



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



**SEMESTRE 2026/1**

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

**I. HORARIO**

Segundas-feiras: 9:10 às 11:50

**II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):**

1. DIEGO PERES NETTO

**III. PRE-REQUISITO(S):**

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>
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: CARÁTER: Obrigatória e AGRONOMIA: CARÁTER: Optativa

FASE: 3ª CRÉDITOS: 03

**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. CONTEUDO PROGRAMATICO**

- Amostragem de alimentos e rações: conceitos, identificação, manipulação, representatividade, transporte, armazenagem e conservação de amostras.
- Análises macroscópicas e microscópicas dos ingredientes usados alimentação animal: tipos, finalidade, interpretação de resultados.
- Análises físicas dos alimentos concentrados e volumosos.
- Análises bromatológicas dos alimentos concentrados e volumosos.
- Análises de conservação dos alimentos concentrados e volumosos; índice de éber, de peróxidos, acidez.
- 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 40%); Participação nas aulas práticas (50%); 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 E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Data	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Conteúdo Programático
09/03/2026	03	0	0	Plano da disciplina e introdução à análise e avaliação de alimentos
16/03/2026	03	0	0	Métodos físicos e microbiológicos de análise de alimentos
23/03/2026	0	0	0	<b>DIA NÃO LETIVO</b>
30/03/2026	0	0	03	Análise física dos alimentos
06/04/2026	03	0	0	Digestibilidade dos alimentos
13/04/2026	03	0	0	Energia, Teste de Éber, Peróxidos, Acidez, Urease e Solubilidade
20/04/2026	0	0	0	<b>DIA NÃO LETIVO</b>
27/04/2026	03	0	0	<b>PROVA I</b>
04/05/2026	0	0	03	Aula de campo na Fazenda da Ressacada - coleta, amostragem e preparo de alimentos para análise laboratorial (entrega de relatório)
11/05/2026	0	0	03	Matéria seca
18/05/2026	0	0	03	Gordura bruta
25/05/2026	0	0	03	Fibra Bruta
01/06/2025	0	0	03	Proteína Bruta. I. Digestão
08/06/2025	0	0	03	Proteína Bruta II. Destilação e Titulação
15/06/2025	0	0	03	Matéria mineral e Extrativo não nitrogenado
22/06/2025	0	0	03	Elaboração de laudo laboratorial
29/06/2025	0	0	03	Aula de campo na área de avaliação de eficiência alimentar do laboratório de bovinos de corte (Fazenda da Ressacada)
06/07/2025	0	0	03	Apresentação dos resultados das análises a comunidade externa.
13/07/2025	03	0	0	<b>PROVA II</b>

**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](http://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](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.