

## PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b>	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b>		
<b>SÉRIE/PERÍODO</b> :	Segundo Período	<b>ANO:</b>	2009
<b>DISCIPLINA</b> :	Microbiologia de Alimentos		
<b>PROFESSOR(A)</b> :	Deise Machado Ferreira de Oliveira		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b>	30	<b>NÚMERO TOTAL DE AULAS:</b>	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 toxinfecção alimentar.
- ⇒ Enumerar as diversas formas de transmissão das toxinfecções 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. Microbiologia de Alimentos. Editora Atheneu, 2003.
- Luiz Rachid Trabulsi & Flávio Alterthum. Microbiologia. 4ed. Editora Atheneu, 2005.
- Eneo Alves Silva Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Editora varela, 5ed, 1995.
- Neusely da Silva, Valéria C. A. Junqueira, Neliano F. A. Silveira. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 2ed, editora Varela, 2001.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- Neusly, da Silva; Cantúcio 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. São Paulo: 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: Editada da UFSC, 2007.
- Fellows, P.J. tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006