Plano de Ensino

Curso: VET-BAC - Medicina Veterinária (Matutino/Vespert.)		
Departamento: CAV-DMV - DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINARIA CAV		
Disciplina: ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS		**Código:** AALIM54
Carga horária: 54	**Período letivo:** 2024/1	
Professor: HENRIQUE MENDONCA NUNES RIBEIRO	**Contato:** henrique.ribeiro@udesc.br	

Ementa

Amostragem preparo e conservação dos alimentos para análise laboratorial, uso do moinho tipo willey. Classificação dos Alimentos. Método de Weende : Determinação dos teores de matéria seca, matéria mineral, extrato etéreo, proteína bruta, fibra bruta, proteína bruta e cálculo dos extrativos não nitrogenados. Método de Van Soest : determinação dos teores de fibra insolúvel em detergente neutro, fibra insolúvel em detergente ácido e lignina e cálculo dos carboidratos não fibrosos.

Objetivo geral

Fornecer aos alunos treinamento prático referente as principais análises laboratoriais realizadas em amostras de alimentos para animais.

Objetivo específico

Treinamento prático no preparo de amostras e análises dos métodos de Weende e Van Soest.

Conteúdo programático

Introdução à disciplina: Os Princípios Nutrtivos dos Alimentos

Amostragem e preparo de amostras, incluindo pré-secagem e uso do moinho tipo Willey

Determinações dos teores de matéria orgânica e matéria mineral

Determinação do teor de matéria seca total

Determinação do teor de gordura bruta

Determinação do teor de proteína bruta - Método de Kjeldahl

Determinação do teor de proteína bruta - Método de Dumas

Determinação do teor de FDN

Plano de Ensino

Determinação do teor de FDA

Cálculo dos teores de extrativos não nitrogenados e carboidratos não fibrosos

Determinação dos tores em energia com uso de bomba calorimétrica

Medidas e estimativa do valor energético dos alimentos

Discussão de resultados e elaboração de relatório parcial (primeira parte - Método de Weende)

Discussão de resultados e elaboração de resultados parciais (segunda parte - método de Van Soest/ Valor energético)

Metodologia

Aulas teórico práticas com a supervisão do professor e elaboração de relatório final

Sistema de avaliação

A média semestral será a média aritmética do relatório final e de uma nota atribuída para a participação nas atividades práticas.

Bibliografia básica

SILVA, D. J. Analise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa, MG: UFV, 2002. 235p.:il ISBN 8572691057

Bibliografia complementar

FREITAS, Edison Azambuja Gomes de; DUFLOTH, Jorge Homero; GREINER, Luis Carlos. Tabela de composição químico-bromatológica e energética dos alimentos.

Centro Nacional de Pesquisa de Suinos e Aves (Brasil). Tabela de composição química e valores energéticos de alimentos para suínos e aves. 3.ed. Concórdia: CNPSA, 1991. 97p.

Plano de Ensino

Informações sobre realização de Prova de 2ª Chamada

A Resolução nº 018/2004-CONSEPE regulamenta o processo de realização de provas de segunda chamada.

Segundo esta resolução, o aluno que deixar de comparecer a qualquer das avaliações nas datas fixadas pelos professores, poderá solicitar segunda chamada de provas na Secretaria Acadêmica através de requerimento por ele assinado, pagamento de taxa e respectivos comprovantes, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de realização de cada prova, sendo aceitos pedidos, devidamente comprovados, motivados por:
I - problema de saúde, devidamente comprovado, que justifique a ausência;
II - doença de caráter infecto-contagiosa, impeditiva do comparecimento, comprovada por atestado médico reconhecido na forma da lei constando o Código Internacional de Doenças (CID);
III - ter sido vítima de ação involuntária provocada por terceiros;