



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:12



PLANO DE CURSO

| Dados Gerais da Turma | |
|--|---|
| Turma: | 4103075 - MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2019.1) |
| Docente(s): | 3005324 - CAMILA SAMPAIO MANGOLIM |
| Carga Horária: | 30h |
| Créditos: | 2 |
| Horário: | 5T12 |
| 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: | Proporcionar ao acadêmico os conhecimentos básicos sobre a importância dos microorganismos nos alimentos, seu comportamento, fontes de contaminação e medidas de controle desde a matéria-prima até o produto final. Adicionalmente, transferir ao acadêmico conhecimentos sobre técnicas de contagem/pesquisa de microorganismos em alimentos. |
| Conteúdo: | Introdução a microbiologia e aos microorganismos. Cultivo de microorganismos no laboratório. Microorganismos de importância em alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microorganismos indicadores. Doenças transmitidas por alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Microbiologia de grupos de alimentos e água. Metodologias de rotina de análises microbiológicas de alimentos e bebidas." |
| Habilidades e Competências: | Conhecer e diferenciar os principais grupos de microorganismos. Conhecer os principais microorganismos benéficos, patogênicos e deteriorantes de alimentos. Descrever, executar e possuir capacidade de conduzir análises microbiológicas utilizando as principais metodologias de rotina empregadas no laboratório de microbiologia de alimentos. Saber se portar no laboratório, conhecer e saber manusear os materiais e equipamentos fundamentais, além de conhecer os cuidados com a higiene e manutenção do laboratório de microbiologia de alimentos. Saber trabalhar em equipe pelo desenvolvimento de atitudes profissionais colaborativas, tanto em laboratório quanto em sala de aula. |
| Metodologia de Ensino e Avaliação | |
| Metodologia: | A disciplina será ministrada por meio de aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas serão ministradas com auxílio de datashow, pincel e quadro branco. As aulas práticas serão ministradas no Laboratório de Microbiologia do CCHSA. Nas aulas teóricas, serão realizadas algumas atividades individuais ou em grupo. |
| Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem: | A avaliação do desempenho de cada aluno será realizada por meio de duas notas. A primeira nota será obtida da realização de 1 prova escrita sobre parte dos conteúdos das aulas teóricas, na qual serão avaliados: 1) capacidade de síntese, 2) domínio do conteúdo estudado e 3) clareza na exposição escrita das aprendizagens. A segunda nota será referente a realização e entrega de atividades em aulas teóricas, somada às atividades em aula prática. Nas atividades em aula teórica serão avaliadas: 1) qualidade do material, 2) respeito aos prazos estabelecidos, 3) organização, 4) clareza e adequação na exposição escrita/oral, 5) capacidade de síntese e domínio do conteúdo. Nas aulas práticas serão avaliados: 1) assiduidade, 2) pontualidade e 3) realização das atividades propostas. |
| Horário de atendimento: | Segundas e terças-feiras das 15:40 às 17:20 h. |
| Cronograma de Aulas | |

Dados Gerais da Turma

| Início | Fim | Descrição |
|------------|------------|--|
| 27/06/2019 | 27/06/2019 | Não Haverá Aula |
| 04/07/2019 | 04/07/2019 | Introdução a microbiologia |
| 04/07/2019 | 04/07/2019 | Apresentação da disciplina + introdução a microbiologia e aos microrganismos |
| 11/07/2019 | 11/07/2019 | Cultivo dos microrganismos no laboratório |
| 18/07/2019 | 18/07/2019 | Microrganismos de importância em alimentos |
| 25/07/2019 | 25/07/2019 | Prática 1: visita ao laboratório de microbiologia de alimentos |
| 01/08/2019 | 08/08/2019 | Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos |
| 15/08/2019 | 15/08/2019 | Prática 2: coloração de Gram |
| 22/08/2019 | 22/08/2019 | Microrganismos indicadores |
| 29/08/2019 | 29/08/2019 | Doenças transmitidas por alimentos |
| 05/09/2019 | 05/09/2019 | Prática 3: Pesquisa de coliformes totais em alimentos |
| 12/09/2019 | 12/09/2019 | Avaliação 1 |
| 19/09/2019 | 19/09/2019 | Critérios microbiológicos para avaliação microbiológica de alimentos e água |
| 26/09/2019 | 03/10/2019 | Prática 4: pesquisa de estafilococos coagulase positiva |
| 10/10/2019 | 10/10/2019 | Microbiologia de grupos de alimentos e água |
| 17/10/2019 | 17/10/2019 | Metodologias de rotina de análises de alimentos e água |

Avaliações

| Data | Hora | Descrição |
|------------|-------|---------------------------------------|
| 12/09/2019 | 13:00 | Avaliação 1 |
| 10/10/2019 | 13:00 | Avaliação 2 (atividades e relatórios) |
| 17/10/2019 | 13:00 | Reposição |
| 24/10/2019 | 13:00 | Exame Final |
| 17/10/2019 | | Reposição |
| 24/10/2019 | | Exame Final |

Referências Básicas

| Tipo de material | Descrição |
|------------------|---|
| Livro | JAY, James M; RECH, Rosane; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia de Alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN: 9788536305073. |
| Livro | FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2002,2003,2006. 182 p. ISBN: 8573791217. |
| Livro | FORSYTHE, Stephen J; BIANCHINI, Andréia; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p. ISBN: 9788536327051. |

Referências Complementares

| Tipo de material | Descrição |
|------------------|---|
| Livro | SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 3.ed. São Paulo: Varela, 2007. 536p. ISBN: 8585519339, 9788577590032. |
| Livro | Michael Pelczar. Microbiologia - conceitos e aplicações . . Pearson. 1996 |
| Livro | Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case. Microbiologia . . Artmed. 2012 |
| Livro | GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014. 511 p. ISBN: 9788521313823. |
| Livro | Eugênio Aquarone, Walter Borzani, Willibaldo Schmidell, Urgel de Almeida Lima. Biotechnology Industrial - volumes 1 a 4 . . Blucher. 2001 |