



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 15:51



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103075 - MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2018.1)
Docente(s):	3005324 - CAMILA SAMPAIO MANGOLIM
Carga Horária:	30h
Horário:	5N12
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Introdução a microbiologia e aos microrganismos. Importância dos microrganismos nas ciências Agroecológicas. Microrganismos indicadores. Desenvolvimento de microrganismos 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 microrganismos 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 microrganismos em alimentos.
Conteúdo:	Introdução a microbiologia e aos microrganismos. Importância dos microrganismos em alimentos (histórico, fontes e papéis dos microrganismos nos alimentos). Morfologia e estrutura dos microrganismos de interesse em alimentos. Cultivo de microrganismos no laboratório. Fatores que controlam o crescimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores. Normas de higiene + análise de SWAB Doenças transmitidas por alimentos. Alterações químicas causadas por microrganismos em alimentos. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos benéficos em alimentos. Microbiologia da água. Metodologias de rotina de análises microbiológicas de alimentos e bebidas."
Habilidades e Competências:	Conhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos. Conhecer os principais microrganismos 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, 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:	Sextas-feiras das 8 às 11h.
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
02/08/2018	02/08/2018	Apresentação da disciplina. Introdução a microbiologia
09/08/2018	09/08/2018	Importância dos microrganismos nos alimentos.
16/08/2018	16/08/2018	Morfologia e estrutura dos microrganismos de interesse em alimentos
23/08/2018	23/08/2018	Texto sobre microrganismos de interesse em alimentos
30/08/2018	13/09/2018	Cultivo dos microrganismos no laboratório
20/09/2018	20/09/2018	Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
27/09/2018	27/09/2018	Microrganismos indicadores.
04/10/2018	04/10/2018	Primeira avaliação
11/10/2018	18/10/2018	Doenças transmitidas por alimentos.
25/10/2018	08/11/2018	Normas de higiene + análise de SWAB
22/11/2018	22/11/2018	Apresentação de trabalhos (DTAs)
29/11/2018	29/11/2018	Prova final
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
04/10/2018	19:00	Avaliação 1
22/11/2018	19:00	Atividades referentes a nota 2
29/11/2018	19:00	Reposição
29/11/2018	19:00	Exame Final
29/11/2018		Reposição
29/11/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FORSYTHE, Stephen J; BIANCHINI, Andréia; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p. ISBN: 9788536327051.	
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.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	Eugênio Aquarone, Walter Borzani, Willibaldo Schmidell, Urgel de Almeida Lima. Biotechnology Industrial - volumes 1 a 4 . . Blucher. 2001	
Livro	SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 3.ed. São Paulo: Varela, 2007. 536p. ISBN: 8585519339, 9788577590032.	
Livro	Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case. Microbiologia . . Artmed. 2012	
Livro	Michael Pelczar. Microbiologia - conceitos e aplicações . . Pearson. 1996	
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.	

Número do documento: **409519**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **08c79b8075****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

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao_sigaa-1.sigaa-1 | 20210412083107-master