



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



SEMESTRE 2026/2

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

I. HORÁRIO

Terças-feiras: 13:30 às 16:00

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: 01 Prova (total de 20%); Elaboração de relatório final (20%); 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
12/08/2026	03	0	0	Plano da disciplina e introdução à análise e avaliação de alimentos
19/08/2026	03	0	0	Métodos físicos e microbiológicos de análise de alimentos
26/08/2026	0	0	03	Análise física dos alimentos e sua relação com a qualidade das dietas
02/09/2026	03	0	0	Digestibilidade dos alimentos
09/09/2026	03	0	0	Energia, Teste de Éber, Peróxidos, Acidez, Urease e Solubilidade
16/09/2026	03	0	0	PROVA I
23/09/2026	0	0	03	Aula de campo na Fazenda da Ressacada - coleta, amostragem e preparo de alimentos para análise laboratorial (entrega de relatório)
30/09/2026	0	0	03	Matéria seca
07/10/2026	0	0	03	Matéria seca por métodos alternativos
14/10/2026	0	0	03	Gordura bruta
21/10/2026	0	0	03	Fibra bruta
28/10/2026	0	0	0	DIA NÃO LETIVO – Feriado Nacional
04/11/2026	0	0	03	Método de Van Soest
11/11/2026	0	0	03	Proteína Bruta. I. Digestão
18/11/2026	0	0	03	Proteína Bruta II. Destilação e Titulação
25/11/2026	0	0	03	Matéria mineral e Extrativo não nitrogenado
02/12/2026	0	0	03	Elaboração de laudo laboratorial
09/12/2026	0	0	03	Apresentação dos resultados das análises a comunidade externa (entrega de relatório final).

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>.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiénico 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.