

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Bromatologia						Código: DZO113	
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(X) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: DZO101 - Nutrição de Organismos Aquáticos ou equivalente		Co-requisito:		Modalidade: (X) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total: 45 CH Semanal: 3	Padrão (PD): 15	Laboratório (LB): 30	Campo (CP):	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):

EMENTA

Importância da análise dos alimentos, rações, músculo (carne), carcaça e fezes e emprego de métodos químicos e biológicos na avaliação dos nutrientes utilizados para a alimentação animal, ou obtidos no produto final da produção animal.

PROGRAMA*

1. Introdução ao estudo da bromatologia.
2. Método de Weende.
3. Método de Van Soest.
4. Terminologia, alimentos e amostragem.
5. Pré-secagem.
6. Determinação de Matéria seca
7. Determinação da matéria mineral.
8. Preparo de Solução mineral pela via seca e úmida.
9. Análise de Extrato etéreo.
10. Determinação de proteína bruta.
11. Análise de fibra em detergente neutro, fibra em detergente ácido e fibra bruta.
12. Análise de lipídios totais e ácidos graxos.
13. Análise de Energia Bruta nos alimentos.

Prova 1: 20/07/2022

Prova 2: 14/09/2022

Exame Final: 21/09/2022

Docente responsável: Profª Lilian Dena dos Santos (liliandena@gmail.com e liliansantos@ufpr.br)

***As datas podem sofrer alterações.**

As aulas serão presenciais e o material de apoio e atividades complementares será disponibilizado na UFPR Virtual.

OBJETIVO GERAL

O aluno deverá ser capaz de realizar análise de alimentos pelos métodos de Weende e de Van Soest, além de outros métodos específicos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Ser capaz de determinar a composição química – bromatológica dos alimentos e produtos animais.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas: A disciplina será desenvolvida mediante aulas expositivo-dialogadas presenciais quando serão apresentados os conteúdos curriculares teóricos e através de aulas práticas no Laboratório de Nutrição Animal do Setor Palotina.

Sistema de comunicação: presencial no gabinete do professor e pelas ferramentas disponibilizadas pela plataforma da UFPR Virtual (fóruns e sistema de mensagens). As mensagens enviadas serão respondidas em até 48h úteis. Todas as informações sobre a disciplina (Ficha 2, Cronograma da disciplina, Material bibliográfico, etc.) ficará disponível na turma da disciplina alocada o ambiente da UFPR Virtual.

Modelo de tutoria: A princípio, o tutor para a realização das atividades da disciplina será o próprio professor responsável pela disciplina.

Recursos: Nas aulas teóricas serão utilizados os seguintes recursos: quadro branco ou negro, computador desktop e projetor multimídia. Nas aulas práticas a serem realizadas no Laboratório, os alunos irão aprender as metodologias a realização de análises bromatológicas.

Materiais didáticos para as atividades de ensino: Além das aulas presenciais poderão ser disponibilizados materiais complementares como recursos audiovisuais ou escritos produzidos/disponibilizados pelo docente ou por terceiros e acessíveis em ambiente virtual oficial da UFPR ou aberto ao público em geral.

Identificação do controle de frequência das atividades: A frequência será controlada através da chamada nas aulas presenciais.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Calendário das provas: duas provas de conteúdo teórico seguindo o conteúdo ministrado de acordo com o plano de trabalho apresentado acima nas datas de **20/07/2022 e 14/09/2022** em horário e local das aulas semanais. Também serão realizadas atividades de avaliação semanais.

Sistema de aprovação: A forma de avaliação da disciplina será realizada por meio de duas provas teóricas e atividades semanais. A média da disciplina deverá ser calculada da seguinte forma:

$$\text{MÉDIA DA DISCIPLINA} = [(prova teórica 1 + prova teórica 2)/2 + (\text{Média das atividades semanais})]/2$$

Será considerado aprovado o(a) discente que obtiver média igual ou superior a 70 (setenta inteiros) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas atividades assíncronas propostas. Não obtendo as condições supracitadas o(a) discente poderá realizar exame final ou ser reprovado(a). O(A) discente que não atingir a média final de aprovação poderá fazer o exame final desde que tenha a frequência mínima exigida e não tenha média inferior a 40 (quarenta inteiros) de acordo com o Art. 96 da Resolução 37/97. No exame final serão aprovados na disciplina os que obtiverem grau numérico igual ou superior a 50 (cinquenta inteiros) na média aritmética entre o grau do exame final e a média do conjunto das avaliações realizadas. Caso não atenda os critérios anteriores para aprovação ou realização de exame final o(a) discente será considerado automaticamente reprovado(a).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed.rev. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, c2003. 206p.

HEDEN, Luiz Marques Moreira et al. Fundamentos da moderna aquicultura. CANOAS, RS: Ed. ULBRA, 2001. 199 p.

ORDONEZ PEREDA, Juan A (aut). Tecnologia de alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

ANZUATEGUI, Ivan A; VALVERDE, Claudio Cid. Rações pré-calculadas para organismos aquáticos. Guaíba: Agropecuária, 1998. 135 p.

ARAUJO, J.M.A. Química de Alimentos - Teoria e Prática. 5ª Edição. Viçosa: Editora UFV, 2011. 601p.

BOBBIO, P.A. Química do processamento de alimentos. 3ª Edição. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 143p.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*



Documento assinado eletronicamente por **LILIAN DENA DOS SANTOS, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 30/03/2022, às 17:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4378668** e o código CRC **8711C5CD**.