



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 26/04/2021 16:22



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103075 - MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2016.1)
Docente(s):	2322958 - MARIA JOSE DE FIGUEIREDO
Carga Horária:	30h
Horário:	5N12
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Introdução a microbiologia e aos microorganismos. Importância dos microorganismos nas ciências Agroecológicas. Microorganismos indicadores. Desenvolvimento de microorganismos nos alimentos. Toxinfecção. Microbiologia de água, frutas, hortaliças, carne e derivados, leite e derivados.
Objetivos:	
Conteúdo:	"
Habilidades e Competências:	
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	• Aulas expositivas dialogadas usando dispositivo de Datashow, quadro branco e pincel; • Aplicação de apostila, livro didático e diagnostico de problemática no setor sobre o conteúdo teórico abordado. • Apresentação de vídeos sobre o assunto em tema, artigos científicos com debate em grupo; • Aulas práticas, caso os alunos tenham disponibilidades de ir ao laboratório fora do horário das aulas, já que, as análises de microbiologia, levam geralmente uma semana para se obter resultado final. Aulas Práticas serão sempre executadas pelos próprios alunos, os quais serão divididos em grupos com preparação do material utilizado em cada aula.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Avaliações dissertativas, apresentação de seminário. Duas avaliações (A1 e A2): as avaliações poderão ser individuais, duplas ou grupos; com ou sem consulta. Seminário: a turma será dividida em grupos que farão uma apresentação baseada em um artigo científico disponibilizado pela professora. A apresentação é oral. Será avaliada postura, entendimento demonstrado, didática; Quando a apresentação for oral. Cada grupo fará seminário conforme tema sugerido. A média final será obtida através de média ponderada: Nota final = $A1+A2+A3 / 3$ 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.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
14/07/2016	14/07/2016	Apresentação do plano de curso e Introdução a Microbiologia
21/07/2016	21/07/2016	Introdução à microbiologia (continuando o tópico da aula anterior)
28/07/2016	28/07/2016	Divisão e caracterização microbiana
04/08/2016	04/08/2016	Algas e protozoários
11/08/2016	11/08/2016	Fungos e Leveduras
11/08/2016	11/08/2016	Fungos e Leveduras
11/08/2016	11/08/2016	Vírus e bactérias
18/08/2016	18/08/2016	Não ministrei aula (obs. os alunos foram avisados) - motivo saúde
01/09/2016	01/09/2016	Fatores intrínsecos e extrínsecos (continuando o assunto da aula anterior)
01/09/2016	01/09/2016	Fontes de contaminação.
08/09/2016	08/09/2016	Atividade em grupo
15/09/2016	15/09/2016	1 Avaliação
22/09/2016	22/09/2016	Microrganismos indicadores
29/09/2016	29/09/2016	Microbiologia das águas.
06/10/2016	06/10/2016	Microbiologia das frutas e hortaliças.
13/10/2016	13/10/2016	Microbiologia do leite e derivados
13/10/2016	13/10/2016	Microbiologia da carne e derivados.
20/10/2016	20/10/2016	Microbiologia dos pescados.
19/01/2017	19/01/2017	Revisão do assunto dado antes da ocupação
26/01/2017	02/02/2017	Atividade em grupo
02/02/2017	02/02/2017	Seminário
09/02/2017	09/02/2017	2 Avaliação - Seminário em grupo por tema
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
28/07/2016	19- 20	1ª Avaliação
02/02/2017	19-20	2ª Avaliação
16/02/2017		Reposição
23/02/2017		Exame Final
16/02/2017		Reposição
23/02/2017		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	HAJDENWURCEL, Judith Regina. Atlas de microbiologia de alimentos . São Paulo: Fonte Comunicações, 1998. v.	
Livro	FERREIRA, Valquíria Cardoso da Silva; MARTINS, Terezinha Domiciano Dantas. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de abates de suínos no estado da Paraíba.. Bananeiras: s.n, 2012. 66f. Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHSA.	
Livro	JAY, James M; RECH, Rosane; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia de Alimentos . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN: 853630507.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FRAZIER, W. C; WESTHOFF, D. C. Food microbiology . 3.ed. New York: MacGraw-Hill, c1978. 540p.	

Número do documento: **413911**Data de emissão: **26/04/2021**Código de verificação: **51068e05f7****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação