



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 08/04/2021 17:43



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103075 - MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 03 (2020.1)	
Docente(s):	1735629 - PRISCILLA DINIZ LIMA DA SILVA BERNARDINO	
Carga Horária:	30h	
Horário:	5T23	
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:	Proporcionar ao acadêmico os conhecimentos básicos sobre a importância dos microorganismos, especialmente nos alimentos, seu comportamento, fontes de contaminação e medidas de controle desde a matéria-prima até o produto final. Adicionalmente, transferir ao acadêmico conhecimento sobre técnicas de contagem/pesquisa de microorganismos em alimentos e bebidas.	
Conteúdo:	Tópico 1: Introdução a microbiologia e aos microorganismos; Tópico 2: Microorganismos de importância em alimentos; Tópico 3: Cultivo de microorganismos no laboratório; Tópico 4: Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos; Tópico 5: Microorganismos indicadores; Tópico 6: Doenças transmitidas por alimentos."	
Habilidades e Competências:	Conhecer e diferenciar os principais grupos de microorganismos; Conhecer os principais microorganismos benéficos, patogênicos e deteriorantes de alimentos; Saber trabalhar em equipe pelo desenvolvimento de atitudes profissionais colaborativas.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Semanalmente às quintas-feiras, o aluno receberá material na forma de videoaula, texto para leitura e/ou atividade a ser respondida a respeito do conteúdo. As atividades ou videoaulas serão preferencialmente assíncronas e, quando necessário, serão síncronas na quinta-feira no horário entre 14 e 16h. Ao discente, é necessário que tenha acesso à internet para assistir às aulas e responder e enviar as atividades. As atividades enviadas terão prazo de, no mínimo, 24 h para serem respondidas. Pode ser solicitado que as atividades sejam efetuadas em duplas ou grupos.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A disciplina é composta de duas notas de 0 a 10,0 pontos. As notas serão referentes às somas das atividades de cada tópico. Sendo assim, a nota 1 somará as atividades dos tópicos 1, 2 e 3 e a nota 2 somará as notas das atividades 4, 5 e 6. Cada atividade valerá 3,33 pontos. Nas atividades, será avaliado: 1) qualidade do material, 2) respeito aos prazos estabelecidos, 3) organização, 4) clareza e adequação na exposição escrita, 5) capacidade de síntese e domínio do conteúdo.	
Horário de atendimento:		
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
10/09/2020	24/09/2020	Tópico 1: Introdução a microbiologia e aos microorganismos
01/10/2020	22/10/2020	Tópico 2: Microorganismos de importância em alimentos
29/10/2020	12/11/2020	Tópico 3: Cultivo de microorganismos no laboratório
19/11/2020	19/11/2020	Tópico 4: Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
26/11/2020	26/11/2020	Tópico 5: Microorganismos indicadores
03/12/2020	03/12/2020	Tópico 6: Doenças transmitidas por alimentos
Avaliações		

Dados Gerais da Turma		
Data	Hora	Descrição
01/10/2020	14:00	Atividade Avaliativa Tópico 1
22/10/2020	14:00	Atividade Avaliativa Tópico 2
12/11/2020	14:00	Atividade Avaliativa Tópico 3
26/11/2020	14:00	Atividade Avaliativa Tópico 4,5 e 6
03/12/2020	14:00	Reposição
10/12/2020	14:00	Exame Final
03/12/2020		Reposição
10/12/2020		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FORSYTHE, Stephen J; BIANCHINI, Andréia; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p. ISBN: 9788536327051.	
Livro	FRANCO, Bernadette D.G. de Melo; FRANCO, Bernadette D.G. de Melo; Landgraf Mariza. Microbiologia de Alimentos . São Paulo: Ateneu, 2008. 182p. ISBN: 9788573791217.	
Livro	JAY, James M; RECH, Rosane; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia de Alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN: 9788536305073.	
Site	Link Consulta dados de 2018	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case. Microbiologia . . Artmed. 2012	
Livro	Michael Pelczar. Microbiologia - conceitos e aplicações . . Pearson. 1996	
Livro	PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JR., Mário Roberto. Biotecnologia de alimentos . . Atheneu. 2013	
Livro	SÃO JOSÉ, Jackeline Freitas Brilhante de; ABRANCHES, Monise Viana. Microbiologia e Higiene de Alimentos: teoria e prática . . Rubio. 2019	
Livro	SILVA, Neusely da. (et al.). Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 5. Blucher. 2017	

Número do documento: **407424**Data de emissão: **08/04/2021**Código de verificação: **be0d1e8fa9****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

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao_sigaa-2.sigaa-2 | 20210405064841-master