBRIGATORIO		
Monitoria						
Período	Discente			Curso ou Código da Disciplina		
Não há projetos de monitoria						

## PESQUISA E PRODUÇÃO ACADÊMICA

Projetos de Pesquisa						CH: 10
----------------------	--	--	--	--	--	--------

Período	Título do Projeto	Tipo de Participação
20/06/2018 a 25/06/2020	REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA URBANA DAS UNIDADES HABITACIONAIS DOS DIVERSOS MUNICÍPIOS QUE COMPÕEM O ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - REURB	Membro
05/10/2019 a 05/07/2020	GEO-CIDADES/RN: Uso de geotecnologias emergentes na atualização da base cartográfica de pequenos municípios do Rio Grande do Norte	Coordenador
16/07/2018 a 16/07/2020	REURB-S - Ações de regularização fundiária e urbanísticas em áreas de interesse social sob a égide do novo marco regulatório	Membro
21/11/2019 a 30/11/2020	Regulação jurídica das salinas brasileiras	Vice-Coordenador
01/08/2019 a 31/07/2021	DINÂMICA DE SOLUTOS EM SOLOS DO PERÍMETRO IRRIGADO BAIXO-AÇÚ COM SOLUÇÃO IÔNICA TRATADA COM CAMPO MAGNÉTICO	Membro
23/06/2017 a 23/09/2021	Sistema Inteligente de Monitoramento do Uso Eficiente da Água e do Risco de Salinização dos Solos no Polo de Desenvolvimento Integrado Assu/Mossoró	Membro
08/11/2019 a 07/10/2021	MAPEAMENTO DOS EMPREENDIMENTOS E PERFIL DOS EMPREENDEDORES DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RN II ETAPA	Membro
22/07/2018 a 01/11/2021	SALINAS SUSTENTÁVEIS: INOVAÇÕES NO SETOR SALINEIRO PARA O DESENVOLVIMENTO DO SEMIÁRIDO POTIGUAR	Coordenador
02/12/2019 a 02/12/2021	Sistema de Controle de Impactos Ambientais	Vice-Coordenador
11/12/2019 a 11/12/2021	Sistema de Controle de Impactos Ambientais	Vice-Coordenador

**Produções Acadêmicas****EXTENSÃO E OUTRAS ATIVIDADES**

Ações de Extensão		CH: 10
Período	Título do Projeto	Tipo de Participação
05/08/2019 a 24/09/2019	Pilotagem e manuseio de Veículos Aéreos não Tripulados (VATNS), para agentes de segurança pública no Rio Grande do Norte (segunda turma).	Membro
07/10/2019 a 10/10/2019	VII SECITEC Semana de Ciência e Tecnologia UFERSA-Angicos	Membro
20/08/2019 a 31/10/2019	IV COMPETIÇÃO DE PONTES DE MACARRÃO - UFERSA (Angicos)	Membro
20/08/2019 a 31/10/2019	1a COMPETIÇÃO DE CARRINHOS DE ROLIMÃ - UFERSA - ANGICOS	Membro
26/11/2019 a 29/11/2019	MINICURSO ANÁLISES DE ORGANISMOS PLANCTÔNICOS DURANTE A PRIMEIRA SEMANA DE TECNOLOGIAS AQUÍCOLAS DO LAQUIPLANC/CCBS /UFERSA	Ministrante
26/11/2019 a 29/11/2019	MINICURSO ANÁLISES DE ORGANISMOS PLANCTÔNICOS DURANTE A PRIMEIRA SEMANA DE TECNOLOGIAS AQUÍCOLAS DO LAQUIPLANC/CCBS /UFERSA	Membro
26/11/2019 a 29/11/2019	PRIMEIRA SEMANA DE ESTUDOS AQUÍCOLAS DO LAQUIPLANC	Ministrante
01/12/2018 a 29/02/2020	REURB-S - Ações de regularização fundiária em áreas de interesse social sob a égide do novo marco regulatório e desenvolvimento de curso EAD.	Membro
20/06/2018 a 20/07/2020	REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA URBANA DAS UNIDADES HABITACIONAIS DOS DIVERSOS MUNICÍPIOS QUE COMPÕEM O ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - REURB	Membro

