

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO Campus Petrolina Zona Rural</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO</p>	<p>CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL</p>
---	---	--

PROGRAMA DE DISCIPLINA			
Professora: Maria Cláudia Soares Cruz Coelho			Titulação: Doutora
Curso: Técnico em Agroindústria		Turma: 3126	Período de Execução: Manhã
Componente Curricular/Disciplina: Microbiologia dos Alimentos		Oferta: ( ) Anual ( X ) Semestral	Ano /Semestre: 2019.1
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	Número total de aulas ( ) Anual ( X ) Semestral
Teórica	Prática		
34	06	40	

EMENTA
Noções de laboratório (vidrarias, aparelhagem e biossegurança); Microscopia; Introdução à microbiologia de alimentos; Micro-organismos de interesse nos alimentos (bolores, leveduras e bactérias); Importância dos micro-organismos nos alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano; Micro-organismos indicadores e patogênicos dos alimentos; Alterações químicas causadas por micro-organismos; Deterioração microbiana dos alimentos; Controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos; Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos; Métodos de análises microbiológicas.

OBJETIVOS
<b>GERAL:</b> Fornecer informações para se conhecer os microrganismos mais importantes dos alimentos.
<b>ESPECÍFICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Conhecer as vidrarias e equipamentos, bem como sua utilização e importância, que são utilizadas em laboratórios de microbiologia de alimentos;</li> <li>. Estudar os tipos de microscópios e suas funções e finalidades;</li> <li>. Identificar a importância e os principais micro-organismos de interesse nos alimentos;</li> <li>. Distinguir os fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos;</li> <li>. Identificar os micro-organismos indicadores e patogênicos dos alimentos;</li> <li>. Conhecer as alterações químicas e as deteriorações causadas por micro-organismos nos alimentos;</li> <li>. Identificar as formas de controle do desenvolvimento de micro-organismos em alimentos;</li> <li>. Avaliar a qualidade dos alimentos conforme os critérios microbiológicos;</li> <li>. Estudar os principais métodos de análises microbiológicas de alimentos.</li> </ul>

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
2	Apresentação da ementa e datas importantes.	Exposição dialogada;	Arguição oral;
2	Noções de laboratório (vidrarias, aparelhagem e biossegurança).		
2	Aula prática: conhecendo o laboratório de microbiologia de alimentos, equipamentos e vidrarias utilizados em análises microbiológicas de alimentos.	Atividades orientadas;	Atividades de fixação;
2	Microscopia e coloração de gram.	Atividades de trabalho em grupo;	Entrega de artigo;
2	Aula prática: conhecendo o microscópio óptico e coloração de gram.		
2	Introdução à microbiologia dos alimentos.	Construção de projeto interdisciplinar (sábados interativos);	Entrega e desenvolvimento de projeto;
2	Micro-organismos de interesse em alimentos.		
2	Fatores intrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano		
2	Fatores extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano		
2	Micro-organismos indicadores.		

2	Micro-organismos patogênicos.	Construção de projeto de pesquisa;  Atividades individuais/coletivas;  Aulas práticas e/ou teóricas no campo/laboratório;  Experimentos em espaços diversos.	Prova;  Entrega de relatório.
2	Revisão.		
2	1 Verificação de Aprendizagem.		
2	. Alterações químicas causadas por micro-organismos.		
2	Deterioração microbiana dos alimentos.		
2	Controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos.		
2	Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos.		
2	Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle.		
2	Revisão.		
2	2ª Verificação de Aprendizagem.		
-	Avaliação final.		

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	