



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2011/2

CURSO		PERÍODO		
Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		4º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
Análise Microbiológica de Alimentos	60	36	36	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Nágela Farias Magave Picanço Siqueira			

EMENTA
Teórica: Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que Afetam o Desenvolvimento de Microrganismos em Alimentos; Curva de desenvolvimento microbiano em alimentos; Microrganismos de Importância dos Principais Grupos de Alimentos; Fontes de Contaminação Microbiana de Alimentos; Controle Microbiano em Alimentos: Métodos Físicos e Químicos de Preservação; Papel dos Microrganismos na Produção de Alimentos; Microrganismos e Saúde Pública: Toxinfecções Alimentares; Parasitas e protozoários e míases Prática: Testes bioquímicos de identificação; Métodos rápidos para detecção; Treinamento prático - Contagem e identificação de microrganismos: Contagem de bolores e leveduras; Contagem de coliformes totais e fecais; Contagem de bactérias lácticas; Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores; Identificação de espécies de interesse alimentar.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer os procedimentos de preparação e técnicas de análise microbiológica;- Conhecer as técnicas de análises e cultivo dos microrganismos de interesse aos alimentos, sejam eles indesejáveis ou que causam a deterioração do alimento, sejam os desejáveis, como as culturas iniciadoras;- Conhecer e identificar os microrganismos de interesse em alimentos;- Identificar e propor métodos de controle da contaminação de alimentos, multiplicação e sobrevivência microbiana.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">- Coleta, transporte, estocagem, preparação de amostra para análise- Fontes de Contaminação Microbiana de Alimentos- Microrganismos e Saúde Pública: Toxinfecções Alimentares- Controle Microbiano em Alimentos: Métodos Físicos e Químicos de Preservação.- Papel dos Microrganismos na Produção de Alimentos.- Métodos rápidos para detecção- Microrganismos de Importância dos Principais Grupos de Alimentos <ul style="list-style-type: none">-Treinamento prático - Contagem e identificação de microrganismos: Contagem de bolores e leveduras; Contagem de coliformes totais e fecais; Contagem de bactérias lácticas; Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores; Identificação de <i>Staphylococcus aureus</i>;

Identificação de *Bacillus cereus*;
Identificação de *Salmonella*.

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Não há

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas;
Estudo orientado e debates de artigos científicos, revistas indexadas;
Aulas práticas para ilustrar conceitos ministrados em aulas teóricas;
Discussão de casos clínicos e resolução de exercícios para praticar e sedimentar conceitos;
Discussão de textos e artigos para geração de debates dentro do contexto das aulas ministradas;
Seminários.

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
X	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
		X	Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) provas bimestrais discursivas referente ao conteúdo didático teórico (A1 e A2) e da avaliação de um seminário apresentado em sala de aula (B) com valor de 8,0 cada avaliação, somando-se ainda 2,0 pontos de conceito.

A pontuação do conceito será distribuída de acordo com:

- Assiduidade e pontualidade – 0,5 pontos;
- Realização de atividades escolares – 0,5 pontos
- Disciplina e respeito – 0,5 pontos
- Auto-avaliação - 0,5 pontos

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre acrescidos de até dois pontos do conceito referente à avaliação atitudinal.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editores	Ano	Vol.
FORSYTHE, S. J.	Microbiologia da Segurança Alimentar		Porto Alegre	Artmed	2002	
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.	Microbiologia dos Alimentos		São Paulo	Atheneu	2005	
JAY, J. M.	Microbiologia de Alimentos		Porto Alegre	Artmed	2005	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.			Livraria Varela Ltda	1997	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 26 de julho de 2011.

Nágela Farias Magave Picanço Siqueira

Coordenador do Curso

Área Pedagógica