



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 2101-6758. E-mail: proen@univasf.edu.br

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO PROGRAMA DE DISCIPLINA		
NOME		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Microbiologia de Alimentos		Zootecnia	ZOOT0065	2016.1
CARGA HORÁRIA	TEÓR:	PRÁT: 30	HORÁRIOS: 10:00-11:00 11:00-12:00 14:00-15:00 15:00-16:00	
CURSOS ATENDIDOS				SUB-TURMAS
Zootecnia				Z9 e ZM
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)				TITULAÇÃO
MATEUS MATIUZZI DA COSTA				DOUTOR
EMENTA				
Introdução a microbiologia de alimentos, métodos de contagem e pesquisa, microrganismos indicadores, técnicas de coleta e análise de alimentos, fatores que influenciam o crescimento de organismos em alimentos, fungos em alimentos.				
OBJETIVOS				
Permitir aos alunos o aprendizado de conteúdos práticos relacionados à microbiologia de alimentos e métodos empregados para detecção e controle de importantes patógenos alimentares. Conhecer aspectos básicos da colheita e processamentos de alimentos visando a análise microbiológica; Praticar os principais métodos para o diagnóstico tradicional e molecular de patógenos de alimentos; Relacionar o conhecimento recebido com outras áreas da zootecnia como microbiologia geral, microbiologia zootécnica e imunologia.				
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)				
Aulas Práticas Para as aulas práticas os alunos deverão apresentar obrigatoriamente avental limpo, bem como se acharem necessários equipamentos de proteção pessoal, como luvas de borracha descartáveis e óculos plásticos de proteção. RECURSOS MATERIAIS UTILIZADOS: Textos, quadro branco, pincel, notebook, data-show e amostras de alimentos.				
FORMAS DE AVALIAÇÃO				
A avaliação será distribuída em 02 notas (EE1 + EE2) / 2, sendo: EE1 = 10,00 – Avaliação individual; EE2 = 10,00 – Avaliação individual;				

CONTEÚDOS DIDÁTICOS				
DATA (Dia/Mês)	TEMAS ABORDADOS/ ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	PROFESSOR (ES)	CARGA/HORÁRIA	
			TEÓR	PRÁT.
27/04/2016	Programa da Disciplina, referências e conteúdo programático. Organização dos grupos	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
04/05/2016	<i>Staphylococcus</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
11/05/2016	Coliformes	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
18/05/2016	<i>Salmonella</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 2101-6758. E-mail: proen@univasf.edu.br

25/05/2016	<i>Listeria</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
01/06/2016	<i>Campylobacter</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
08/06/2016	<i>Brucella</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
15/06/2016	<i>Mycobacterium</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
22/06/2016	<i>Vibrio</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
29/06/2016	<i>Aeromonas</i> spp.	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
06/07/2016	Métodos de controle	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
13/07/2016	Análise de alimentos: preparo de meios de cultivo	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
20/07/2016	Análise de alimentos: cultivo microbianos	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
27/07/2016	Análise de alimentos: identificação	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
03/08/2016	Relatório	Mateus MatiuZZi da Costa		2h
30/08/2016	Exame final	Mateus MatiuZZi da Costa		2h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico Prático de Alimentos. Varela, 2001.
MELO FRANCO, B.D.G., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Porto Alegre: Atheneu, 1996.
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed 2000.
Complementar:
BARBOSA, H.R., TORRES, B.P. Microbiologia Básica. Porto Alegre: Atheneu. 1998.
TRABULSI, R.L. et al. Microbiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.

_____/_____/_____
DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR

_____/_____/_____
APROV. NO COLEGIADO

COORD. DO COLEGIADO