UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

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: 2024 / 1 **Turma:** ZT1

Pré-requisito: **Carga Horária Semestral:** 60

Disciplina: DQF05229 - QUÍMICA INSTRUMENTAL

Créditos: 3

Distribuição da Carga Horária Semestral		
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, nitrogenio 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 :

Pelo menos duas avaliações, incluindo prática.

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. 235p.

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	13/03/2024	Apresentação		Teórica
02	13/03/2024	Princípios básicos de uso do laboratório de bromatologia		Prática
03	20/03/2024	Alimentos e amostragem		TEórica
04	20/03/2024	Preparo de amostras		Prática
05	27/03/2024	Sistema de weendi		Teórica
06	27/03/2024	Pré-secagem (gramíneas).		Prática
07	03/04/2024	Matéria seca/umidade		Teórica
08	03/04/2024	Secagem definitiva		Prática
09	10/04/2024	Cinza ou matéria mineral		Teórica
10	10/04/2024	Análise de cinza		Prática
11	17/04/2024	Solução mineral		Teórica
12	17/04/2024	Preparo de solução mineral		Teórica
13	24/04/2024	Nitrogênio total/ Proteína Bruta		Teórica
14	24/04/2024	Digestão de amostras		Prática
15	01/05/2024	Proteína bruta		TEórica
16	01/05/2024	Destilação e titulação		
17	08/05/2024	Avaliação 1 - Teórica		
18	08/05/2024	Livre		Prática
19	15/05/2024	Extrato etéreo (gordura total)		Teórica
20	15/05/2024	Extrato etéreo		Prática
21	22/05/2024	Fibras (FDN e FDA)		Teórica
22	22/05/2024	FDN		Teórica
23	29/05/2024	Micronutrientes: vitaminas e minerais (fósforo)		Teórica
24	29/05/2024	Análise de fósforo		Prática
25	05/06/2024	Digestibilidade - Parte 1	Entrega de laudo de alimento (parte da avaliação 1)	Teórica
26	05/06/2024	Digestibilidade - Parte 2		Teórica (aula no laboratório)
27	12/06/2024	Seminários (parte da avaliação 2)		Teórica
28	12/06/2024	Seminários		
29	19/06/2024	Avaliação 2 - Teórica		Teórica
30	19/06/2024	LIVRE		Prática
31	26/06/2024	Teórica - LIVRE		
32	26/06/2024	Avaliação 2- Prática		Laboratório e bromatologia -

Observação: