



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

CURSO: Farmácia	Turno: Integral
Ano: 2021	Semestre: Período Emergencial 4
Docente Responsável: Juliana Teixeira de Magalhães	

INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2014	Unidade curricular Microbiologia de Alimentos ERE		Departamento CCO	
Período 5º, 6º, 7º, 8º	Carga Horária		Código CONTAC	
	Teórica 30h	Prática 0		Total 30h
	Síncrona 14h	Assíncrona 16h		
Tipo Optativa	Habilitação / Modalidade Bacharelado	Pré-requisito Microbiologia básica	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. Boas Práticas de Fabricação 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
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, sendo 2 h semanais) 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, seminários (apresentação de modo síncrono por vídeo conferência empregando os recursos do google meet, zoom ou outro a ser definido pelo professor).
- 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). As vídeo conferências poderão realizadas com a resolução de exercícios e/ou 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 mensagens do Moodle;
- Todo o material necessário para o acompanhamento da disciplina será disponibilizado pelo professor via Moodle.

CONTROLE DE FREQUÊNCIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades disponibilizadas na plataforma Moodle (Portal Didático) e/ou seminários em aulas síncronas, totalizado 10 pontos finais. Serão distribuídos 100 pontos sendo, 4 mini-testes no valor de 10 pontos cada, um seminário no valor de 20 pontos e uma prova no fim do semestre no valor de 40 pontos. O cálculo final será a divisão dos 100 pontos distribuídos 10.
- 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.
- 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

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 424 p.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

SILVA, Neusely da *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 894 p.

MADIGAN, Michael T. et al. **Microbiologia de Brock**. 12ed. Artmed, 2010,

PELCZAR, Michel; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 2v.



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

BLACK, J. G. **Microbiologia**: fundamentos e perspectivas. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829 p.

1. Essa é uma Unidade Curricular específica para o Ensino Remoto Emergencial?

SIM NÃO

Se respondeu SIM, por favor, responda as perguntas 2 e 3.

2. A qual UC do PPC do Curso de Farmácia (2014) essa UC dará equivalência?

Nome: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Código CONTAC: Período de Oferecimento: do 5º em diante

3. Haverá necessidade do(a) acadêmico(a) cursar outra UC para conseguir a equivalência? SIM NÃO.

Se SIM. Qual UC? _____ Carga Horária: _____

Essa UC complementar será oferecida:

no período remoto subsequente

no retorno das atividades presenciais

4. Você deseja oferecer esta Unidade Curricular nos cursos de Farmácia e Bioquímica simultaneamente?

SIM

NÃO