MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PLANO DE DISCIPLINA			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Bacharelado em Medicina Veterinária			
DISCIPLINA: Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal		CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia Veterinária			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [x] Eletiva [ ]		SEMESTRE: a definir	
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 17 h/r	PRÁTICA: 16 h/r	EaD[1]:	EXTENSÃO:
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2 a/s			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33 h/r (40 h/a)			
DOCENTE RESPONSÁVEL: Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

EMENTA

Introdução à Microbiologia. Esterilização e Desinfecção. Meios de Cultura. Métodos Gerais para Isolamento e Quantificação de Micro-organismos. Bacteriologia. Estudo da Microbiologia de Alimentos. Controle Microbiológico de POA. Análise de rotina no laboratório microbiológico de alimentos. Estudo dos microrganismos de importância higiênico-sanitária em alimentos. Pesquisas de microrganismos emergentes. Enfermidades transmitidas através de alimentos.

OBJETIVOS

Geral

Propiciar ao aluno o conhecimento da importância dos microrganismos nos alimentos, suas fontes e suas interações com os mesmos, assim como seu controle além de ressaltar a importância dos microrganismos como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas por estes(DTAs).

Específicos

- Conhecer os principais microrganismos patogênicos, assim como suas toxinas veiculadas por alimentos.
- Conhecer os parâmetros que meçam a qualidade higiênica e higiênico-sanitária dos alimentos.
- Compreender os tipos de alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos, assim como os principais métodos de controle.

- Conhecer os critérios microbiológicos aplicados para avaliar a qualidade de alimentos.
- Executar as principais técnicas de análise de microrganismos veiculados por alimentos, assim como desempenhar a postura adequada ao laboratório de microbiologia de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMATICO

1. Fundamentos de laboratório e instrumental básico de microbiologia;
2. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos;
3. Microrganismos indicadores da qualidade em alimentos;
4. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos;
5. Amostragem e preparação da amostra para análise;
6. Técnicas básicas de contagem de microrganismos por plaqueamento;
7. Determinação do número mais provável;
8. Preparação de material de laboratório para utilização em análises microbiológicas;
9. Preparação dos meios de cultura
10. Contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos
11. Contagem de coliformes totais e termotolerantes
12. Contagem de *Staphylococcus aureus e Bacillus cereus*
13. Pesquisa de *Salmonella*
14. Doenças Transmitidas por alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas. Realização de práticas no laboratório de Microbiologia de Alimentos.

RECURSOS DIDÁTICOS

[x] Quadro
[x] Projetor
[ ] Vídeos/DVDs
[x] Periódicos/Livros/Revistas/Links
[ ] Equipamento de Som
[x] Laboratório
[ ] Softwares[2]
[ ] Outros[3]

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O processo de avaliação será composto por uma prova escrita e um seminário, que resultarão em duas notas (N1 e N2). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a sete (sete), e que tenha frequência, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.

Prova Integrada: abordará todo o conteúdo ministrado ao longo do semestre, será realizada no final do semestre letivo e poderá eliminar a menor nota obtida na disciplina.

Demais regulamentações serão baseadas nas Normas Didáticas para os Cursos Superiores do IFPB.

BIBLIOGRAFIA[4]

Bibliografía Básica:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo:

Pearson Makron Books, 1997. 1 v.

TORTORA, G. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MASSAGER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.

OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008.

SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

OBSERVAÇÕES

Durante as aulas práticas, os discentes que deverão estar paramentados com botas de borracha ou sapato fechado e jaleco branco. É proibido o uso de aparelho celular no momento do curso da aula, excluindo-se as ocasiões de uso para fins educacionais sob a liberação e tutoria do docente; É proibida a gravação de áudio ou vídeo do docente em atividade de ensino, bem como a sua divulgação em qualquer tipo de rede social.

Os temas transversais abordados como o meio ambiente serão associados ao formato de interdisciplinaridade considerando os conteúdos ministrados na disciplina com os componentes curriculares de microbiologia veterinária, fisiologia veterinária, microbiologia de alimentos entre outros.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 10/06/2023 08:52:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 436948
Verificador: 3e2f149c1a
Código de Autenticação: