



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
EMENTA 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.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 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- Metanogenese 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.			
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 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

www.periodicos.capes.gov.br

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