**Orientação de Alunos de Extensão****FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Funções	CH: 0
Unidade/Curso	Função
O servidor não exerce funções administrativas	

**ATIVIDADES INFORMADAS****Atividades****CH: 0****OBSERVAÇÕES AO DOCENTE****Observação**

**DADOS DO PROJETO DE PESQUISA****Código:** PED20001-2020**Título:** Óleos essenciais na dieta de frangos de corte sobre características de desempenho, morfologia intestinal**Tipo:** EXTERNO (Projeto Novo)**Financiamento:** NÃO**Categoria:** Pesquisa científica**Situação:** AGUARDANDO AUTORIZAÇÃO DA UNIDADE**Unidade:** DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS (11.01.00.11.04)**Centro:** DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS (11.01.00.11.04)**Palavra-Chave:** aditivos, avicultura, desempenho, saúde intestinal**E-mail:** rennan.moreira@ufersa.edu.br**Período do Projeto:** 01/05/2020 a 30/11/2020**Arquivo do Projeto:** [Visualizar arquivo](#)**ÁREA DE CONHECIMENTO, GRUPO E LINHA DE PESQUISA****Grande Área de Conhecimento:** Ciências Agrárias**Área:** Zootecnia**Sub-Área:** Nutrição e Alimentação Animal**Grupo de Pesquisa:****Linha de Pesquisa:****CORPO DO PROJETO****Resumo**

O objetivo no trabalho será avaliar a utilização de óleos essenciais na dieta de frangos de corte e seus efeitos sobre o desempenho, morfologia da carne. Os procedimentos realizados serão submetidos ao Comitê de Ética da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA). O experimento será realizado no Setor Didático de Avicultura da UFERSA. A instalação experimental será em galpão de alvenaria (10 x 12 m e pé direito de 3,5 m) dividido em dois setores sendo a criação em piso. Serão utilizados 400 pintos de um dia, de linhagem de crescimento rápido. Os tratamentos serão distribuídos em delineamento casualizado, distribuídos em quatro tratamentos (controle, Pepper, Palm e AvePhytus), com 20 repetições, sendo a unidade experimental constituída por 20 aves. Para atender as exigências nutricionais das aves, o experimento será dividido em três fases: pré-inicial, inicial e final. Água e ração serão fornecidas segundo recomendação de Rostagno et al. (2017). Aos 1, 7, 21 e 42 dias de idade, as aves serão pesadas individualmente e o consumo de ração, a conversão alimentar, a eficiência produtiva. As amostras das rações serão analisadas no laboratório de Nutrição Animal da UFERSA a fim de se determinar matéria seca, proteína bruta, extrato etéreo, fibra insolúvel em detergente ácido e fibra insolúvel em detergente neutro. A frequência respiratória, temperatura barbeta e pernas, além da e a temperatura cloacal de dez aves de cada grupo serão obtidas no 1º, 7º, 14º, 21º, 28º, 35º e 42º dia de idade. Ao final do experimento, uma ave de cada unidade experimental será abatida em abatedouro comercial, para avaliação do rendimento de carcaça e das vísceras como, fígado, baço, bolsa de Fabricius e intestino delgado, todos serão coletadas e pesadas. Será analisada a altura profundidade de criptas, relação entre vilosidade e cripta. Para o teste de análise sensorial, será feita amostragem composta, com carne de quatro provadores será composta de 48 indivíduos em função do consumo e apreciação da carne de frango. Cada provador receberá uma amostra de tratamento, totalizando quatro amostras por provador, em pratos descartáveis, codificados com números aleatórios de três dígitos. Será também feita fatia de pão de forma sem casca, com a função de neutralizador, entre as amostras, para limpeza das papilas gustativas do provador. A aceitação cor, das amostras, serão avaliadas por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos, variando de gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo. A avaliação, será incluído diagnóstico de atributos onde, por meio de escalas estruturadas de sete pontos, os provadores avaliarão a intensidade do suculência da carne, de acordo com o padrão mental que possuem para esses parâmetros de qualidade da carne de frango. Para caracterizar o ar galpão serão utilizados dois sensores de temperatura e umidade relativa instalados a meia altura das aves com captação dos dados a cada 10 minutos. As análises estatísticas, será utilizado o pacote estatístico SAS. Os dados serão submetidos ao teste de Shapiro-Wilk ao nível de 5% de probabilidade para verificar a normalidade dos dados. Os dados com distribuição normal, quando possível, serão normalizados pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Os dados sem distribuição normal, quando possível, serão normalizados pelo teste de Kruskal-Wallis, ao nível de 5% de probabilidade.

