PLANO DE ENSINO

Ficha nº 1 (permanente)

Departamento:	**Medicina Veterinária**
Setor:	**Ciências Agrárias**
Disciplina: **Microbiologia dos Produtos de Origem Animal**	Código: **AV025**
Natureza: **Semestral Optativa**	Número de Créditos: **03**

Carga Horária Semanal:	Teóricas: **02** Estágio:	Práticas: **02** Total: **04**

Pré-Requisito: **BT 408**

Co-Requisito:

Este plano de ensino terá validade a partir do ano letivo de: **2002**

EMENTA

Conhecimentos dos aspectos microbiológicos dos produtos de origem animal, visando sua conservação e segurança higiênica sanitária, frente as legislações vigentes sobre o assunto, bem como possibilitar o aprendizado que permita a pesquisa, necessária para a evolução das normativas. Estudo de bactérias emergente e reemergente, visando à saúde pública.

Prof. Deocy França Ass. _____

Chefe do Departamento: Prof. Peterson T. Dornbusch Ass. _____

PLANO DE ENSINO

Ficha nº 2 (variável)

Departamento:	**Medicina Veterinária**

Disciplina:	**Microbiologia dos Produtos de Origem Animal**	Código:	**AV025**

Ano:	**2015**	Validade:	**1º e/ou 2º semestres**	Turmas:	**A**

Local:	**Setor de Ciências Agrárias**

Curso:	**Medicina Veterinária**

Professor(a) responsável:	**Deocy França**

Objetivo da Disciplina:

Conhecimentos dos aspectos microbiológicos dos produtos de origem animal, conservação e segurança animal.

Procedimentos didáticos:

Aulas teóricas: serão realizadas em salas de aulas, com a utilização de recursos audivisuais (projetor de slides, retroprojetor e vídeo), e acompanharão o programa da disciplina.

Aulas Práticas: serão realizadas nos laboratórios do Departamento de Medicina Veterinária.

PROGRAMA

1 Preparação de meio de cultura, reativos e seu controle de qualidade.

2 Colheita, transporte e preparação de amostras de alimentos, para controle microbiológico.

3 Estudo teórico-prático sobre família ENTEROBACTERIACEAE.

4 Estudo teórico-prático sobre família BACILLACEA.

5 Estudo teórico-prático sobre família MICROCOCACEASE.

6 Estudo teórico-prático sobre família ESTREPTOCOCOS. Grupo D-LANCEFIELD.

7 Estudo teórico sobre CLOSTRIDIUM BOTULINUM.

8 Contagem de microorganismos aeróbios estritos e aeróbios, anaeróbios facultativos viáveis.

9 Pesquisa de listeria monocytogenos.

10 Contagem de CLOSTRIDIUM SULFITO REDUTORES.

11 Contagem de ESTREPTOCOCOS do Grupo D-LANCEFIELD.

12 Contagem de ENTEROBACTERIACEAE de coliformes totais e fecais viáveis

13 Pesquisa e sorotificação de salmonellas.

14 Contagem de STAPHILOCOCCUS AUREUS.

15 Contagem de BACILLUS CEREUS.

16 Contagem de VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS.

17 Contagem de fungos e leveduras.

18 Controle microbiológico de cárneos e seus derivados.

19 Controle microbiológico de leite e seus derivados.

20 Controle microbiológico de pescados e seus derivados.

21 Controle microbiológico de águas de abastecimento.

22 Controle microbiológico de alimentos desidratados de origem animal.

23 Controle microbiológicos de subprodutos destinados a alimentação animal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Microbiologia de los Alimentos y sus Processo de Laboración - John T. Nickereson e Natthani J. Sinskey.
2. Microbiologia de los alimentos - W. C. Frazier
3. Conservación de alimento - Norman W. Desrosier
4. Microbiologia - vol. I e II - Belczar Reid Chan

PROCESSO DE AVALIAÇÃO

Provas bimestrais escritas; seminários, relatórios de aulas práticas e pesquisas bibliográficas.

Validade: ano letivo de 2015

Professor responsável: Deocy França

Assinatura: _____

Chefe do Departamento:

Assinatura: _____

Coordenador do Curso:

Assinatura: _____