

2º semestre de 2024- setembro a dezembro Ficha 2 (variável)

Disciplina: Microbiologia de Alimentos						Código: BP084	
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular			Curso Nutrição	
Pré-requisito: -		Co-requisito:		Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EaD () 6%EaD*			
CH Total: 45 CH semanal: 03		Padrão (PD):00	Laboratório (LB): 45	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0
EMENTA (Unidade Didática)							
Habilitar os alunos a executar e interpretar as etapas que envolvem o controle da qualidade microbiológico dos alimentos, de forma a possibilita-los reconhecer e diferenciar bactérias de fungos envolvidos em doenças transmitidas por alimentos explorando a legislação de vigilância sanitária de alimentos e contaminação de matérias prima, processo e produto acabado							
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)							
Avaliação da qualidade microbiológica do ar: isolamento de microrganismos do ar possibilitando diferenciar macromorfologicamente bactérias de fungos							
Coloração simples (método do azul de metileno) : a partir das colônias de bactérias obtidas na avaliação microbiológica do ar reconhecer micromorfologicamente formas bacterianas							
Avaliação da qualidade microbiológica de objetos e superfícies: isolamento de microrganismos possibilitando diferenciação dos grupos microbianos implicados em contaminação e sua relação com a adoção de boas práticas e técnicas assépticas							
Coloração diferencial: método de Gram: reconhecer as bactérias Gram positivas ou Gram negativas correlacionando forma bacteriana com parede celular e grupos de interesse em alimentos							
Microbiologia residente e transitória da pele: isolar e identificar microrganismos que compõe a microbiota residente enfatizando <i>S.aureus</i> e microbiota transitória enfatizando <i>E.coli</i> e relaciona-los com adoção de boas práticas na manipulação de alimentos							
Avaliação de indicadores da qualidade em alimentos: noções de controle da qualidade com isolamentos de grupos de microrganismos que refletem a contaminação geral , contagem de bactérias mesófilas e contagem de bolores e e leveduras							
Avaliação de indicadores higiênico sanitarios em alimentos: identificação de microrganismos que refletem a condição higiênico sanitária mediante a contagem de coliformes totais, fecais e identificação de <i>E.coli</i>							
Avaliação de microrganismos potencialmente patogênicos em alimentos: isolamento de microrganismos que envolvem a possibilidade de intoxicação por origem alimentar mediante contagem de <i>S.aureus</i> e <i>B.cereus</i>							
Avaliação de microrganismos patogênicos em alimentos: isolamento de microrganismos que envolvem a possibilidade de infecção por origem alimentar mediante pesquisa de <i>Salmonella</i> sp e <i>Listeria monocytogenes</i> como modelos							
Expressão e interpretação de resultados microbiológicos: A partir da seleção de artigos científicos, estudos de caso, elaboração de experimento prático e tomando como base conteúdo teórico e legislação, interpretar dados de forma a obter subsídios que assegurem a inocuidade dos alimentos							
OBJETIVO GERAL							
-reconhecer a importância do controle da qualidade nos sistemas de garantia da qualidade de forma a garantir a inocuidade e segurança dos mesmos							
OBJETIVO ESPECÍFICO							
-diferenciar bactérias de fungos							

2º semestre de 2024- setembro a dezembro Ficha 2 (variável)

-executar as principais técnicas de controle microbiológico de alimentos previstas pela legislação brasileira
-conhecer a sistemática e patogenia dos principais agentes etiológicos de gastroenterites

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

-aulas práticas envolvendo técnicas de isolamento, contagem, pesquisa e identificação e classificação dos agentes etiológicos de origem bacteriana ou fúngica implicados em doenças transmitidas por alimentos, correlacionando com conteúdo teórico pertinente a interpretação dos dados

FORMAS DE AVALIAÇÃO

-avaliação teórico-prática envolvendo execução de técnicas de isolamento, contagem e pesquisa de microrganismos com interpretações de resultados apoiados no conteúdo teórico
-elaboração de um experimento analítico com redação de relatório e apresentação para a turma de forma a possibilitar a discussão dos resultados e interpretação dos mesmos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

BARBOSA, Heloiza e TORRES, Bayardo. Microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, 2005

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução 161 de 23 de dezembro de 2019. Brasília: Diário Oficial da União. 26/12/2019 www.anvisa.gov.br

FRANCO, B.G., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. 2. ed.; São Paulo: Atheneu, 2024, 312p.