**Introdução/Justificativa****(incluindo os benefícios esperados no processo ensino-aprendizagem e o retorno para os cursos e para os professores da instituição em geral)****INTRODUÇÃO**

Há alguns anos, o conhecimento existente a respeito da microbiota intestinal é de que esta é composta por diferentes espécies bacterianas que, em um sistema complexo e dinâmico. O efeito dessa ação, junto ao hospedeiro, é gerenciar fatores microbiológicos, imunológicos, fisiológicos e bioquímicos (1998). Situação essa que pode impactar na saúde do animal e sua reação aos desafios do ambiente, onde o sistema de produção animal está insuportando esses mesmos desafios, a saúde do trato gastrointestinal pode ser destacada como um dos fatores que influenciam diretamente o desempenho do produto final.

Nesse contexto, a nutrição pode ajudar os profissionais na adoção de estratégias para melhorar a sanidade dos plantéis avícolas. Algumas alternativas alimentares podem ser adotadas como inclusão de óleos essenciais na ração das aves.

Oetting et al. (2006), ao estudarem os efeitos dos óleos essenciais, relataram respostas como controle de patógenos pela atividade antimicrobiana de bactérias patogênicas no epitélio intestinal. Os autores citaram, ainda, a atividade antioxidante, como responsável pelo estímulo da atividade do processo de digestão e da absorção de nitrogênio, pela modificação das células do intestino.

Alguns compostos podem ser destacados com a finalidade de influenciar o organismo animal, resultando em melhorias no desempenho produtivo. A capsaicina é o componente ativo das pimentas, que conhecidas como estimulantes do apetite e por auxiliarem na digestão. O consumo desse a salivação, estimula a secreção gástrica e a motilidade gastrointestinal, proporcionando sensação de bem-estar. O sabor picante das pimentas proporciona a que se acumula pelas plantas no tecido da superfície (SANTOS et al., 2008). Estudos em animais mostraram que a injeção ou o tratamento com substância, estimula atividade do sistema nervoso simpático (WATANABE et al., 1988), favorece mobilização de lipídios e redução de massa adiposa (1986).

Por outro lado, os compostos antioxidantes possuem como função principal a influência sobre a oxidação lipídica, que se caracteriza pela deterioração dos alimentos, como ácidos graxos poli-insaturados e vitaminas lipossolúveis, resultando em depreciação na qualidade, aroma, sabor, valor nutricional e estabilidade comercial da carne (GRAY et al., 1996; BOU et al., 2001).

Outra forma de aproveitar os benefícios dos antioxidantes, na produção comercial de frangos, fundamenta-se no fato de que os óleos de origem vegetal apresentam elevadas concentrações de ácidos graxos insaturados, assim, o uso dos antioxidantes protege os ingredientes dos efeitos do armazenamento e energético das dietas, desde o armazenamento até seu consumo por parte dos animais.

