

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PLANO DE CURSO 2010.I

CENTRO	COLEGIADO(S)
CCAAB	Zootecnia

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 287	Bromatologia Zootécnica

CARGA HORÁRIA				NOME DO DOCENTE
T	P	Est.	TOTAL	Adriana Regina Bagaldo
34	34		68	

EMENTA
Conceito e importância da bromatologia. Estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos (água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais, fibras, vitaminas, antibióticos, hormônios e outros aditivos para ração). Padronização, Classificação e Armazenamento de Alimentos. Propriedades principais dos nutrientes e sua importância para o organismo animal.

OBJETIVOS
O aluno deverá, ao final do curso, saber determinar a composição químico-bromatológica, verificar a identidade e a pureza, seja de natureza orgânica ou inorgânica dos alimentos utilizados na alimentação animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Técnicas de amostragem. Determinação da amostra seca ao ar e em estufas. Métodos de análise de alimentos. Matéria orgânica. Extrato Etéreo. Fibra em detergente neutro. Fibra em detergente ácido. Fibra bruta. Carboidratos não-fibrosos. Celulose. Lignina. Proteína Bruta Estimativa de Energia Métodos Biológicos de Avaliação de Alimentos

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES	
DATA	ATIVIDADES PROGRAMADAS
17/03	Introdução a disciplina/ Amostragem
24/03	Pré-secagem, pesagem e moagem
31/03	Determinação de Matéria Seca e Cinzas
07/04	Determinação de Extrato Etéreo
14/04	Determinação de Fibra em Detergente Ácido e em Detergente Neutro
21/04	Feriado
28/04	Lignina, Celulose, Hemicelulose e Fibra Bruta
05/05	Prova 1
12/05	Proteína, Nitrogênio Insolúvel em Detergente Neutro e Ácido
19/05	Avaliação de Silagem
26/05	Viagem
02/06	Estimativa de energia
09/06	Métodos biológicos de avaliação de alimentos
16/06	Fracionamento de Carboidratos
23/06	Fracionamento de Proteínas
30/06	Prova 2
07/07	Apresentação do relatório de Análise
14/07	Apresentação do relatório de Análise

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO
Duas provas (30% cada) e apresentação do relatório de análise do alimento (40%)

METODOLOGIA DE ENSINO
O programa será desenvolvido por meio de aulas teórico-práticas, utilizando recursos audio-visuais, quadro e pincel e aulas práticas no laboratório. Vários exercícios de cálculos serão entregues para os estudantes. Será realizada uma visita a Fazenda Experimental de São Gonçalo da UFBA, para acompanhamento de experimentos sobre métodos biológicos de avaliação animal.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA
<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SILVA, D.J. Análises de alimentos (métodos químicos e biológicos). UFV: Viçosa, 1998. 166p. 2. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 1992. 143p. 3. CHEFTEL, J. C; CHEFTEL, H. Introduccion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1992. 299p. 4. EVANGELISTA, J. Alimentos - um estudo abrangente. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1994. 450p 5. FRANCO, G. V. E. Tabela de composição química dos alimentos. 7 e. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986. 145p. 6. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Nobel, 1979. 284p. 7. GEROMEL, E. J.; FORSTER, R. J. Princípios fundamentais em tecnologia de pescados. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia. 127p. 8. HELRICH, K. Oficial methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 15 ed. Arlington: AOAC, 1990,

Aprovado em Reunião, dia ____/____/____.

Presidente do Diretor do Centro