SILVA, Neusely; et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5ª ed. São Paulo: Varela, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

American Public Health Association (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5ed. Washington, 2015

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022. www.anvisa.gov.br

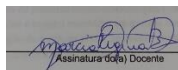
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p.

JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed.; Porto Alegre: Artmed, 2005.

TONDO, Eduardo e BARTZ, Sabrina. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Editora Sulina, 2012

Professor da Disciplina: MARCIA REGINA BEUX

Assinatura:



Assinatura do(a) Docente

Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: _____

Assinatura: _____

*OBS: ao assinalar a opção % EAD, indicar a carga horária que será à distância.

APRESENTAR EM ANEXO O CRONOGRAMA DETALHADO DA DISCIPLINA:

2º semestre de 2024- setembro a dezembro Ficha 2 (variável)

CRONOGRAMA

Disciplina: Microbiologia de Alimentos	Código: BP084
----------------------------------------	---------------

Semana	Período	Conteúdo
1	02 e 03 de setembro	<i>Introdução a Disciplina . Normas de Uso do Laboratório</i>
2	09 e 10 de setembro	<i>Avaliação da qualidade microbiológica do ar: isolamento de microrganismos do ar possibilitando diferenciar macromorfologicamente bactérias de fungos</i>
3	16 e 17 de setembro	<i>Coloração simples (método do azul de metileno) : a partir das colônias de bactérias obtidas na avaliação microbiológica do ar reconhecer micromorfologicamente formas bacterianas</i>
4	23 e 24 de setembro	<i>Avaliação da qualidade microbiológica de objetos e superfícies: isolamento de microrganismos possibilitando diferenciação dos grupos microbianos implicados em contaminação e sua relação com a adoção de boas práticas e técnicas assépticas</i>
5	30 de setembro e 01 de outubro	<i>Coloração diferencial: método de Gram: reconhecer as bactérias Gram positivas ou Gram negativas correlacionando forma bacteriana com parede celular e grupos de interesse em alimentos</i>
6	07 e 08 de outubro	<i>Bolores e leveduras : a partir das colônias obtidas na avaliação microbiológica do ar reconhecer leveduras e fungos filamentosos</i>
7	14 e 15 de outubro	<i>1ª nota avaliativa</i>
8	21 e 22 de outubro	<i>Microbiologia residente e transitória da pele: isolar e identificar microrganismos que compõe a microbiota residente enfatizando S.aureus e microbiota transitória enfatizando E.coli e relaciona-los com adoção de boas práticas na manipulação de alimentos</i>
9	28 e 29 de outubro	<i>SEMANA ACADÊMICA</i>
10	04 e 05 de novembro	<i>Avaliação de indicadores da qualidade em alimentos: noções de controle da qualidade com isolamentos de grupos de microrganismos que refletem a contaminação geral , contagem de bactérias mesófilas e contagem de bolores e e leveduras</i>
11	11e 12 de novembro	<i>Avaliação de indicadores higiênico sanitarios em alimentos: identificação de microrganismos que refletem a condição higiênico sanitária mediante a contagem de coliformes totais, fecais e identificação de E.coli</i>
12	18 e 19 de novembro	<i>Avaliação de microrganismos potencialmente patogênicos em alimentos: isolamento de microrganismos que envolvem a possibilidade de intoxicação por origem alimentar mediante contagem de S.aureus.Avaliação de microrganismos patogênicos em alimentos: isolamento de microrganismos que envolvem a possibilidade de infecção por origem alimentar mediante pesquisa de Salmonella sp como modelo</i>
13	25 e 26 de novembro	<i>Expressão e interpretação de resultados microbiológicos: A partir da seleção de artigos científicos, estudos de caso, elaboração de experimento prático e tomando como base conteúdo teórico e legislação, interpretar dados de forma a obter subsídios que assegurem a inocuidade dos alimentos</i>
14	02 e 03 de dezembro	<i>Experimento prático</i>
15	09 e 10 de dezembro	<i>Apresentação do experimento -2ª nota avaliativa</i>
	16 e 17 de dezembro	<i>EXAME FINAL</i>