**JUSTIFICATIVA**

Por se tratar de um projeto de pesquisa os benefícios esperados no processo de aprendizagem dos alunos de graduação vinculados ao projeto em geral, como por exemplo, pesquisa bibliográfica, condução do experimento, realização de análises laboratoriais e redação científica.

O retorno para os cursos de graduação do Centro de Ciências Agrárias e para os professores da UFERSA, em especial para o curso de Zootecnia, é o conhecimento, bem como, a interação entre professor e aluno, e ainda proporcionará a elaboração de trabalhos de conclusão de curso, aquisição de alunos envolvidos no projeto, além de publicação científica.

**Objetivos****Objetivo geral**

Avaliar a utilização de óleos essenciais na dieta de frangos de corte e seus efeitos sobre o desempenho, morfologia dos intestinos e qualidade da carne.

**Objetivos específicos**

Avaliar o desempenho de frangos de corte mantidos em ambiente de elevada temperatura ambiente recebendo, em suas dietas, diferentes óleos essenciais.  
Avaliar o rendimento de carcaça, análise sensorial da carne e parâmetros de qualidade de carne de frangos alimentados com diferentes aditivos antimicrobianos, na forma de óleos essenciais.

Analisar a morfologia intestinal de frangos de corte alimentados com diferentes óleos essenciais, por meio da confecção de lâminas histológicas.



**Metodologia**

Os procedimentos realizados serão submetidos ao Comitê de Ética da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA). Os experimentos serão didático de Avicultura da UFERSA. A instalação experimental será em galpão de alvenaria (10 x 12 m e pé direito de 3,5 m) dividido em boxes, d criação em piso.

Serão utilizados 400 pintos de um dia, de linhagem de crescimento rápido. Os tratamentos serão distribuídos em delineamento inteiramente casu quatro tratamentos (controle, Pepper, Palm e AvePhytus), com 20 repetições, sendo a unidade experimental constituída por cinco aves/box. Para nutricionais das aves, o experimento será dividido em três fases: pré-inicial (1 a 7 dias), inicial (8 a 21 dias) e final (22 a 42 dias). Água e ração : vontade. As rações serão formuladas segundo recomendação de Rostagno et al. (2017).

Aos 1, 7, 21 e 42 dias de idade, as aves serão pesadas individualmente e o consumo será mensurado diariamente. Para avaliação do desempenho ganho de peso, o consumo de ração, a conversão alimentar, a uniformidade e o índice de eficiência produtiva. Todos estes resultados serão corrig mortalidade. As amostras das rações serão analisadas no laboratório de Nutrição Animal da UFERSA a fim de se determinar matéria seca, matéria bruta, extrato etéreo, fibra insolúvel em detergente ácido e fibra insolúvel em detergente neutro.

A frequência respiratória, temperatura de superfície de crista, barbela e pernas, além da e a temperatura cloacal de dez aves de cada grupo serão 21º, 28º, 35º e 42º dia de idade. Na avaliação da frequência respiratória será considerado o número de vezes em que as aves inspiravam ar durz temperatura de superfície será medida por meio do termômetro de infravermelho e temperatura cloacal, por meio de termômetro clínico veterinária 0,1ºC, inserindo-se o termômetro a três centímetros na cloaca.

Aos 21 dias de idade e no final do experimento, uma ave de cada unidade experimental será abatida em abatedouro comercial, para avaliação do e de cortes, peito e pernas, bem como, as vísceras como, fígado, baço, bolsa de Fabricius e intestino delgado, todos serão coletadas e pesadas.

Os fragmentos do intestino delgado (duodeno, jejuno e íleo) serão preparados para análise histológica, o material coletado será mergulhado em s neutro tamponado (NBF), permanecendo por 48 horas. Após esse procedimento, os fragmentos serão desidratados em álcool etílico em concentra incluídos em parafina. Os blocos serão cortados em micrótomo ajustado para 5 µm. Assim, os cortes obtidos serão colocados em lâminas. Será a vilosidade, profundidade de criptas, relação entre vilosidade e cripta.

