

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
Giardiase
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. 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