



NOME DA DISCIPLINA: Microbiologia Zootécnica		CÓDIGO: PPIZ009	SEMESTRE
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 60h - UFS 68h - UFRB	PRÁT: 00h	HORÁRIO: a ser definido
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS) Norma Suely Evangelista-Barreto			TITULAÇÃO Doutor
<b>EMENTA</b> Introdução ao estudo dos microrganismos; Morfologia e crescimento microbiano; Fungos e bactérias de interesse zootécnico; Microbiologia do ar e da água; Microbiologia da silagem; Microbiologia do rúmen; Microbiologia da carne; Microbiologia do leite; Microbiologia do ovo; Microbiologia do mel; Microbiologia da raça o. Meios de cultura; Isolamento de microrganismos; Técnicas quantitativas; Análise da água; Presença de antibióticos no leite. Uso de probióticos e prebióticos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> 1- Avaliação crítica dos métodos de isolamento e identificação de microrganismos, 2- Aspectos gerais e específicos de aplicações práticas da microbiologia na Zootecnia; 3 – Relação hospedeiro/parasita; 4- Microbiologia da água; 5- Microbiologia das rações; 7- Síntese de proteína microbiana (PMI); 8- Metanogênese e atividade despoluidora; 9- Microrganismos patogênicos no leite; 10- Morfologia e biologia dos fungos, bactérias e protozoários; 11- Técnicas e meios de cultivo para o crescimento e isolamento de Clostridium; 12- Doenças provocadas por Clostridium e suas Toxinas; 13- Estudo crítico dos efeitos de micotoxinas como contaminantes de alimentos para animais; 14- Uso de probióticos e prebióticos na alimentação animal.			
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> FERREIRA, W.F.C., SOUSA, J.C.F., LIMA, N. Microbiologia. Lisboa: Lidel, 2010. 622p. ICMSF. Microrganismos em alimentos 8. Utilização de dados para avaliação do controle de processos e aceitação de produto/ International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Trad. Franco, B.D.G.M, Taniwaki, M.H., Landgraf, M., Destro, M.T. São Paulo: Blucher, 2015. 536p. JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. MADIGAN, M.T., MARTINKO, J.M., DUNLAP, P.V., CLARK, D.P. Microbiologia de Brock. 12a. ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128p. SAAD, S.M.I., CRUZ, AG., FARIA, J.A.F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1ª ed., Livraria Varela. 2011. 672p. TORTORA, G.J., FUNKE, B.R., CASE, C.L. Microbiologia. 12ª ed. Porto Alegre, Brasil; ARTMED, 2016. 964p. VERMELHO, A.B., BASTOS, M.C.F., SÁ, M.H.B. Bacteriologia geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 604p. VERMELHO, A.B., PEREIRA, A.F., COELHO, R.R.R., SOUTO, P. Práticas de microbiologia. 1a. ed. Guanabara Koogan. 2006. 256p.			

Complementares:

Animal Production Science

Animal Science

Food Microbiology

International Journal of Food Microbiology

Journal of Animal Science

Livestock Production Science

Poultry Science

Small Ruminant Research

SITES IMPORTANTES

[www.ncbi.nlm.nih.gov](http://www.ncbi.nlm.nih.gov)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.scielo.org](http://www.scielo.org)

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do aprendizado pode ser realizada por meio dos seguintes métodos:

- 1) Prova escrita individual, sem consulta ao material bibliográfico ou qualquer outro tipo de material, podendo ser realizadas até duas (02) provas por semestre;
- 2) Apresentação de seminários, individual ou em grupo, referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina;
- 3) Apresentação e entrega de trabalho acadêmico referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina.

Observação: A metodologia de avaliação será determinada pelo professor, não sendo obrigatória a utilização de todas as opções descritas acima.

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
DATA

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO PROFESSOR

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
APROV. NO COLEGIADO

\_\_\_\_\_  
COORD. DO PROGRAMA