



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E
DESENVOLVIMENTO RURAL
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2025/1

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CH teórica	CH prática	CH extensão	CH total
ZOT 7502A	ANÁLISE E AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS	1	0	2	54

I. HORÁRIO

AULAS TEORICAS	AULAS PRATICAS
Segundas-feiras: 9:10 às 11:50	Segundas-feiras: 9:10 às 11:50

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: 3^a; 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 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 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
10/03/2025	03	0	0	Plano da disciplina e introdução à análise e avaliação de alimentos
17/03/2025	03	0	0	Métodos físicos e microbiológicos de análise de alimentos
24/03/2025	0	0	03	Análise física dos alimentos
31/03/2025	03	0	0	Digestibilidade dos alimentos
07/04/2025	03	0	0	Energia, Teste de Éber, Peróxidos, Acidez, Urease e Solubilidade
14/04/2025	03	0	0	PROVA I
21/04/2025	0	0	0	Feriado
28/04/2025	0	0	03	Coleta, amostragem e preparo de alimentos para análise (relatório)
05/05/2025	0	0	03	Matéria seca
12/05/2025	0	0	03	SEMAZOOT + entrega de relatório
19/05/2025	0	0	03	Gordura bruta
26/05/2025	0	0	03	Fibra Bruta I
02/06/2025	0	0	03	Fibra Bruta II
09/06/2025	0	0	03	Proteína Bruta. I. Digestão
16/06/2025	0	0	03	Proteína Bruta II. Destilação e Titulação
23/06/2025	0	0	03	Matéria mineral e Extrativo não nitrogenado
30/06/2025	0	0	03	Elaboração de laudo laboratorial com apresentação dos resultados a comunidade externa.
07/07/2025	03	0	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-alimentacao-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.