



PLANO DE ENSINO – 2020/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
CAL 5403	Microbiologia de alimentos	04215A/0 4215B	05	90

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
Deise Helena Baggio Ribeiro	Deise.baggio@ufsc.br

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
MIP5102	Microbiologia

EQUIVALENTES
-

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

EMENTA
Importância da microbiologia de alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. O laboratório de microbiologia de alimentos. Amostra e amostragem. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos das toxinfecções alimentares. Controle de qualidade microbiológica na indústria de alimentos. Boas Práticas de fabricação (BPF). Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle (APPCC).

OBJETIVOS
GERAL: Contribuir na formação de um profissional capaz de exercer controle de qualidade microbiológica dos alimentos, garantindo a segurança alimentar. ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Identificar os fatores que podem interferir no crescimento microbiano e na segurança alimentar.• Conhecer os principais microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos.• Conhecer os princípios básicos das boas práticas de fabricação dos alimentos.• Oferecer condições ao aluno de coletar amostras para análises microbiológicas, definir os microrganismos para investigação e conhecer os procedimentos de análise.• Capacitar o aluno para a realização de análises microbiológicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
PROGRAMA TEÓRICO: 1) Objetivos da microbiologia de alimentos: microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores. Metabolismo microbiano e fatores que controlam o crescimento microbiano Microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos 2) Boas práticas de fabricação de alimentos 3) Análise microbiológica: coleta de amostras para as análises microbiológicas: planos de amostragem, procedimentos de coleta de amostras. Critérios de seleção de microrganismos para as análises microbiológicas.



- 4) Legislação: Padrões microbiológicos para alimentos.
5) Novos métodos empregados em análise microbiológica.
PROGRAMA PRÁTICO:
1) Análise microbiológica: procedimentos.
2) Análise microbiológica do ambiente de processamento de alimentos, de equipamentos, de utensílios, etc.
3) Análise microbiológica: contagem total de mesófilos.
4) Análise microbiológica: bolores e leveduras
5) Análise microbiológica: *S. aureus*
6) Análise microbiológica: coliformes
7) Análise microbiológica de *Salmonella*
8) Análise microbiológica de *B. cereus* Atividades de Avaliação

Dias	Nº aulas	Procedimento Didático	Conteúdo
31/08	03	T	Apresentação do plano de ensino Introdução a Microbiologia de Alimentos Importância e objetivos da Microbiologia de Alimentos
02/09	02	T	Feriado
07/09	03	T	Critérios microbiológicos em alimentos
09/09	02	T	Técnicas de cultivo microbiano
14/09	03	T	Contagem de mesófilos totais e bolores e leveduras em Placas. Normas para contagem e expressão dos resultados.
16/09	02	T	<i>Staphylococcus aureus</i>
21/09	03	T	<i>Bacillus cereus</i>
23/09	02	T	<i>Clostridium botulinum</i> e <i>Clostridium perfringens</i>
28/09	03	T	<i>Listeria monocytogenes</i>
30/09	02	T	Bactérias lácticas
05/10	03	T	Avaliação teórica 1
07/10	02	T	Atividade complementar
12/10	03	T	Feriado
14/10	02	T	Coliformes e <i>E. coli</i>
19/10	03	T	<i>Shigella</i> sp
20/10	02	T	<i>Salmonella</i> sp.
26/10	03	T	<i>Campylobacter</i> sp.
28/10	02	T	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
30/10	03	T	Controle de micro-organismos em alimentos
02/11	02	T	Feriado
04/11	03	T	Controle de micro-organismos em alimentos
09/11	02	T	BPF
11/11	03	T	APPCC
16/11	02	T	Avaliação teórica 2
18/11	03	P	Análise de mesófilos, bolores e levedura
23/11	02	P	Análise de superfícies
25/11	03	P	Análise de <i>S. aureus</i>
30/11	02	P	Análise de <i>B. cereus</i>
02/12	03	P	Análise de <i>E. coli</i>
07/12	02	P	Análise de <i>Salmonella</i>



09/12	03	P	Análise de bactérias lácticas
14/12	02	P	Avaliação prática

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

O conteúdo programático será desenvolvido através de:

Aulas teóricas síncronas.

Atividades complementares assíncronas como: trabalho de revisão e estudo dirigido, de forma a complementar as aulas teóricas síncronas, a serem detalhadas no decorrer do semestre.

Aulas práticas não serão ministradas sem função da pandemia COVID-19

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Duas (2) avaliações teórica individuais referente ao conteúdo teórico e atividades complementares, realizadas de forma síncrona;

- Não será realizada avaliação prática em função do conteúdo não ser ministrado no semestre, esta avaliação será feita em momento posterior quando forem autorizadas as atividades presenciais. Da mesma forma, não serão realizados os testes nas aulas práticas;

Para efeito de cálculo da nota final será adotado o seguinte critério:

Avaliações (peso 2)

Atividades complementares (peso 1)

Testes [n-1] (peso 1)

Cálculo da Média Final = [(PT.2) + (PT.2) + (PP.2) + Média dos T + média das atividades complementares]/8

As datas das provas encontram-se no cronograma de atividades da disciplina.

Será atribuída a menção P, a todos os alunos matriculados, até que seja possível realizar atividades práticas presenciais.

Após a realização as atividades e avaliações práticas, será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.

Esta disciplina envolve trabalho prático em laboratório e conforme Resolução nº 17/Cun/97, de 1997, Art. 70, § 2º, não haverá nova avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- **Em todas as aulas serão recomendados artigos disponíveis online para estudo referencial.**

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS; FRANCO, Bernadette D. G. de Melo. Microorganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo: Blucher, 2015. 536 p. 8 exemplares na BSCCA

JAY, James M. (James Monroe). Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2005. 711p. ISBN 9788536305073 Número de Chamada: 663.18 J42m 6ed. 10 exemplares na Biblioteca Central e 12 exemplares na BSCCA

SILVA, Neusely da.; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden.; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo (SP): Varela, 1997. 295p. ISBN 8585519339 Número de Chamada: 663.18 S586m. 05 exemplares na BSCCA.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Nélio José de.; MACEDO, Jorge Antônio Barros de. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo (SP): Varela, 1996. 182p. ISBN 8585519282 Número de Chamada: 663/664:613.2 A553h 01 exemplar na BSCCA.



FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo (SP): Atheneu, 1996. 182p. Número de chamada: 663.18 F825m. 06 exemplares na Biblioteca Central e 12 exemplares na BSCCA

MADIGAN, Michael T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre (RS): ARTMED, 2010. xxxii,1128p. ISBN 9788536320939 Número de Chamada: 576.8 M626 12. ed 18 exemplares na Biblioteca Central
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo (SP): Varela, 2010. Não paginado ISBN 85855519533 Número de Chamada: 663/664:613.2 S586m 6ed.a 03 exemplares na Biblioteca Central

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre (RS): ARTMED, 2012. xxvii, 934 p. ISBN 9788536326061 Número de Chamada: 576.8 T712m 10ed. 05 exemplares na Biblioteca Central

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. Microbiologia. 5. ed. São Paulo (SP): Atheneu, 2008. 760p. (Biblioteca biomedica) ISBN 9788573799811 Número de Chamada: 576.8 M626 5.ed. 19 exemplares na Biblioteca Central

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

Os alunos matriculados na disciplina podem utilizar o apanhado de lições ministradas para estudo. No entanto, é vedado-lhes a publicação, integral ou parcial, sem autorização prévia e expressa do professor em questão (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, Art 46, inciso IV).

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento