

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS

PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA

CAMPUS:	IFSudeste – Campus Barbacena		
CURSO:	Técnico em Nutrição e Dietética		
PERÍODO:	Segundo	SEMESTRE/ANO:	2º/2017
DISCIPLINA:	Microbiologia de Alimentos	CÓDIGO:	15
PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA:	Deise Machado Ferreira de Oliveira	TITULAÇÃO DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA:	Doutorado
PROFESSOR (ES):			
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30	Nº TOTAL DE AULAS:	40
Nº TOTAL DE AULAS PRÁTICAS:	0	Nº TOTAL DE AULAS TEÓRICAS:	40
PRÉ-REQUISITO (S):		CO-REQUISITO (S):	

OBJETIVOS

- Conceituar e classificar os diversos tipos de microrganismos
- Reconhecer a importância dos microrganismos nos alimentos
- Relacionar os fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Definir os microrganismos indicadores de contaminação
- Relacionar os tipos de microrganismos capazes de causar toxinfecção alimentar
- Enumerar as diversas formas de transmissão das toxinfecções alimentares
- Reconhecer a importância das toxinfecções alimentares na saúde pública

EMENTA

A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. Os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos. A conservação dos alimentos. Os microrganismos indicadores de contaminação. Doenças veiculadas pelos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	Nº AULAS/CONTEÚDO
1. Introdução ao estudo da microbiologia 1.1. Conceito 1.2. Importância dos microrganismos nos alimentos Microrganismos que alteram os alimentos Microrganismos causadores de doenças	08

Microorganismos que causam alterações benéficas ao alimento 1.3. Fontes de contaminação	
2. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos 2.1. Fatores intrínsecos 2.2. Fatores extrínsecos	08
3. Principais microrganismos de interesse em alimentos 3.1. Bactérias 3.2. Fungos 3.3. Vírus	10
4. Microrganismos indicadores de contaminação	06
5. Doenças veiculadas pelos alimentos 5.1. Toxinfecções alimentares 5.2. Importância para a saúde pública	08

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão ministradas aulas teóricas expositivas, estudos e discussões dirigidos, trabalhos em grupo. Pesquisa bibliográfica.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro; Pincel atômico; Projetor de multimídia; televisão/DVD; - Livro texto e outros.

AVALIAÇÃO

Provas (60%);
Trabalhos; estudos dirigidos; seminários (40%).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (MÍNIMO TRÊS)

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004. 182p.
SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5 ed. São Paulo: Varela, 1995.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 317p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (MÍNIMO CINCO)

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.
OKUMURA, M. H.; RENDE, J. C. **Microbiologia: roteiro de aulas práticas**. São Paulo: Tecmed, 2008.
SILVA, N.; CANTÚSIO NETO, R.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica da água**. São Paulo: Varela, 2005. 164p.
SILVA FILHO, G. N.; OLIVEIRA, V. L. de. **Microbiologia: manual de aulas práticas**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007. 157p.
TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 718p.

Barbacena, 01 de agosto de 2017.

Assinatura do Professor Responsável pela Disciplina