

CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DA REGIÃO SUL – CERES

Área de Conhecimento	Ementa/Bibliografia
Biologia Molecular	<p><u>Ementa:</u></p> <p>Estrutura dos Ácidos Nucléicos;</p> <p>Organização Gênica e Estrutura Molecular do Gene; Replicação; Transcrição; Processamento de RNA;</p> <p>Código Genético e Tradução; Controle da Expressão Gênica; Mutação Molecular e Reparo.</p> <p>Técnicas de biologia molecular e suas aplicações na pesquisa, diagnóstico, melhoramento e nas soluções de problemas da aquicultura: Extração de DNA e de RNA, Reação em Cadeia pela Polimerase (PCR), eletroforese de ácidos nucleicos e proteínas.</p> <p>Marcadores moleculares: polimorfismo de DNA amplificado ao acaso (RAPD), polimorfismo no comprimento de fragmentos de restrição (RFLP), minissatélites, microssatélites, polimorfismo de comprimento de fragmentos amplificados (AFLP), polimorfismo de nucleotídeo único (SNP).</p> <p>Tecnologia do DNA recombinante: clonagem e sequenciamento de ácidos nucleicos.</p> <p><u>Bibliografia:</u></p> <p>EÇA, L.P.; e col. Biologia Molecular – Guia Prático e Didático Rio de Janeiro: Revinter, 2004.</p> <p>MALACINSKI, G.M. Fundamentos de Biologia Molecular. 4a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>ZAHA, A.; FERREIRA, H.B.; PASSAGLIA, L.M.P.; e col. Biologia Molecular Básica. 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.</p> <p>TURNER, P.C. Biologia Molecular. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p>
Inspeção de Produtos de Origem Pesqueira e Administração e Legislação Pesqueira	<p><u>Ementa:</u></p> <p>Estudo dos problemas biológicos, econômicos, sociais, legais e políticos relacionados a administração dos sistemas de pesca industrial e artesanal, nos âmbitos nacional e internacional.</p> <p>Legislação pesqueira e medidas regulatórias.</p> <p>Administração da pesca na Zona Econômica Exclusiva.</p> <p>Inspeção de pescado e seus derivados comestíveis e não-comestíveis;</p> <p>Coleta e análises físico-químicas e microbiológicas de água, pescado e seus derivados (principais análises de rotina e legalmente exigidas, nacional e internacionalmente);</p>

Programas de qualidade executados nas agroindústrias e exigências legais (nacional e internacional): ISO 22000/2005, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Risco e Pontos Críticos de Controle (HACCP), 5S, Treinamento no Local de Trabalho (TLT), - Boas Práticas de Agropecuárias (BPA), Programas de Biossegurança, Bem Estar Animal (BEA), Programas de rastreabilidade, dentre outros mais atuais e de maior importância e impacto no mercado nacional e internacional de pescado e derivados;

Principais enfermidades veiculadas pelo pescado de importância para a inspeção de alimentos e saúde pública; qualidade da água e sua influência na qualidade do pescado e seus derivados;

Classificação e controle de qualidade das matérias-primas nas agroindústrias de pescado e derivados;

Inspeção, aprovação e análises de rotulagem de produtos de origem do pescado;

Inspeção ante mortem, abate, necropsias e coleta de material para análises oficiais, inspeção post mortem, rigor mortis, transformação de carne em músculo e suas alterações (inspeção, seleção e classificação), critérios de julgamento;

Controle de resíduos em pescado e seus derivados;

Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos (PNSA), segurança alimentar na cadeia produtiva do pescado, desde a produção e pesca até a mesa do consumidor.

Bibliografia:

BARTELS, H. Inspeccion Veterinarie de la Carne. Zaragoza: Acribia, 1971

BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro: S.I.A., 1952.

CONTRERAS. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GERMANO, P.M.L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001.

HAZELWOOD, D. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

OMS. Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. São Paulo: Roca, 2002.

VIEIRA. Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

Sistemas Estruturais**Ementa:**

Introdução ao desenvolvimento de projetos de estruturas a partir do projeto de arquitetura. Aplicações dos elementos estruturais de concreto armado. Análise e dimensionamento de estruturas de concreto armado. Aplicações dos elementos estruturais de madeira e de aço em projetos arquitetônicos. Análise e dimensionamento de estruturas de madeira e de aço.

Bibliografia:

BELLEI, Ildony H.; PINHO, Fernando O; PINHO, Mauro O. Edifícios de múltiplos andares em aço. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Pini, 2008.

CHING, Frank; ONOUYE, Barry; ZUBERBUHLER, Douglas. Sistemas estruturais ilustrados: padrões, sistemas e projeto . Porto Alegre: Bookman, 2010. 319 p.

MOLITERNO, Antonio. Caderno de projetos de telhados em estruturas de madeira. 2. ed. ampl. São Paulo: E. Blucher, c1981.

SZÜCS, C. A. et al. Estruturas de madeira. Notas de aula. Florianópolis: UFSC / ECV, 2008. Disponível em: <www.giem.ufsc.br/upload/20090317173248.pdf> Acesso em: 11/02/2014.

UGURAL, A. C. Mecânica dos materiais. Rio de Janeiro: LTC, c2009.

CARVALHO, Roberto Chust; PINHEIRO, Libânio Miranda. Cálculo e detalhamento de estruturas usuais de concreto armado. São Paulo: Pini, 2009.

REBELLO, Yopanan Conrado Pereira. A concepção estrutural e a arquitetura. 6. ed. São Paulo: Zigurate, 2010.

REBELLO, Yopanan Conrado Pereira. Bases para projeto estrutural na arquitetura. 2. ed. São Paulo: Zigurate, 2008.

REBELLO, Yopanan Conrado Pereira. Estruturas de aço, concreto e madeira: atendimento da expectativa dimensional. São Paulo: Zigurate, 2005.

REBELLO, Yopanan Conrado Pereira. Fundações: guia prático de projeto, execução e dimensionamento. 2. ed. São Paulo: Zigurate, 2009.