



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS
GESTÃO DE ATIVIDADES DE ENSINO

PROGRAMA DE
DISPONIBILIZAÇÃO DOS
PLANOS DE CURSO DO CCAAB

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PLANO DE CURSO 2008.II

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 287	Bromatologia Zootécnica

CARGA HORÁRIA			
T	P	Est.	TOTAL
34	34	00	68

NOME DO DOCENTE
Adriana Regina Bagaldo

EMENTA
Técnicas de amostragem. Determinação de Matéria Seca. Método Weende x Van Soest para determinação da composição química dos alimentos: matéria orgânica, extrato etéreo, fibra bruta, proteína bruta. Determinação de celulose, FDN, FDA e lignina. Avaliação de digestibilidade in vitro de forrageiras. Determinação de carboidratos, totais e não-fibrosos.

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
04/09	Introdução a disciplina
11/09	Amostragem/ Matéria Seca
18/09	Cinzas/ Pesagem e Moagem
25/09	Determinação de Extrato Etéreo
02/10	Determinação de Fibra em Detergente Ácido e em Detergente Neutro
09/10	Viagem
16/10	Lignina, Celulose, Hemicelulose e Fibra Bruta
23/10	Prova 1
30/10	Proteína, Nitrogênio Insolúvel em Detergente Neutro e Ácido
06/11	Avaliação de Silagem
13/11	Viagem

20/11	Estimativa de energia
27/11	Métodos biológicos de avaliação de alimentos
1/12	Fracionamento de Carboidratos
04/12	Fracionamento de Proteínas
11/12	Apresentação do relatório de Análise
18/12	Prova 2

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.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

Bibliografia Básica:

1. SILVA, D.J. Análises de alimentos (métodos químicos e biológicos). UFV: Viçosa, 1998. 166p.
 2. ISLABÃO; N. Manual prático de Avaliação Nutricional de Alimentos. Curitiba; 1991.
 3. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS-AOAC. Official methods of analysis. Vol. I e II. 15th ed., Arlington, Virginia, USA, 1990. 1117p.
- PEREIRA, J. R., ROSSI, P. Manual prático de avaliação nutricional de alimentos. Piracicaba: FEALQ, 1995. 25p.