



UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
IMPPG - INSTITUTO DE MICROBIOLOGIA PAULO DE GÓES
CURSO BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA
6º PERÍODO

PROFESSOR COORDENADOR: Iranaia Assunção Miranda

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 H

PERÍODO DE REALIZAÇÃO: 2020/1

CÓDIGO	DISCIPLINA	DURAÇÃO	LOCAL DE REALIZAÇÃO	PROFESSOR RESPONSÁVEL	EMENTA DA DISCIPLINA
IMW368	BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL II (BI-II)	60H	Teórica	Mateus Godoy	A disciplina abordará obtenção de produtos de origem microbiana; aplicação dos microrganismos na indústria de alimentos; biocombustíveis; técnicas de imobilização de microrganismo e seus produtos; aspectos da produção e aplicação dos microrganismos e seus produtos nas indústrias que utilizam rotas biotecnológicas.
			Prática		

INSTRUÇÕES AO ALUNO

Plataformas online que serão usadas na disciplina:

Biotecnologia Industrial II - No seu formato remoto, será utilizada a plataforma Google Classroom. Os professores irão disponibilizar as aulas gravadas para que os alunos possam acessar e serão dadas atividades síncronas para discussão de conteúdo e sanção de dúvidas. A parte prática será adaptada por meio de vídeos prático-demonstrativos dos experimentos, gravados pelos próprios docentes, ou materiais disponíveis de domínio público. Avaliação: A avaliação no modelo remoto será por participação em discussões na sala virtual, relatórios e estudos dirigidos no próprio ambiente do Google Classroom

PLANO DE ATIVIDADES

DATA	HORÁRIO	DISCIPLINA	TIPO DE AULA	ASSUNTO	TURMA	PROFESSOR
Semanas 22/03-05/04		LIVRE				
Terça-feira 06/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo I - Lipases	Toda	Mateus Godoy
Quarta-feira 07/04		LIVRE				
Quinta-feira 08/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo I - Enzimas na Indústria Textil	Toda	Ana Maria Mazotto
Sexta-feira 09/04		LIVRE				
Segunda-feira 12/04		LIVRE				
Terça-feira 13/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo I - Imobilização de enzimas	Toda	Mateus Godoy
Quarta-feira 14/04		LIVRE				
Quinta-feira 15/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo I - Enzimas na indústria de ração animal	Toda	Mateus Godoy
Sexta-feira 16/04		LIVRE				
Segunda-feira 19/04		LIVRE				
Terça-feira 20/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo I - Recuperação e putificação de enzimas	Toda	Mateus Godoy
Quarta-feira 21/04		FERIADO				
Quinta-feira 22/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Prova	Avaliação - Módulo I	Toda	Todos os professores
Sexta-feira 23/04		FERIADO				
Segunda-feira 26/04		LIVRE				
Terça-feira 27/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo II - Alimentos Probióticos, queijo e iogurte	Toda	Selma Soares / Dirlei Nico / Maria do Socorro
Quarta-feira 28/04	8h às 12h	LIVRE				
Quinta-feira 29/04	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo II - Bebidas Fermentadas - Vinho	Toda	Rodrigo Nascimento
Sexta-feira 30/04		LIVRE				
Segunda-feira 03/05		LIVRE				
Terça-feira 04/05	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teorico-Prática	Módulo II - Bebidas Fermentadas - Cerveja	Toda	Rodrigo Nascimento
Quarta-feira 05/05		LIVRE				
Quinta-feira 06/05	8h às 12h	LIVRE				

	13h às 17h	BI-II	Prova	Avaliação - Módulo II	Toda	Todos os professores
Sexta-feira 07/05	8h às 10h	LIVRE				
Segunda-feira 10/05		LIVRE				
Terça-feira 11/05	8h às 10h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teórico-Prática	Módulo III - Biocorrosão	Toda	Alane Vermelho
Quarta-feira 12/05		LIVRE				
Quinta-feira 13/05	8h às 11h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teórico-Prática	Módulo III - Planejamento de experimentos em bioprocessos	Toda	Mateus Godoy
Sexta-feira 14/05		LIVRE				
Segunda-feira 17/05		LIVRE				
Terça-feira 18/05	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teórico-Prática	Módulo III - Biossurfactantes	Toda	Mateus Godoy
Quarta-feira 19/05		LIVRE				
Quinta-feira 20/05		LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Teórico-Prática	Módulo III - Tratamento Biológico de Efluentes Industriais	Toda	Mateus Godoy
Sexta-feira 21/05		LIVRE				
Segunda-feira 24/05		LIVRE				
Terça-feira 25/05	8h às 12h	LIVRE				
	13h às 17h	BI-II	Prova	Avaliação - Módulo III	Toda	Todos os professores

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E SUPLEMENTAR

Biotecnologia Industrial II

1. Bon, E.P. et. al. (Eds.). Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado. Rio de Janeiro, Interciência, 2008.
2. Coelho, M.A.Z.; Ribeiro, B.D. & Salgado, A.M. (Eds.) Tecnologia enzimática. Petropolis; Editora de Piblicações Biomédica (EPUB), 2008
3. Lima, U.A.; Aquarone, E. & Borzani, W.(Eds.) Biotecnologia industrial-processos fermentativos e enzimáticos.São Paulo, Edgard Blucher, 2002. Vol. 3
4. Malajovich, M.A. (Ed.) Biotecnologia. 2a ed., Editorial da Universidade de Quilmes, Buenos Aires, 2013.
5. McNeil, B. & Harvey, L.M. (Eds.). Practical fermentation technology. Southern Gate, Chichester, John Wiley & Sons, 2008.
6. Said , P.S. & Rosimeire, C.L. (Eds.) Enzimas como agentes biotecnológicos. 2a ed., São Paulo, Legis Summa, 2013.
7. Vermelho, A.B.; Bastos, M.C.F. & Sá, M.H.B. Bacteriologia geral. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008.

