



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUDESTE DE MINAS GERAIS
Campus Barbacena

PLANO DE ENSINO

CURSO:	Técnico em Nutrição e Dietética		
SÉRIE/PERÍODO:	Segundo Período	ANO:	2009
DISCIPLINA:	Microbiologia de Alimentos		
PROFESSOR(A):	Deise Machado Ferreira de Oliveira		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30	NÚMERO TOTAL DE AULAS:	40

PRÉ-REQUISITOS

OBJETIVOS

- ⇒ Conceituar e classificar os diversos tipos de microorganismos.
- ⇒ Apontar a importância dos microorganismos nos alimentos.
- ⇒ Relacionar os fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.
- ⇒ Definir os microorganismos indicadores de contaminação.
- ⇒ Enumerar as diversas características presentes nos alimentos deteriorados.
- ⇒ Relacionar os tipos de microorganismos capazes de causar toxiinfecção alimentar.
- ⇒ Enumerar as diversas formas de transmissão das toxiinfecções alimentares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao Estudo da Microbiologia
 - Conceito
 - Aplicação
 - Microorganismos patogênicos
 - Microorganismos benéficos
 - Distribuição dos microorganismos
 - Introdução ao Estudo dos Microorganismos
 - Bactérias
 - Fungos
 - Vírus
 - Estudo dos Fatores Controladores do
 - Desenvolvimento dos Microorganismos nos Alimentos.
 - Fatores extrínsecos
 - Fatores intrínsecos
 - Estudos dos Microorganismos Indicadores de Contaminação.
 - Estudo da Deterioração dos Diversos Alimentos

Sabor e odor Cor Rancidez Viscosidade Produção de gás Estudos das Doenças Veiculadas pelos Alimentos Toxiinfecções alimentares Giardíase Amebíase
--

METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas expositivas • Aulas práticas de laboratório • Trabalhos de laboratório e pesquisa bibliográfica

AValiação
• Provas • Apresentação de trabalhos escritos e oral • Relatórios de aulas práticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
• Bernadette Gambossy de Melo Franco & Mariza Landgraf. <u>Microbiologia de Alimentos</u>. Editora Atheneu, 2003. • Luiz Rachid Trabulsi & Flávio Alterthum. <u>Microbiologia</u>. 4ed. Editora Atheneu, 2005. • Eneo Alves Silva Jr. <u>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos</u>. Editora varela, 5ed, 1995. • Neusely da Silva, Valéria C. A. Junqueira, Neliano F. A. Silveira. <u>Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos</u>. 2ed, editora Varela, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
• Neusely, da Silva; Cantúsio Neto, Romeu; Junqueira, Valéria Christina Amstalden; Silveira, neliane Ferraz de Arruda. Manual de Métodos de análise microbiológica da água. São Paulo: Varela, 2005. • Okumura, Mônica Hitomi & Rende, José Carlos. Microbiologia. Roteiros de Aulas Práticas. SãoPaulo: Tecmed, 2008. • Jay, James M. Microbiologia de Alimentos. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. • Silva Filho, germano Nunes & Oliveira, Vetúria Lopes de. Microbiologia. Manual de Aulas Práticas. Florianópolis: Editoda da UFSC, 2007. • Fellows, P.J. tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006

Assinatura