

PLANO DE DISCIPLINA		
IDENTIFICAÇÃO		
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: 2019.1	
CARGA HORÁRIA		
TEÓRICA: 20h	PRÁTICA: 20h	EaD <sup>1</sup> :
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 a/s		
CARGA HORÁRIA TOTAL:40 h		
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 PROGRAMÁTICO

<sup>1</sup> Para a oferta de disciplinas na modalidade à distância, integral ou parcial, desde que não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, observar o cumprimento da Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016.

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

#### METODOLOGIA DE ENSINO

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

#### RECURSOS DIDÁTICOS

- [ X ] Quadro
- [ X ] Projetor
- [ X ] Vídeos/DVDs
- [ X ] Periódicos/Livros/Revistas/Links
- [ ] Equipamento de Som
- [ x ] Laboratório
- [ ] Softwares<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_
- [ ] Outros<sup>3</sup>: \_\_\_\_\_

#### 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.

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

#### BIBLIOGRAFIA<sup>4</sup>

Bibliografia Básica:

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

<sup>2</sup> Especificar

<sup>3</sup> Especificar

<sup>4</sup> Observar os mínimos de 3 (três) títulos para a bibliografia básica e 5 (cinco) para a bibliografia complementar.

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

OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008.  
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
MASSAGER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.  
SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.  
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Para as aulas de laboratório de análise só será permitido ao aluno que estiver com o jaleco, calça e sapato fechado.

*Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira*

Profa. Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira