

		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E DESENVOLVIMENTO RURAL PLANO DE ENSINO			
SEMESTRE 2024/2					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CH teórica	CH prática	CH extensão	CH total
ZOT 7703B	ANÁLISE E AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS	1	2	0	54
I. HORÁRIO					
AULAS TEORICAS			AULAS PRATICAS		
Terças-feiras: 13:30 às 16:00			Terças-feiras: 13:30 às 16:00		
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):					
1. DIEGO PERES NETTO					
III. PRÉ-REQUISITO(S):					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA				
1. QMC5301	Química Geral e Analítica (Zootecnia)				
2. FIT 5205	Bioquímica Agrícola (Agronomia)				
IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA					
ZOOTECNIA; FASE: 3ª; CRÉDITOS: 03; CARÁTER: Obrigatória AGRONOMIA; CRÉDITOS: 03; CARÁTER: Optativa					
V. EMENTA					
Práticas de técnicas laboratoriais e análise bromatológica dos alimentos concentrados e volumosos. Análises físico-químicas e legislação para controle de qualidade de alimentos e de rações. Amostragem: identificação, manipulação, representatividade, análises macroscópicas e microscópicas dos ingredientes usados na alimentação animal.					
VI. OBJETIVOS					
- O acadêmico deverá conhecer e executar os procedimentos e métodos de análise de rotina usados para determinar o valor nutritivo dos principais alimentos usados na alimentação de monogástricos e poligástricos, assim como a legislação que regulamenta a análise e composição das matérias primas.					
VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
1. Amostragem de alimentos e rações: conceitos, identificação, manipulação, representatividade, transporte, armazenagem e conservação de amostras. 2. Análises macroscópicas e microscópicas dos ingredientes usados na alimentação animal: tipos, finalidade, interpretação de resultados. 3. Análises físicas dos alimentos concentrados e volumosos. 4. Análises bromatológicas dos alimentos concentrados e volumosos. 5. Análises de conservação dos alimentos concentrados e volumosos; índice de éber, de peróxidos, acidez. 6. Legislação para controle de qualidade de alimentos e de rações.					
VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/ DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA					
Aulas expositivas, aulas práticas e provas.					
IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO					
A avaliação constará dos seguintes itens com seus respectivos pesos: 02 Provas (total de 50%); Participação nas aulas práticas (40%); relatórios de atividades práticas e entrega dos cálculos das análises realizadas em laboratório; Trabalho escrito (10%) redigido segundo as normas da ABNT. Atenção a Resolução Nº 017/CUn/97 que dispõem sobre o regulamento dos cursos de graduação da UFSC, principalmente ao que trata o capítulo IV - seção I - da frequência e do aproveitamento. Artigos: 69; 70, 73 e 74.					

X. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Data	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Conteúdo Programático
27/08/2024	01	02	0	Plano da disciplina e introdução à análise e avaliação de alimentos
03/09/2024	01	02	0	Métodos físicos e microbiológicos de análise de alimentos
10/09/2024	01	02	0	Análise física dos alimentos (prática)
17/09/2024	01	02	0	Digestibilidade dos alimentos
24/09/2024	01	02	0	Energia, Teste de Éber, Peróxidos, Acidez, Urease e Solubilidade
01/10/2024	01	02	0	PROVA I
08/10/2024	01	02	0	Coleta, amostragem e preparo de alimentos para análise (entrega de relatório)
15/10/2024	01	02	0	Matéria seca por métodos alternativos
22/10/2024	01	02	0	Matéria seca total
29/10/2024	01	02	0	Gordura Bruta
05/11/2024	01	02	0	Fibra Bruta I
12/11/2024	01	02	0	Fibra Bruta II
19/11/2024	01	02	0	Proteína Bruta. I. Digestão
26/11/2024	01	02	0	Proteína Bruta II. Destilação e Titulação
03/12/2024	01	02	0	Matéria mineral
10/12/2024	01	02	0	Extrato não nitrogenado (discussão resultados e entrega das avaliações parciais) e elaboração de um laudo laboratorial.
17/12/2024	01	02	0	PROVA II
XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SILVA, D. J. Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos. 3ª Ed. Viçosa: UFV, 2002. 235p. Chamada: 636.085 S586a (18 exemplares)				
CAMPOS, Fábio Prudêncio; NUSSIO, Carla Maris Bittar; NUSSIO, Luiz Gustavo Nussio. Métodos de análise de alimentos. Piracicaba: FEALQ, 2004. Chamada 663/664: 543 C198m (8 exemplares)				
ANDRIGUETTO, Jose Milton. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Normas e padrões de nutrição e alimentação animal. Ed. atual. rev. Brasília: MA/SARC/DFPA, 2000. 152p. Chamada: 636.084 N851 (7 exemplares)				
XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANDRIGUETTO, J. M. As bases e os fundamentos da nutrição animal . 3. ed. São Paulo: Nobel, 1983. Chamada: 591.13 N976. (3 exemplares)				

GENRO, T.C.M et al. **Informações básicas sobre a coleta de amostras e principais análises químico-bromatológicas de alimentos destinados à produção de ruminantes.** Ed. Embrapa Pecuária Sul, Doc. n. 81, 2008. Disponível em <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/63863/1/DT81.pdf>.

MINISTÉRIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênicas sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos Destinados À Alimentação Animal. Disponível em

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimento-animal/legislacao/instrucao-normativa-no-4-de-23-de-fevereiro-de-2007.pdf/view>

RODRIGUES, R, C. **Métodos de Análises Bromatológicas de Alimentos: Métodos Químicos, Físicos e Microbiológicos.** Ed. Embrapa Clima Temperado, Documentos 306, 177p. 2010. Disponível em: www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/documentos/documento_306.pdf.

ROSTAGNO, H.S.; ALBINO, L.F.T.; HANNAS, M.I. et al. Tabelas Brasileiras Para aves e suínos; composição de alimentos e exigências nutricionais. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2017. 488 p. Disponível em: https://www.academia.edu/42273760/Tabelas_Brasileiras_Para_Aves_e_Su%C3%ADnos5.

Ass. Professores

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em ____/____/____

.....

Ass. Chefe do Depto.