Para o teste de análise sensorial, será feita amostragem composta, com carne de quatro repetições. A equipe de provadores será composta de 48 do consumo e apreciação da carne de frango. As amostras serão submetidas à cocção em forno à temperatura de 180 °C, até atingir 71 °C no ce controlada por termômetros. Após a retirada das amostras do forno, serão mantidas em recipiente aquecido próprio para derreter cera. Cada pro amostra de carne de cada tratamento, totalizando quatro amostras por provador, em pratos descartáveis, codificados com números aleatórios de também servido, copo de água e fatia de pão de forma sem casca, com a função de neutralizador, entre as amostras, para limpeza das papilas g ordem de apresentação das amostras será balanceada, de forma a evitar vícios nos resultados (MACFIE et al., 1989).

A aceitação global e a aceitação da cor, das amostras, serão avaliadas por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos (PERYAM e PILGR gostei muitíssimo da degostei muitíssimo. Na mesma ficha de avaliação, será incluído diagnóstico de atributos (MEILGAARD et al., 1987) onde, p estruturadas de sete pontos, os provadores avaliarão a intensidade do sabor, maciez e suculência da carne, de acordo com o padrão mental que p parâmetros de qualidade da carne de frango.

Para caracterizar o ambiente interno do galpão serão utilizados dois sensores de temperatura e umidade relativa com função datalogger instalado com captação dos dados a cada 10 minutos, durante todo período experimental. As medidas meteorológicas serão utilizadas para cálculo do indic globo e umidade (ITGU), caracterizando-se o ambiente térmico da instalação, conforme preconizado por Buffington et al. (1981).

Para as análises estatísticas, será utilizado o pacote estatístico do SAS (9.3). Os dados serão submetidos ao teste de Shapiro-Wilk ao nível de 5 % verificar a normalidade dos dados. Os dados com distribuição normal serão comparados pelo teste Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Os dad normal, quando possível, serão normalizados pelo procedimento PROC RANK e aqueles não normalizados serão comparados pelo teste Kruskal-W probabilidade.

**Referências**

BOU, R.; GUARDIOLA, F.; GRAU, A.; GRIMPA, S.; MANICH, A.; BARROETA, A.; CODONY, R. Influence of dietary fat source, a tocopherol, and ascc supplementation on sensory quality of dark chicken meat. *Poltry Science*, v.80, p.800-807, 2001.

FISCHER, G.; BERMUDEZ, V.L.; SIQUEIRA, E.B.; DEL PINO, F.A.B.; ANCIUTI, M.A.; MAIER, J.C.; RUTZ, F. Peroxidação em amostras de milho, pro etoquím. *Ciência Animal Brasileira*, v.6, p.227-232, 2005.

GRAY, J.I.; GOMAA, E.A.; BUCKLEY, D.J. Oxidative quality and shelf life of meats. *Meat Science*, v.43, p.111-123, 1996.

SANTOS, J.A.B.; SILVA, G.F.; OLIVEIRA, L.C. Avaliação dos Capsaicinóides em Pimentas Malagueta. *Revista Eletrônica da FJAV – ANO I - nº 02: 9*

KAWADA T.; WATANABE T.; TAKAISHI T.; TANAKA T.; IWAI K. Capsaicin-induced beta- adrenergic action on energy metabolism in rats: influence c consumption, the respiratory quotient, and substrate utilization. *Proc Soc Exp Biol Med* 183: 250–256, 1986.

MACFIE, H. J.; N., BRATCHELL; GREENHOFF, K.; VALLIS, L. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effect *Sensory Studies*, v. 4, n. 2, 129-148, 1989.

