



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2013/1

CURSO		PERÍODO		
Bacharelado em Engenharia de Alimentos		3º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
MICROBIOLOGIA GERAL	60	60	12	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Nágela Farias Magave Picanço			

EMENTA
Definição, caracterização dos microrganismos. Princípios de classificação. Fisiologia geral. Métodos e meios de cultivo. Influência de fatores intrínsecos e extrínsecos sobre os microrganismos. Crescimento microbiano em alimentos. Ecologia microbiana em alimentos. Normas de biosegurança. Técnicas de laboratório de microbiologia.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer a história, importância, tipos e definições da microbiologia e dos microorganismos utilizando literatura técnica, demonstrações, situações problema e estudos de casos visando a compreensão da necessidade do controle de risco de contaminação durante os diversos processos industriais.- Conhecer a relação dos alimentos com os contaminantes respectivos.- Identificar as doenças de origem alimentar, sua prevenção e controle.- Conhecer as principais alterações microbianas dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1º Bimestre <ul style="list-style-type: none">- Introdução a microbiologia,- Caracterização e classificação dos microorganismos.- Morfologia e citologia bacteriana.- Fisiologia dos microrganismos- Nutrição e cultivo de microorganismos- Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos.- Curva de desenvolvimento microbiano.- Os principais grupos de microorganismos- Técnicas de laboratório de microbiologia: 2º Bimestre <ul style="list-style-type: none">- Normas de biossegurança;- Princípios da microscopia ótica;- Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização, preparo de material, microscopia, cultivo de microorganismos.- Técnica de gram: técnicas de preparo de lâmina e de coloração.- Técnicas usadas para contagem e isolamento de microrganismos.

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 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 de aulas ministradas;
Seminários.

RECURSOS FÍSICOS

RECURSOS MATERIAIS

	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			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	Editora	Ano	Vol.
BARBOSA, H.R. & TORRES, B.B.	Microbiologia Básica			Atheneu,	1998	
CASE, C.L., FUNKE, B.R, TORTORA, G.J.	Microbiologia			Artmed	2005	
- PELCZAR, M.; REID, R. & CHAN, E. C. S.	Microbiologia I			Mac Graw Hill do	1981	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
TRABULSI et al	Microbiologia	3ª.	Atheneu		1999	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

Nágela Farias Magave Picanço

Coordenador do Curso

Área Pedagógica