

PLANO DE ENSINO

FACULDADE: Ciências da Saúde de Juiz de Fora	
CURSO: Nutrição	Período: 4º
DISCIPLINA: Microbiologia dos Alimentos	
Ano: 2015	
CARGA HORÁRIA: 60 horas	PRÉ-REQUISITO: -
SEMANAL: 03 aulas	
TOTAL: 60 aulas	

EMENTA

Introdução à microbiologia dos alimentos. Ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Deterioração dos alimentos. Intoxicação e infecções de origem alimentar. Conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos e fermentação. A análise de perigos e pontos críticos de controle. Produção de alimentos seguros por serviços de alimentação e indústrias de alimentos.

OBJETIVOS

Adquirir habilidades e competências sobre os principais grupos de microrganismos: bactérias, fungos e vírus de importância nos alimentos, fatores que controlam os microrganismos, microrganismos indicadores, as alterações químicas causadas por microrganismos, a deterioração microbiana, o controle e os critérios microbiológicos para a avaliação da qualidade de alimentos e os métodos de análise. O enfoque da disciplina em produção segura de alimentos vem ao encontro da maior tendência de estudo e implementação de procedimentos no setor alimentício no Brasil. Inicialmente, a indústria exportadora de alimentos lançou-se à frente, seguida dos demais ramos industriais e, recentemente, pelos serviços de alimentação. O nutricionista se verá de frente a esta realidade, na qual deverá intervir, orientar, planejar e atuar na implementação de boas práticas e análise de perigos e pontos críticos de controle. Para tal, necessitará ter fundamentos de microbiologia de alimentos e conhecer os procedimentos próprios para as BP e APPCC.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Importância dos Microrganismos nos Alimentos
Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que Controlam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos
Microrganismos Indicadores
Microrganismos Patogênicos de Importância em Alimentos
Alterações Químicas Causadas por Microrganismos
Deterioração Microbiana de Alimentos
Controle do Desenvolvimento Microbiano
Critérios Microbiológicos para Avaliação da Qualidade de Alimentos
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
Métodos de Análise

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas
Aulas práticas
Grupos de estudo
Apresentação de seminários

RECURSOS DIDÁTICOS

Filmes
Apostilas
Periódicos
Recursos laboratoriais

ATIVIDADES DISCENTES

Trabalhos em grupos e pesquisas.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Provas escritas, provas práticas, seminários, ADA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TORTORA, G.J.; FUNKE, B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. Tradução de: Agnes Kiesling Casali et al. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 827 p.
--

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
--

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002. 182 p.
--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). Microbiologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 586 p.

HARES, L. F. (Coord.). Noções básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos. São Paulo: Metha, 2001.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N.F. de A.. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2 ^a . ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 2001. 317 p.
--