



Plano de Ensino

Universidade Federal do Espírito Santo

Campus de Alegre

Curso: Zootecnia - Alegre

Departamento Responsável: Departamento de Zootecnia

Data de Aprovação (Art. nº 91):

DOCENTE PRINCIPAL : TAIS DA SILVA LOPES

Matrícula: 3146879

Qualificação / link para o Currículo Lattes:

Disciplina: BROMATOLOGIA ANIMAL

Código: ZOO05227

Período: 2022 / 1

Turma: ZT1

Pré-requisito:

Carga Horária Semestral: 60

Disciplina: DQF05229 - QUÍMICA INSTRUMENTAL

Distribuição da Carga Horária Semestral

Créditos: 3	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	0	30

Ementa:

Introdução. Análise de alimentos. Controle de Qualidade de Alimentos.

Objetivos Específicos:

1. Descrever e analisar, sob o ponto de vista químico e nutricional, os constituintes dos alimentos.
2. Executar análises químicas quantitativas de constituintes dos alimentos, visando à aplicação na nutrição animal.
3. Realizar controle de qualidade dos alimentos.

Conteúdo Programático:

Introdução a bromatologia - conceitos e uso do laboratório

Alimentos e amostragem

Análise de MS/umidade, nitrogênio total (PB), Extrato Etéreo, matéria mineral, carboidratos totais, fibra bruta, FDN e FDA, fósforo e cinza

Digestibilidade

Metodologia:

Aulas teóricas expositivas e práticas laboratoriais

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

Avaliação 1 teórica com peso 4; avaliação 2, dividida em prática (5 pontos) e teórica (5 pontos) com peso 6.

Bibliografia básica:

GOMES, J. C. Análise de Alimentos. Viçosa, MG:Universidade Federal de Viçosa, 1996. 126p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ed. São Paulo, 1985. v.1, 533p.

SILVA, D.J. ; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Ed.UFV, Viçosa-MG, 3ª ed., 2002.

Bibliografia complementar:

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Resoluções da CNNPA 1978. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: editora da Unicamp, 1999.

TACO – Tabela brasileira de composição de alimentos. Núcleo de estudos e pesquisas em alimentação – NEPA, UNICAMP. Campinas – SP, 2006. 105 p.

Cronograma:

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
01	28/04/2022	Introdução a bromatologia - Conceitos básicos e utilização do laboratório		Prática - Laboratório de bromatologia
02	29/04/2022	Introdução a bromatologia - Conceitos básicos e utilização do laboratório	Atividade on-line no google forms	Teórica
03	05/05/2022	Alimentos utilizados na nutrição animal	Cada aluno deverá levar 100g de um alimento utilizado para nutrição animal	Prática - Laboratório de bromatologia
04	06/05/2022	Amostragem de alimentos	Atividade on-line no google forms	Teórica
05	12/05/2022	Preparo de amostras para análises		Prática - Laboratório de bromatologia
06	13/05/2022	Análises de umidade/MS dos alimentos	Atividade on-line pelo google forms	Teórica
07	19/05/2022	Métodos de análises de alimentos: sistema weende	Cálculos de composição centesimal	Prática - Laboratório de bromatologia
08	20/05/2022	Proteína Bruta - Nitrogênio total	Atividade on-line no google forms	Teórica
09	26/05/2022	Análise de Nitrogênio total: Digestão e destilação		Prática - Lab. bromatologia
10	27/05/2022	Gordura total ou Extrato etéreo	Atividade on-line no google forms	Teórica
11	02/06/2022	Análises de EE		Prática - Lab. bromatologia
12	03/06/2022	Cinza ou Matéria mineral	Atividade on-line google forms	Teórica
13	09/06/2022	Análise de MM (cinza)		Prática- Lab. Bromatologia
14	10/06/2022	Avaliação 1		Conteúdo: Conceitos, uso do laboratório, alimentos e amostragem, umidade e MS, PB, EE e MM.
15	23/06/2022	Carboidratos totais - determinação indireta		Prática - Lab. Bromatologia
16	24/06/2022	Fibra bruta		Teórica
17	30/06/2022	FDN		Prática - Lab. Bromatologia
18	01/07/2022	FDN e FDA		Teórica
19	07/07/2022	FDA		Prática - Lab. Bromatologia
20	08/07/2022	Fósforo		Teórica
21	14/07/2022	Análise de Fósforo		Prática - Lab. Bromatologia
22	15/07/2022	Digestibilidade: conceitos		
23	21/07/2022	Digestibilidade: aplicabilidade		Lab. bromatologia
24	22/07/2022	Digestibilidade: Apresentação de artigos		Teórica
25	28/07/2022	Exercícios sobre digestibilidade	Atividade on-line google forms	

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
26	29/07/2022	Digestibilidade: Apresentação de artigos		
27	04/08/2022	Avaliação 2 - prática		Prática - Lab. Bromatologia
28	05/08/2022	Avaliação 2 - Teórica		Teórica
29	11/08/2022	Fechamento de notas e revisão		
30	12/08/2022	Avaliação final		

Observação: