

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO	NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
FARA XX	SEMINÁRIOS DE PESQUISA	PGALI

CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
17	-	0 créditos		

EMENTA

Esta atividade é organizada de forma concentrada e sistemática em dois dias de seminários em cada semestre, abertos à comunidade acadêmica, onde são apresentados e discutidos temas referentes aos projetos em desenvolvimento no programa. Cada aluno apresentará pelo menos um seminário que deverá versar sobre tema relacionado ao seu projeto de mestrado ou doutorado com apresentação dos resultados semestrais referentes a implementação do projeto de pesquisa. O tema do seminário deverá ser escolhido em concordância com o orientador. Um convidado pode palestrar na abertura. Cada seminário deverá ter a duração de 20 a 30 minutos com 10 minutos para discussão, com participação de discentes, docentes e colaboradores convidados do programa, e sua avaliação será realizada por uma banca examinadora definida pelo colegiado do curso, onde um dos membros é o orientador.

OBJETIVOS

Proporcionar uma sólida formação científica e didático-pedagógica aos profissionais do PGALI, capacitando-os com relação à produção e divulgação do conhecimento científico e à docência, e visando a preparação para a defesa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Equipamentos utilizados na indústria e caracterização do leite
- Métodos de análise instrumental do leite
- Etapas do processamento do leite fluido
- Tecnologia e processamento de derivados lácteos
- Inovações na indústria de laticínios
- Características da carne e conversão do músculo em carne
- Tecnologia de abate das diferentes espécies de animais de açougue
- Tecnologia e processamento de produtos cárneos derivados
- Inovações na indústria de produtos cárneos

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A disciplina utiliza como metodologia aulas expositivas, seminários, atividades de pesquisa e discussão de artigos científicos.

AValiação DA APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho acadêmico se dá através da aplicação de provas, seminários e confecção de relatórios.

REFERÊNCIAS

- BELOTI, V. Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade. Editora PLANTA. 2015. 414p.
- FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Atheneu: São Paulo, 2008, 177p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5ª ed. Editora Manole: Barueri, 2015, 1077p.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV: Viçosa, 2006, 370p.
- JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Artmed: Porto Alegre, 2005, 711p.
- OLIVEIRA, M.N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo, Atheneu. 2009. 384p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Artmed: Porto Alegre, 2005, 279p.
- PICCHI, V. História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina. Paco Editorial, 2015, 459p.
- PINTO, P. S. A. Inspeção e Higiene de Carnes. 2ª ed. Editora UFV: Viçosa, 2014, 389p.
- TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. Editora Unisinos: São Leopoldo, 2002. 216p.
- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 2010, 203p.
- Periódicos: Journal of Dairy Science, Le Lait, Journal of Dairy Research, Journal of Food Science, Journal of Food Technology, Bulletin of the International Dairy Federation, Milchwissenschaft, Meat Science, Trends in Food Science and Technology, LWT – Food Science and Technology, Ciência Rural, Food Science and Technology (Campinas), entre outras.