



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRO-REITORIA DE GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO	
CURSO(S)	DEPARTAMENTO
Biotecnologia	Ciências Animais

PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA

CÓDIGO	DISCIPLINA	POSIÇÃO NO CURRÍCULO
ANI 0477	Biotecnologia de Alimentos	B6

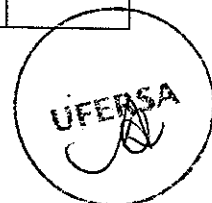
PROFESSORA
Karoline Mikaelle De Paiva Soares

CARGA HORÁRIA SEMANAL				Nº DE CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA-PRÁTICA	TOTAL	TOTAL	TOTAL
-	-	04	04	04	60
PRE-REQUISITO(S)					
ACS 0522	Bioquímica de Alimentos				

OBJETIVOS DA DISCIPLINA
A disciplina visa conhecer os aspectos biotecnológicos dos alimentos

EMENTA
Noções de microbiologia e enzimologia. Patógenos e deteriorantes. Biotecnologia aplicada a alimentos. Microrganismos utilizados na produção de alimentos: leveduras e bactérias lácticas e acéticas. Aspectos das tecnologias de produtos fermentados. Utilização de enzimas na indústria de alimentos. Biossensores enzimáticos. Aditivos de Alimentos produzidos pela Biotecnologia e suas aplicações. Alimentos modificados geneticamente. Biossegurança de Alimentos derivados da Biotecnologia rDNA. Biotecnologia no Século XXI - Perspectivas na área de Alimentos.

Nº DA UNIDADE	UNIDADE	Nº de HORAS		
		T	P	T-P
I	Noções de microbiologia e enzimologia. Patógenos e deteriorantes. Biotecnologia aplicada a alimentos. Microrganismos utilizados na produção de alimentos: leveduras e bactérias lácticas e acéticas.			20
II	Aspectos das tecnologias de produtos fermentados. Utilização de enzimas na indústria de alimentos. Biossensores enzimáticos. Aditivos de Alimentos produzidos pela Biotecnologia e suas aplicações.			20



III	Alimentos modificados geneticamente. Biossegurança de Alimentos derivados da Biotecnologia rDNA. Biotecnologia no Século XXI - Perspectivas na área de Alimentos.		20
TOTAL			60

MÉTODOS		
TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁTICOS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO
Aulas teóricas Aulas práticas Estudos dirigidos	Quadro branco Retroprojektor Datashow Textos científicos	Provas discursivas e objetivas Seminários Trabalhos Relatórios

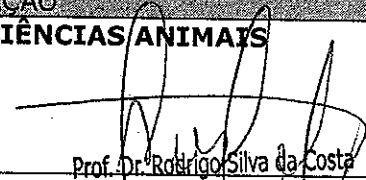
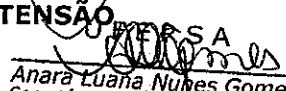
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. Artmed. 711p. 2008
2. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Atheneu. 652p. 1998
3. QUEIROZ, A. C. DE. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. UFV. 235p. 2006

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. EARLE, R. L. **Ingenieria de los alimentos: las operaciones básicas aplicadas a la tecnologia de los alimentos**. Acribia. 3221p. 1968
2. CANTARELLI, P. R. **Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos**. Nobel. 298p. 1984
3. BORGES, J. M. **Práticas de Tecnologia de Alimentos**. UFV.
4. EUGENIO A., WALTER B., WILLIBALDO S., URGEL DE A. L. **Biotecnologia Industrial - Biotecnologia Da Produção De Alimentos - Volume 4** - EDGARD BLUCHER.
5. CRUEGER, W.; CRUEGER, A.. **Biotecnología: manual de microbiología industrial**. Zaragoza: Acribia, 413 p.1993.
6. MALAJOVICH M. A. **Biotecnologia**. Rio de Janeiro, Edições da Biblioteca Max Feffer do Instituto de Tecnologia, ORT, 2012.
7. COSTA, N. M. B. E BOREM, A. **Biotecnologia e Nutrição**. Nobel 214p. 2003.

APROVAÇÃO		
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS		
05 de 11 de 2012	 Prof. Dr. Rodrigo Silva da Costa CHEFE DO DEPARTAMENTO SIAPE 1574667	
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO		
4ª R.E.	09/11/2012	 Anara Luana Nunes Gomes Secretária dos Órgãos Colegiados Port. UFERSA/GAB Nº 0432/2008
Nº REUNIÃO (CONSEPE)	DATA	SECRETARIA DO CONSEPE