



<b>CURSO: Bioquímica</b>	<b>Turno: Integral</b>
<b>Ano: 2021</b>	<b>Semestre: 2º Remoto</b>
<b>Docente Responsável: Juliana Teixeira de Magalhães</b>	

<b>INFORMAÇÕES BÁSICAS</b>				
<b>Currículo</b> 2020	<b>Unidade curricular</b> Microbiologia de Alimentos – PE		<b>Departamento</b> CCO	
<b>Período</b> -	<b>Carga Horária</b>			<b>Código</b> <b>CONTAC</b> BQ149
	<b>Teórica</b> 30 h/a	<b>Prática</b> -	<b>Total</b> 30 h/a	
<b>Tipo</b> Optativa	<b>Habilitação / Modalidade</b> Bacharelado	<b>Pré-requisito</b> Microbiologia	<b>Co-requisito</b> -	

<b>EMENTA</b>
Estudos da ecologia microbiana dos alimentos. Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos em alimentos. Deterioração e contaminação de alimentos por microrganismos. Intoxicação e infecções de origem alimentar. Conservação e controle microbiológico dos alimentos. Boas Práticas de Fabricação dos alimentos.
<b>OBJETIVOS</b>
Adquirir conhecimentos para a correta manipulação e conservação dos alimentos, de forma garantir sua qualidade microbiológica. Despertar o interesse dos estudantes para a importância do processo microbiológico nos alimentos. Conhecer a microbiota potencialmente perigosa nos alimentos. Proporcionar aumento na área de atuação do estudante em indústrias de alimentos.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>



1. Microrganismos em alimentos
2. Fatores intrínsecos e extrínsecos para crescimento de microrganismos em alimentos
3. Alterações físicas e químicas dos alimentos ocasionados por microrganismos
4. Controle do crescimento microbiano em alimentos
5. Boas práticas de fabricação
6. Principais microrganismos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas dialogadas, vídeo-aulas e aulas de exercícios;
- Serão desenvolvidas atividades síncronas (14 h/a) e assíncronas (16 h/a):  
Atividades assíncronas: Estudo dirigido, fórum de dúvidas pela plataforma Moodle, vídeos aulas, Exercícios, dentre outras.  
Atividades síncronas: Aula dialogada, esclarecimento de dúvidas (apresentação de modo síncrono por vídeo conferência), seminários.
- As aulas serão realizadas da seguinte forma: será disponibilizado material de leitura e vídeos previamente elaborados pelo professor ou vídeo aulas disponíveis na internet sobre o conteúdo da aula (atividade assíncrona). Os vídeos serão selecionados pelo professor previamente. As vídeo conferências serão também para resolução de exercícios (quando houver) e esclarecimento de dúvidas.
- Dúvidas sobre o conteúdo que surgirem após o atendimento por videoconferência, durante o horário das aulas síncronas, poderão também ser retiradas via mensagem/ chat do Moodle;
- Todo o material necessário para o acompanhamento da disciplina será disponibilizado pelo professor via Moodle.
- O professor só se responsabiliza pelas informações que ele irá disponibilizar



### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E CONTROLE DE FREQUÊNCIA

- A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades disponibilizadas na plataforma Moodle (Portal Didático) ou durante as aulas síncronas, totalizado 10 pontos finais.
- As atividades poderão ser individuais ou em grupo, conforme o cronograma (a ser disponibilizado no primeiro dia aula) e enviados através da plataforma Moodle ou por outro meio a ser definido pelo professor.
- A assiduidade será computada através da entrega das atividades correspondentes ao tema da aula dentro do prazo estabelecido. Serão aceitas somente as atividades apresentadas e entregues até o prazo previsto no cronograma. Caso seja configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0 (zero) para a atividade e não receberá presença na aula correspondente.
- A nota final será calculada de acordo com a média das atividades realizadas ao longo do semestre letivo:

$$NF_1 = \frac{(A1 + A2 + \dots + AN)}{N}$$

- No final do semestre será aplicada uma atividade substitutiva (AS) para os alunos que não atingirem média 6,0; prevista no final do semestre, que compreenderá todo o conteúdo visto e valerá 10 pontos. Para o aluno que realizar a atividade substitutiva a nota final será calculada da seguinte forma:

$$NF_2 = \frac{NF_1 + AS}{2}$$

Obs: As atividades avaliativas podem sofrer alteração de formato e data.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 424 p.
- 2) FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.



- 3) JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.
- 4) SILVA, Neusely da *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 894 p.
- 2) MADIGAN, Michael T. *et al.* **Microbiologia de Brock**. 12ed. Artmed, 2010,
- 3) PELCZAR, Michel; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 2v.
- 4) BLACK, J. G. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829 p.



---

*Emitido em 21/07/2021*

**PLANO DE ENSINO Nº 440/2021 - COBIQ (12.38)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 23/07/2021 23:28 )*

**JULIANA TEIXEIRA DE MAGALHAES**

*PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR*

*CCO (10.02)*

*Matrícula: 1719911*

*(Assinado digitalmente em 21/07/2021 15:50 )*

**TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS**

*COORDENADOR DE CURSO*

*COBIQ (12.38)*

*Matrícula: 2045083*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **440**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **21/07/2021** e o código de verificação: **5d4fe9d6f8**