

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO

			IDENT	TEICACÃO				
IDENTIFICAÇÃO								
		Código						
	Ensaios	528045						
		Sigla da Unidade						
		FV						
Professor Responsável pela Disciplinas						Matrícula do SIAPE		
Prof. Cláudio Dias Timm						7421676		
Outros Professores Envolvidos						Instituição		
		UFPel						
Semestre	Duração	Carga Horária Semanal				Carga Horária Total		
Letivo	em		3	51				
	Semanas							
I ()		Teóricas	Exercício	Prática	Total	Número de Créditos		
$II(\mathbf{X})$	17	1		2	3	3		
Pré-Requisitos								
	·		·					

EMENTA					
A disciplina visa a capacitar o estudante a executar análises laboratoriais do leite e derivados, através de seminários e realização de análises de alimentos no Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal - LIPOA.					
	S QUAIS É MINISTRADA				
 Mestrado em Veterinária (Programa de Pós-g Doutorado em Veterinária (Programa de Pós-g 4. 6. 					
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Áre	ea de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo				
(cry congulation (cry special at (res) and	(==)				
/	ssinatura do Responsável pela disciplina				
APROVAÇÃO					
Dep	partamento				
Data A	ssinatura do Chefe do Depto e carimbo				
COCEPE					
Nº da Ata da Reunião Data da Aprovação	Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

PROGRAMA ANALÍTICO					
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas				
Apresentação do programa e cronograma de atividades	1				
2. Contagem de mesófilos aeróbicos	5				
3. Contagem de coliformes	5				
4. Pesquisa de Salmonella	5				
5. Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	5				
6. Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	5				
7. Contagem de bolores e leveduras	5				
8. Identificação de patógenos em leite mastítico	5				
9. Bactérias ácido-lácticas	5				
10. Novos métodos de detecção de patógenos em alimentos	5				
11. Rastreabilidade de patógenos na indústria de alimentos	5				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Nº de	Referências
Ordem	
1	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria nº 146, de 07/03/96. Diário Oficial da União , Brasília, 11 mar. 1996. Seção I, p. 3977-3986.
2	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos decretos nº 1.255, de 25/06/62, nº 1.236, de 02/09/94, nº 1.812, de 08/02/96 e nº 2.244, de 04/06/97. Diário Oficial da União , Brasília, 05 jun. 1997. Seção I, p. 11555-11558.
3	Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução-RDC nº12, de 02/01/01, Diário Oficial da União , Brasília, 10 jan. 2001. Seção I, p. 45-53.
4	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 18/09/2002. Diário Oficial da União , Brasília, n. 183, 20 set. 2002. Seção I, p. 13-22.
5	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003. Diário Oficial da União , Brasília, 18 set. 2003. Seção I, p. 14-51.
6	DOYLE, M.P.; BEUCHAT, L.R.; MONTVILLE, T.J. (ed.) Food microbiology : fundamental and frontiers. 2 th ed. Washington: ASM Press, 2001, p. 651-664.
7	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2003. 182 p.
8	HAJDENWURCEL J.R. Atlas de microbiologia de alimentos . São Paulo: Fonte, 1998. 66 p.
9	TRONCO, V.M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite . 2ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 166 p.