MARIUTTI, L.R.B.; BRAGAGNOLO, N. A oxidação lipídica em carne de frango e o impacto da adição de sálvia (*Salvia officinalis*, L.) e de alho (*Alliu antioxidantis naturalis*. *Revista Instituto Adolfo Lutz*, v.68, p.1-11, 2009.

MEILGAARD, M. R.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. *Sensory evaluation techniques*. Boca raton: CRC Press, 1987. 159p. v. 2.

OETTING, L. L.; UTIYAMA, C. E.; GIANI, P. A. et al. Efeitos de extratos vegetais e antimicrobianos sobre a digestibilidade aparente, o desempenho órgãos e a histologia intestinal de leitões recém-desmamados. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 35, n. 4, p. 1389-1397, 2006.

PERYAM, D. R.; PILGRIM, F. J. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*, v.11, n.9, p. 9-14, 1957. (Supplement).

TANNOCK, G.W. Studies of the intestinal microflora: a prerequisite for the development of probiotics. *Int. Dairy J.*, v.8, p.527–33, 1998.

**FINANCIAMENTOS**

Entidade Financiadora	Natureza do Financiamento	Data Início	Data Fim
Não Aplicável	Auxílio Financeiro + Bolsa	01/05/2020	30/11/2020

**MEMBROS DO PROJETO**

CPF	Nome	Categoria	CH Dedicada	Função
101.993.534-09	FERNANDA GOMES DA SILVA	DISCENTE	4	Membro
700.477.004-40	MARIA DO CARMO DE OLIVEIRA	DISCENTE	4	Membro
701.957.714-86	LIGIA VANESSA LEANDRO GOMES	DISCENTE	4	Membro
078.826.833-37	JORGE LUIZ MACIEL MAIA	DISCENTE	4	Membro
063.704.143-79	IASMIN MARIA SOUSA BRITO	DISCENTE	4	Membro
603.298.623-32	PEDRO HENRIQUE DA SILVA FIDELIS	DISCENTE	4	Membro
605.014.383-86	THATILA ELLINNA BATISTA DE LIMA	DISCENTE	4	Membro
704.896.034-59	THAYNA CRISTINI FERNANDES DE SOUSA	DISCENTE	4	Membro
018.093.124-50	GLEYSON ARAUJO DOS SANTOS	DISCENTE	4	Membro
078.065.477-38	MARCELLE SANTANA DE ARAUJO	DOCENTE	30	Vice-Coordenador
029.725.953-94	RENNAN HERCULANO RUFINO MOREIRA	DOCENTE	30	Coordenador
050.883.394-96	TIAGO DA SILVA TEOFILO	SERVIDOR	4	Membro
765.177.804-91	PATRICIA DE OLIVEIRA LIMA	DOCENTE	10	Professor/Pesquisado

**CRONOGRAMA DE ATIVIDADES**

Atividade	2020					
	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out
<b>PREPARO DAS INSTALAÇÕES</b>						

Atividade	2020					
	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out
<b>FABRICAÇÃO DA RAÇÃO</b>						
<b>CONDUÇÃO DO EXPERIMENTO</b>						
<b>ANÁLISES LABORATORIAIS</b>						
<b>ANÁLISES ESTATÍSTICAS</b>						
<b>RELATÓRIO FINAL</b>						
<b>AVALIAÇÕES DO PROJETO</b>						
<b>HISTÓRICO DO PROJETO</b>						
<b>Data</b>	<b>Situação</b>		<b>Usuário</b>			
02/02/2020 16:49	CADASTRO EM ANDAMENTO		RENNAN HERCULANO RUFINO MOREIRA ( <i>rennanmoi</i> )			
02/02/2020 17:10	CADASTRADO		RENNAN HERCULANO RUFINO MOREIRA ( <i>rennanmoi</i> )			
02/02/2020 17:10	AGUARDANDO AUTORIZAÇÃO DA UNIDADE		RENNAN HERCULANO RUFINO MOREIRA ( <i>rennanmoi</i> )			