UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2013/1

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901012	Microbiologia de Alimentos	02	02	04

Professor: Dra. Fabíola Fonseca Ângelo – fabiolangelo@yahoo.com.br

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Importância dos microrganismos nos alimentos. Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos. Teoria dos obstáculos para desenvolvimento microbiano. Alterações químicas nos alimentos de origem animal e vegetal promovidas por micro-organismos. Microbiologia da água e dos produtos agroindustriais. Infecções, intoxicações e toxinfecções de origem alimentar. Métodos quantitativos e qualitativos de detecção de patógenos em alimentos. Elaboração de laudos de análise microbiológica.

IV – Objetivos

Objetivo geral: levar o aluno à compreensão dos principais tópicos da análise microbiológica de alimentos e dos procedimentos de controle de qualidade aplicados pelas indústrias de alimentos. Avaliar os padrões de identidade e qualidade de alimentos, quanto aos aspectos microbiológicos.
Objetivos específicos:
-Introduzir o aluno ao estudo da análise microbiológica de alimentos.
-Fornecer subsídios para o exercício profissional na área de controle de qualidade microbiológica de alimentos.
-Transmitir ao aluno informações sobre os principais procedimentos microbiológicos para alimentos.
-Fornecer ao aluno conhecimentos sobre a implantação de boas práticas de laboratório.

V – Conteúdo programático

Métodos de coleta, transporte e armazenamento de alimentos para análises microbiológicas.
Importância e principais métodos de diagnóstico microbiológico nos alimentos;
Principais patógenos nos alimentos;
Doenças de origem alimentar
Emissão e interpretação de resultados, segundo RDC 12;
Legislação (RDC 12, Portaria 528);
Parâmetros intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento
Microrganismos indicadores nos alimentos;
Micotoxinas.

VI – Metodologia de ensino

1. Aulas expositivas interativas
2. Trabalhos em grupo
3. Estudos dirigidos
4. Aulas práticas

VII – Avaliação

Os alunos serão avaliados mediante a realização de 2 (duas) Provas Bimestrais e 3 relatórios de aulas práticas.

O aluno será aprovado por **Nota** e **Frequência, conforme os critérios abaixo:**

→**Nota:**

O aluno que obtiver **MÉDIA** igual ou superior a **7,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno com média entre **4,0 e 6,9** fará **Prova Final** e se obtiver **MÉDIA FINAL** igual ou superior a **5,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno que obtiver **MÉDIA IGUAL** ou inferior a **3,9** ou **MÉDIA FINAL** inferior a **5,0** será considerado **REPROVADO**.

→**Frequência:** O aluno deverá comparecer a **75%** das aulas dadas.

VIII – Bibliografia sugerida

Silva, N., Junqueira, V. C. A. e Silveira, N. F. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 2001. 317 p.

Jay, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Artmed:Porto Alegre, 2005: 711p.

Franco, B. D. G. M., Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. 1. ed. Atheneu: São Paulo, 2003: 182p.

_____

Assinatura do Professor