



CURSO: Bioquímica	Turno: Integral
Ano: 2023	Semestre: Segundo
Docente Responsável: Juliana Teixeira de Magalhães	

INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2023	Unidade curricular Microbiologia de Alimentos		Departamento CCO	
Período -	Carga Horária (horas)			Código SIGAA BIQ0061
	Teórica 20	Prática 10	Total 30	
Tipo Optativa	Habilitação / Modalidade Bacharelado		Pré-requisito Microbiologia	Co-requisito -

EMENTA
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.
OBJETIVOS
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.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none">1. Microrganismos encontrado em alimentos2. Fatores intrínsecos e extrínsecos para crescimento de microrganismos em alimentos3. Alterações físicas e químicas dos alimentos ocasionados por microrganismos4. Controle do crescimento microbiano em alimentos5. Boas práticas de fabricação e HACCP6. Principais microrganismos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares7. Noções sobre investigação de surtos



8. Preparo de amostras de alimentos para análise dos principais microrganismos
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none">• O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas dialogadas, vídeo-aulas e aulas de exercícios;• Todo o material necessário para o acompanhamento da disciplina será disponibilizado pelo professor via Moodle.
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">• A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades avaliativas, que poderão ser individuais ou em grupo, conforme o cronograma (a ser disponibilizado no primeiro dia aula) e enviado através da plataforma a ser definido pelo professor.• Será distribuído 50 pontos ao longo do semestre e para a nota final será necessário dividir a somatória das notas por 5.• No final do semestre será aplicada uma atividade substitutiva (AS) para os alunos que não atingirem média 6,0 e que não estejam reprovados por falta; prevista no final do semestre, conforme cronograma, que compreenderá todo o conteúdo do semestre (assuntos teórico e prático) e valerá 10 pontos. Para o aluno que realizar a atividade substitutiva a nota final será calculada da seguinte forma: $NF_2 = \frac{NF_1 + AS}{2}$• Sendo, NF_1 a nota final do semestre e AS a avaliação substitutiva.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<ol style="list-style-type: none">1) FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2007, 424p.2) FRANCO, B. D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008, 182 p.3) JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<ol style="list-style-type: none">1) MADIGAN, M.T.; et al. Microbiologia de Brock. 12.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010, 1128 p.2) MURRAY, P.R.; et al. Microbiologia médica. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004, 762 p.3) PELCZAR, M.; CHAN, E.C.S; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997, v 1.4) TORTORA, G.J; FUNKE, B.R; CASE, C.L. Microbiologia. 8 ed. Porto Alegre: Artmed,



Universidade Federal
de São João del-Rei

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ

INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U. DE 22/04/2002

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO – PROEN

2006, 894 p.

5) TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 760 p

LEITURA COMPLEMENTAR

1) SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 3^a ed. São Paulo, Varela, 2007, 536p.



Emitido em 2023

PLANO DE ENSINO Nº 2216/2023 - COBIQ (12.38)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/06/2023 08:27)

JULIANA TEIXEIRA DE MAGALHAES

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

CCO (10.02)

Matrícula: 1719911

(Assinado digitalmente em 28/06/2023 08:36)

TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS

COORDENADOR DE CURSO - TITULAR

COBIQ (12.38)

Matrícula: 2045083

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **2216**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **28/06/2023** e o código de verificação: **c3c5f8f633**