

ANEXO I: Modelo de Programa de Disciplina
(elaborar em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso)

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO PROGRAMA DE DISCIPLINA	
NOME		COLEGIADO	CÓDIGO
Microbiologia de Alimentos		Zootecnia	ZOOT0065
SEMESTRE		2016.2	
CARGA HORÁRIA	TEÓR:	PRÁT: 30	HORÁRIOS: Quarta : 14:00h-16:00h
CURSOS ATENDIDOS			SUB-TURMAS
Zootecnia			ZX
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO
Mateus MatiuZZi da Costa			Doutor
EMENTA			
Introdução a microbiologia de alimentos, métodos de contagem e pesquisa, microrganismos indicadores, técnicas de coleta e análise de alimentos, fatores que influenciam o crescimento de organismos em alimentos, fungos em alimentos.			
OBJETIVOS			
Permitir aos alunos o aprendizado de conteúdos práticos relacionados à microbiologia de alimentos e métodos empregados para detecção e controle de importantes patógenos alimentares. Conhecer aspectos básicos da colheita e processamentos de alimentos visando a análise microbiológica; Praticar os principais métodos para o diagnóstico tradicional e molecular de patógenos de alimentos; Relacionar o conhecimento recebido com outras áreas da zootecnia como microbiologia geral, microbiologia zootécnica e imunologia.			
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)			
Aulas Práticas Para as aulas práticas os alunos deverão apresentar obrigatoriamente avental limpo, bem como se acharem necessários equipamentos de proteção pessoal, como luvas de borracha descartáveis e óculos plásticos de proteção. A disciplina constitui-se de aulas teóricas onde são apresentados os principais patógenos de alimentos, seus métodos de diagnóstico e controle, bem como atividades práticas para análise de alimentos selecionados pelos estudantes, com auxílio de tutores (estudantes de pós-graduação). RECURSOS MATERIAIS UTILIZADOS: Textos, quadro branco, pincel, notebook, data-show e amostras de alimentos.			
FORMAS DE AVALIAÇÃO			
A avaliação será distribuída em 02 notas, sendo uma envolvendo a participação e presença nas aulas e a outra referente a apresentação de relatório e seminário das atividades práticas desenvolvidas na disciplina: EE1 = 10,00 – Avaliação individual; EE2 = 10,00 – Avaliação individual;			

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Numero	TEMAS ABORDADOS/DETALHAMENTO DA EMENTA
1	Programa da Disciplina, referências e conteúdo programático. Organização dos grupos. Noções gerais do impacto das doenças transmitidas por alimentos para saúde humana
2	Colheita e transporte de materiais para análise de alimentos: Conceitos necessários para coleta de amostras, cuidados no transporte de amostras, recuperação de micro-organismos injuriados e principais métodos para análise microbiológica de alimentos
3	<i>Staphylococcus</i> spp., Trabalho: Coleta de Alimentos
4	<i>Salmonella</i> spp. e Coliformes Trabalho: Preparo de meios de cultura
5	<i>Listeria</i> spp. e <i>Clostridium botulinum</i> Trabalho: Preparo de meios de cultura
6	<i>Campylobacter</i> spp., <i>Vibrio</i> spp. e <i>Aeromonas</i> spp. Trabalhos: Processamento do material e semeadura nos meios de enriquecimento
7	<i>Brucella</i> spp. e <i>Mycobacterium</i> spp. Trabalhos: Processamento do material e semeadura nos meios seletivos
8	Métodos de controle Trabalho: Contagem de micro-organismos

9	Trabalho: Coloração de gram e preparo de meios para série bioquímicas
10	Trabalho: Identificação Bioquímica – semeadura
11	Trabalho: Identificação Bioquímica – leitura dos testes
12	Trabalho: Testes moleculares – Extração de DNA
13	Trabalho: Testes moleculares PCR e análise em gel de agarose
14	Trabalho: Análise dos resultados e preparo dos relatórios.
15	Apresentação dos relatórios de atividades práticas
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico Prático de Alimentos. Varela, 2001. MELO FRANCO, B.D.G., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Porto Alegre: Atheneu, 1996. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed 2000. Complementar: BARBOSA, H.R., TORRES, B.P. Microbiologia Básica. Porto Alegre: Atheneu. 1998. TRABULSI, R.L. et al. Microbiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.	
____/____/____ DATA	_____ ASSINATURA DO PROFESSOR
____/____/____ HOMOLOGADO NO COLEGIADO	_____ COORD. DO COLEGIADO