



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2014/1</b>

<b>CURSO</b>		<b>PERÍODO</b>		
Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		3º semestre		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>C. H. (Horas)</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Aulas)</b>		
		<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>
Microbiologia Geral	60h	36	36	72
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	Samuel Borges de Oliveira Junior			

<b>EMENTA</b>
<p><b>Teórica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Caracterização e classificação dos microrganismos; Curva de desenvolvimento microbiano.</li><li>- Nutrição e cultivo de microrganismos; Os principais grupos de microrganismos; Morfologia, fisiologia, reprodução, classificação e crescimento de microrganismos;</li><li>- Técnicas de laboratório de microbiologia;</li><li>- Normas de biossegurança;</li><li>- Princípios da microscopia ótica;</li><li>- Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização, preparo de material, microscopia, cultivo de microrganismos;</li></ul> <p><b>Prática:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Técnicas de laboratório de microbiologia;</li><li>- Normas de biossegurança;</li><li>- Técnicas usadas para contagem e isolamento de microrganismos.</li><li>- Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização, preparo de material, cultivo de microrganismos;</li><li>- Microscopia;</li><li>- Técnica de coloração de gram;</li><li>- Técnicas de preparo de lâmina e de coloração;</li></ul>

<b>OBJETIVOS</b>
Os conhecimentos adquiridos nesta disciplina propiciarão ao aluno: <ul style="list-style-type: none"><li>- Caracterizar e classificar diferentes grupos de microrganismos;</li><li>- Entender mecanismos de desenvolvimento microbiano;</li><li>- Conhecer princípios da nutrição, cultivo, anatomia, fisiologia e crescimento de microrganismos;</li><li>- Conhecer principais normas de segurança em microbiologia;</li><li>- dominar procedimentos básicos de desinfecção e esterilização,</li><li>- Dominar as práticas propostas ao longo da disciplina.</li></ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
1º Bimestre Teórico: <ul style="list-style-type: none"><li>- Caracterização e classificação dos microrganismos; Curva de desenvolvimento microbiano.</li><li>- Nutrição e cultivo de microrganismos; Os principais grupos de microrganismos;</li><li>- Morfologia, Fisiologia, Reprodução, Classificação e Crescimento de microrganismos;</li><li>- Técnicas de laboratório de microbiologia;</li></ul> Prático: <ul style="list-style-type: none"><li>- Crescimento microbiano em placa de Petri.</li></ul>

- Diferentes meios de cultura
- Técnicas usadas para contagem e isolamento de microrganismos.

2º Bimestre

Teórico:

- Normas de biossegurança;
- Princípios da microscopia ótica;
- Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização, preparo de material, microscopia, cultivo de microrganismos;

Prático:

- Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização, preparo de material, cultivo de microrganismos;
- Microscopia;
- Técnica de coloração de gram;
- Técnicas de preparo de lâmina e de coloração;

### VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Não há

### METODOLOGIA DE ENSINO

- No desenvolvimento da disciplina serão utilizadas aulas expositivas, aulas práticas, vídeos, textos e artigos sobre a temática, com o intuito de estimular a autonomia intelectual e a capacidade de aprendizagem do educando.
- Desenvolvimento de atividades individuais e coletivas, sendo que esta última terá o intuito de integrar o educando com os demais colegas na execução destas atividades.
- Construção de um relatório técnico sobre algum tema vinculado à disciplina, sendo que este relatório deverá se enquadrar nas normas da ABNT vigente.

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e ambientes naturais.	x	Televisão
x	Laboratório de Ensino	x	Datashow
	Laboratório de Informática		Computadores
x	Biblioteca	x	Aparelho de Som
		x	DVD

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Avaliações bimestrais, produção de relatório técnico, apresentação de seminários, resolução de exercícios, com valores de 0,00 a 8,00;

Avaliação Atitudinal – valor de 2,0 (dois), distribuídos conforme segue:

- Assiduidade e pontualidade – 0,5 pontos;

- b. Realização de atividades escolares – 0,5 pontos
- c. Disciplina e respeito – 0,5 pontos
- d. Auto-avaliação - 0,5 pontos

**Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)**

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
Microbiologia	CASE, C.L., FUNKE, B.R, TORTORA, G.J		Porto Alegre	Artmed	2005	
Microbiologia: Conceitos e Aplicações	PELCZAR JR, M.; REID, R.; CHAN, E. C. S.		São Paulo	Mac Graw Hill do Brasil	1996	
Microbiologia de Brock	MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J	10ª	São Paulo	Pearson Pretice Hall	2004	

**Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)**

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
Microbiologia Básica	BARBOSA, H.R.; TORRES, B.B		São Paulo	Atheneu	1998	
Microbiologia dos Alimentos	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.		São Paulo	Atheneu	2005	
Microbiologia de Alimentos.	JAY, J. M		Porto Alegre	Artmed	2005	

**APROVAÇÃO**

Cuiabá-MT, 10 de março de 2014.

\_\_\_\_\_  
Samuel Borges de Oliveira Junior

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Área Pedagógica