



Plano de Curso

Turma: DEA00127 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (80h) -
Turma: 01 (2024.1)

Horário: 4T1234

Pré-Requisitos: ((DEA00179))

Ementa: ...

Matrícula **Docente(s)**
3289986 GEOVANNA LEMOS LIMA - 80h

**Metodologia de Ensino e Avaliação**

Metodologia:	As aulas serão expositivas, com o auxílio de quadro negro e data show. O processo de aprendizagem será reforçado através de listas de exercícios e problemas colocados em sala de aula. As aulas teóricas serão desenvolvidas com intensa participação do aluno, evocando, sempre que possível, o senso crítico e interrogativo.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	O desempenho dos alunos será avaliado por três notas, N1, N2 e N3, obtidas de acordo com a descrição abaixo: N1 = A1 N2 = A2 N3 = A3 onde: A1 – 1ª Avaliação Teórica; A2 – 2ª Avaliação Teórica; A3 – 3ª Avaliação Teórica; A Média Final (MF) será obtida a partir da média aritmética simples das notas N1, N2 e N3. Obs: Terá direito a avaliação repositiva o aluno que comparecer às avaliações, não atingir a nota mínima (seis) ao final da disciplina e necessite de uma nota igual ou inferior a 10. Em caso de ausência no dia da avaliação, o aluno terá direito a uma nova avaliação por meio de justificativa médica (atestado médico) apresentado até 5 (cinco) dias após a data de avaliação (conforme resolução que ampara a segunda chamada - 338/CONSEA, de 14 de Julho de 2021). A avaliação repositiva será aplicada no dia 04/05/2024 às 13:50.
Horário de Atendimento:	Terça-feira 11:00 mediante agendamento prévio por email- geovanna.lima@unir.br

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
11/04/2024	11/04/2024	Apresentação e discussão do programa da disciplina. Apresentação das datas propostas para avaliações teóricas. Introdução e importância dos micro-organismos nos Alimentos; - Aula Extra [Reposição]
12/04/2024	12/04/2024	Fontes de contaminação e introdução aos fatores intrínsecos e extrínsecos - Aula Extra [Reposição]
13/04/2024	13/04/2024	Fatores intrínsecos e extrínsecos e teoria dos obstáculos/ Doenças veiculadas por alimentos (DVAs) via bacteriana - Aula Extra [Reposição]
16/04/2024	16/04/2024	Fontes de contaminação - Aula Extra [Reposição]
17/04/2024	17/04/2024	Fatores intrínsecos e extrínsecos e teoria dos obstáculos/ Doenças veiculadas por alimentos (DVAs) via bacteriana - Aula Extra [Reposição]
17/04/2024	17/04/2024	Introdução e importância dos micro-organismos nos Alimentos;
18/04/2024	18/04/2024	Micro-organismos emergentes e reemergentes./Doenças veiculadas por alimentos (DVAs)/Salmonella/ Escherichia coli - Aula Extra [Reposição]
19/04/2024	19/04/2024	1ª Avaliação Teórica
20/04/2024	20/04/2024	Estudo de caso - Aula Extra [Reposição]
20/04/2024	20/04/2024	Viroses transmitidas por água e alimentos
23/04/2024	23/04/2024	Análise bacteriológica da água/Influência da temperatura no crescimento microbiano/ - Aula Extra [Reposição]
24/04/2024	24/04/2024	Micro-organismos indicadores da qualidade higiênica e higiênico-sanitária dos alimentos - Aula Extra [Reposição]
24/04/2024	24/04/2024	Micro-organismos indicadores da qualidade higiênica e higiênico-sanitária dos alimentos - Aula Extra [Reposição]
25/04/2024	25/04/2024	Contagem de estafilococos / Contagem de clostrídios sulfito redutores/Alterações químicas provocadas por micro-organismos deteriorantes/Controle Microbiano nos Alimentos. - Aula Extra [Reposição]
26/04/2024	26/04/2024	2ª Avaliação Teórica
27/04/2024	27/04/2024	Aula prática
27/04/2024	27/04/2024	Atividade a ser definida - Aula Extra [Adicional]
30/04/2024	30/04/2024	Padrões microbiológicos e planos de amostragem para alimentos/Contaminação em bebidas - Aula Extra [Reposição]
02/05/2024	02/05/2024	Importância individual das etapas de processamento para segurança e estabilidade microbiológica dos alimentos/Papel dos micro-organismos na produção de alimentos - Aula Extra [Reposição]
03/05/2024	03/05/2024	Introdução a Microbiologia Preditiva (modelos primários) Introdução a Microbiologia Preditiva (modelos secundários) - Aula Extra [Reposição]
04/05/2024	04/05/2024	3ª Avaliação Teórica - Aula Extra [Reposição]
04/05/2024	04/05/2024	Atividade a ser definida - Aula Extra [Reposição]
08/05/2024	08/05/2024	Não Haverá Aula
15/05/2024	15/05/2024	Não Haverá Aula
22/05/2024	22/05/2024	Não Haverá Aula
29/05/2024	29/05/2024	Não Haverá Aula
05/06/2024	05/06/2024	Não Haverá Aula
12/06/2024	12/06/2024	Não Haverá Aula
19/06/2024	19/06/2024	Não Haverá Aula
26/06/2024	26/06/2024	Não Haverá Aula
03/07/2024	03/07/2024	Não Haverá Aula



10/07/2024	10/07/2024	Não Haverá Aula
17/07/2024	17/07/2024	Não Haverá Aula
24/07/2024	24/07/2024	Não Haverá Aula
31/07/2024	31/07/2024	Não Haverá Aula
07/08/2024	07/08/2024	Não Haverá Aula

Avaliações

Data	Hora	Descrição
23/04/2024	13:50	1ª Avaliação
27/04/2024	07:50	2ª Avaliação
04/05/2024	07:50	3ª avaliação

Referências Básicas

Tipo de Material	Descrição
Livro	MASSAGUER, Pilar Rodriguez de. Microbiologia dos processos alimentares. Varela, 2005. 258. ISBN: 8585519541.
Livro	FERREIRA, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. Atheneu, 2008. 182. ISBN: 8573791217.
Livro	SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. 560 p. ISBN: 9788521212256.

Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Artmed Editora S.A, 2002. 424. ISBN: 9788573079883.
Livro	PELCZAR JÚNIOR, Michael Joseph et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 524 p 524. (1) ISBN: 9788534601962.
Livro	SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. Varela, 2002. 479. ISBN: 8585519533.
Livro	GADELHA, MARIANGELA CAGNONI; SOARES, MARIA MAGALI S. R. MICROBIOLOGIA PRÁTICA ROTEIRO E MANUAL: BACTÉRIAS E FUNGOS. 1993. 112.
Livro	VERMELHO, A.B.. Práticas de microbiologia. . Guanabara Koogan. 2006