



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 14:47



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103075 - MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2017.1)
Docente(s):	1737191 - ELISANDRA COSTA ALMEIDA
Carga Horária:	30h
Horário:	5N12
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Introdução a microbiologia e aos microorganismos. Importância dos microorganismos nas ciências Agroecológicas. Microorganismos indicadores. Desenvolvimento de microorganismos nos alimentos. Toxinfecção. Microbiologia de água, frutas, hortaliças, carne e derivados, leite e derivados.
Objetivos:	GERALI: Proporcionar ao acadêmico o aporte de conhecimentos a respeito da estrutura e crescimento dos microrganismos, enfatizando o seu papel na produção e na conservação das matérias primas agroindustriais. ESPECÍFICOS: Identificar os principais grupos de microrganismos existentes; Conhecer as características específicas de cada grupo de microrganismos, bem como seus fatores de crescimento; Reconhecer os principais tipos de microrganismos existentes nos grupos alimentares.
Conteúdo:	- Unidade I: Microbiologia Geral Introdução a microbiologia e Classificação da microbiologia Divisão e caracterização microbiana (Protozoários, Algas, Vírus, Bactérias e Fungos) Fases do crescimento microbiano (Bactérias e Fungos) Fatores de crescimento microbiano - Unidade II: Microbiologia dos Alimentos Fundamentos da microbiologia de alimentos Microrganismos indicadores de contaminação fecal Fontes de contaminação Doenças de origem alimentar Microbiologia de produtos agroindustriais (Água, Vegetais, Leite, Carne, Aves e Ovos, e Pescado)"
Habilidades e Competências:	
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	A Disciplina será ministrada através de aulas teóricas e práticas, trabalhos de pesquisa e extensão, estudo de grupo, palestras e visitas em estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos. O conteúdo será apresentado em data show, com debate em grupo. Aula expositiva e dialogada. Apostila com todo conteúdo, abrangendo três partes: Fundamentos da Microbiologia, Microbiologia dos Alimentos e Análises Microbiológicas.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de provas escritas (2 provas sobre os conteúdos das aulas teóricas), um trabalho de pesquisa em grupo com apresentação dos resultados das análises e relatórios das aulas práticas. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a sete (7) e que tenha frequência, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
24/08/2017	24/08/2017	Introdução a Microbiologia de produtos Agroindustriais
31/08/2017	31/08/2017	Histórico da Microbiologia (Células Microbianas)
14/09/2017	14/09/2017	Introdução aos Microrganismos
21/09/2017	21/09/2017	Divisão e Caracterização bacteriana
28/09/2017	28/09/2017	Divisão e Caracterização fúngica
05/10/2017	05/10/2017	Fases do Crescimento Microbiano
12/10/2017	12/10/2017	Fatores que afetam o Crescimento Microbiano
19/10/2017	19/10/2017	Microrganismos Indicadores e Doenças de origem Alimentar
26/10/2017	26/10/2017	1ª AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM
02/11/2017	02/11/2017	FERIAS DA PROFESSORA
09/11/2017	09/11/2017	FERIAS DA PROFESSORA
16/11/2017	16/11/2017	Microbiologia da Água
23/11/2017	23/11/2017	Microbiologia de Frutas e Hortaliças
30/11/2017	30/11/2017	Microbiologia de Carne e Derivados
07/12/2017	07/12/2017	Microbiologia das Aves e Ovos
14/12/2017	14/12/2017	Microbiologia do Pescado
18/01/2018	18/01/2018	Microbiologia do Leite e Derivados
25/01/2018	25/01/2018	2ª AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM
01/02/2018	01/02/2018	RECUPERAÇÃO
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
26/10/2017	19h00 as 21h00	1ª AVALIAÇÃO
25/01/2018	19h00 as 21h00	2ª AVALIAÇÃO
01/02/2018		Reposição
08/02/2018		Exame Final
01/02/2018		Reposição
08/02/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FORSYTHE, Stephen J; GUIMARÃES, Maria Carolina Minardi. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002, 2005, 2007. 424 p. (Biblioteca Artmed) ISBN: 9788573079883.	
Livro	FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2002,2003,2006. 182 p. ISBN: 8573791217.	
Livro	BASTOS, Reinaldo Gaspar. Tecnologia das fermentações : fundamentos de bioprocessos. São Carlos: EDUFSCar, 2010. 160p. (Coleção UAB - UFSCar, Tecnologia sucroalcooleira) ISBN: 9788576001904.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4.ed. São Paulo: Varela, 2010. 624p. ISBN: 9788577590131.	
Livro	PELCZAR, Michael; REID, Roger; PEREIRA, Manuel Adolpho May. Microbiologia . São Paulo: McGraw-Hill, 1980, 1981. v.	

Número do documento: **409438**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **5d5992cd02****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação