



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

Plano de Curso

I - IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: FARM045 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Curso: FARMÁCIA - CAMPUS MACEIÓ

Turma: A Ano: 2019 - 2º Semestre

CH: 80

Docente: ANA CRISTINA LIMA NORMANDE

II - EMENTA

Microrganismos em alimentos e suas implicações na conservação de alimentos e saúde do consumidor. Métodos analíticos para isolamento, identificação e quantificação de microorganismos em alimentos.

III - OBJETIVOS

GERAL

/Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito institucional e familiar, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.

/nESPECÍFICOS

/n•Conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos;

/n•Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos e as medidas de controle pertinentes;

/n•Identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos;

Realizar análises microbiológicas de água e alimentos

/n•Interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico-sanitária dos alimentos;

/n•Avaliar os aspectos epidemiológicos relacionados às enfermidades de origem alimentar;

/n•Reconhecer a importância da higiene alimentar como ação de atenção à saúde dos consumidores;

/n•Reconhecer a importância do sistema de vigilância sanitária na promoção da segurança alimentar da população.

/n

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Apresentação do Plano de Ensino. Perigos de origem alimentar: biológicos, químicos e físicos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano: pH, atividade de água, potencial de oxido-redução, composição química, temperatura, etc.

1. Apresentação do Plano de Ensino. Perigos de origem alimentar: biológicos, químicos e físicos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano: pH, atividade de água, potencial de oxido-redução, composição química, temperatura, etc.

V - METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas; aulas práticas; estudos de textos; pesquisas de campo; visitas técnicas a serviços institucionais de produção de alimentos.

VI - AVALIAÇÃO

Provas bimestrais subjetivas e/ou objetivas; elaboração de artigos científicos a partir dos resultados obtidos nas aulas práticas.

VII - REFERÊNCIAS

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre; editora ARTMED, 2002. 424p.

/nFRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

/nGERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.

/nJAY, James . Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

/nORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Roca, 2002. 128 p.

/n