



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2012/1

CURSO		PERÍODO		
Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		3º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
Microbiologia Geral	60h	36	36	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Nágela Farias Magave Picanço			

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

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

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

- 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 Prentice 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, 30 de março de 2012.

Nágela Farias Magave Picanço

Coordenador do Curso

Área Pedagógica