



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRO-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO		
CURSO		DEPARTAMENTO
PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA		
CÓDIGO	DISCIPLINA	POSIÇÃO NA INTEGRALIZAÇÃO
XXXXXXX	Tópicos em microbiologia de alimentos de origem animal	
PROFESSOR		
Karoline Mikaelle de Paiva Soares		

CARGA HORÁRIA SEMANAL				Nº DE CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL
TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA-PRÁTICA	TOTAL		
				04	60
OBJETIVO					
Transmitir conhecimentos sobre micro-organismos maléficos envolvidos na deterioração e na contaminação de alimentos de origem animal, bem como a utilização de micro-organismos no processamento de alimentos de origem animal.					

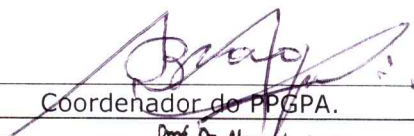
EMENTA
Tópicos gerais em microbiologia de alimentos: tipos de micro-organismos relacionados aos alimentos, fatores que interferem no crescimento de micro-organismos em alimentos, métodos de detecção de micro-organismos em alimentos. Alterações microbianas em alimentos de origem animal. Métodos de conservação de alimentos de origem animal. Micro-organismos e processamento de alimentos de origem animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Nº DA UNIDADE	UNIDADE	Nº de HORAS		
		T	P	T-P
I	Tópicos gerais em microbiologia de alimentos: tipos de micro-organismos relacionados aos alimentos, fatores que interferem no crescimento de micro-organismos em alimentos, métodos de detecção de micro-organismos em alimentos.	20	-	
II	Alterações microbianas em alimentos de origem animal. Métodos de conservação de alimentos de origem animal.	10	10	
III	Micro-organismos e processamento de alimentos de origem animal.	10	10	
TOTAL		40	20	

MÉTODOS		
TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁTICOS	INSTRUMENTOS DE

		AVALIAÇÃO
Exposições dialogadas Aulas práticas em laboratórios	Quadro branco Datashow TV e Vídeo Textos	Prova escrita Produção textual Apresentação oral e/ou escrita de trabalho

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (ABNT 2000)
<ol style="list-style-type: none"> 1. BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia na produção de alimentos. Volume 4. São Paulo: Edgard Blücher. 2001. 2. FRANCO, B. D. G.; LANDGRAFF, M.. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 3. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações. Barueri: Nobel, 2010. 4. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005. 5. OETTERER, M. et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Editora Malone, 632p. 6. ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos – 1ª. Ed, Ed. Artmed – SP, 2005. 7. ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Alimentos de origem animal – 1ª. Ed., Ed. Artmed – SP, 2005.

APROVAÇÃO COLEGIADO		
<p><u>15</u> / <u>fevereiro</u> / 2017</p> <p>DATA</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Coordenador do PPGPA.</p>	
<p>_____/_____/2017</p> <p>Nº DA REUNIÃO DATA</p>	<p style="text-align: center;">CONSEPE</p> <p style="text-align: center;">Prof. Dr. Alexandre Paula Braga Coordenador do PPGPA/UFERSA</p>	<p>_____ ASS. DA SECRETÁRIA DO CONSEPE.</p>

MOSSORÓ-RN, ____ de _____ de 2017