MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS - T1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
JOZI FAGUNDES DE MELLO	36	0	0	0	36	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Desenvolver conhecimento técnico-científico sobre microbiologia e higiene de alimentos relacionar com atividades práticas profissionais de produção de alimentos com padrão aceitável de qualidade sanitária.

Objetivos Específicos:
- Desenvolver habilidade de interpretar informações e desenvolver ações que contribuam para a obtenção de alimentos que não apresentem riscos para a saúde dos consumidores.
- Conhecer os microrganismos presentes em alimentos que indicam sua qualidade higiênico-sanitária, os que são responsáveis por sua deterioração e os causadores de toxiinfecções alimentares.
- Reconhecer os fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos diferentes tipos de alimentos e avaliar o risco destes alimentos causarem doenças de origem alimentar.
- Unir, teoricamente, os conhecimentos oportunizados pela disciplina com a prática profissional de manipulação de alimentos.
- Saber escolher procedimentos de limpeza e higienização de utensílios e ambientes.
- Saber procurar informações técnico-científicas que ajudem na resolução de problemas teóricos e práticos que enfrenta

Ementa

Microrganismos importantes em alimentos. Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos. Deterioração microbiana de alimentos. Fontes de contaminação de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Higienização e sanitização de utensílios e ambientes

Programa

1. Revisão geral sobre: microrganismos e importância em microbiologia de alimentos
2. Fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos alimentos
3. Deterioração microbiana dos alimentos
4. Microrganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária.
5. Doenças de origem alimentares
6. Limpeza e Sanitização

Metodologia

1. Aula teórico-expositivo, presencial
2. Trabalhos individuais
3. Seminários
4. Recursos didáticos: lousa, recursos audiovisuais, material e equipamento de laboratório

Critérios e métodos de avaliação

Prova 1: Valor 10; Peso 10; Data 25/09/19
Prova 2: Valor 10; Peso 10; Data 04/12/19
Trabalhos: Valor 10; Peso 10; Datas 21/08; 02/10; 16/10; 13/11

Bibliografia básica

FRANCO. B. D. G. M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu, 2005

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

JAY, J. Microbiologia de alimentos. Ed. Artmed , 2007

FORSYTHE, S. Microbiologia da segurança alimentar. Ed. Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

PELCZAR, et al. Microbiologia conceitos e aplicações. Ed. Markron Boocks, 1986

MANDIGAN, et al. Microbiologia de Brock. Ed. Prentice Hall, 2004

MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. Ed. Varela, 2005

SILVA JR. E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 3a ed, 2000, 475p

Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001: regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos

Outras informações