

CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
SEMESTRE: 2	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
DISCIPLINA: QUALIDADE DOS ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar os principais agentes microbianos envolvidos com a qualidade e deterioração dos alimentos; - Identificar as técnicas corretas de higiene e sanitização em Unidade Produtoras de Alimentos; - Aplicar os conhecimentos adquiridos na área da microbiologia de alimentos, visando controle da qualidade e prevenção de doenças; - Aplicar os procedimentos e técnicas que visem a prevenção da disseminação de patógenos por meio dos alimentos; - Executar técnicas para a determinação de microrganismos contaminantes de alimentos. 			
EMENTA: Microbiologia dos Alimentos e Controle do desenvolvimento Microbiano. Contaminações e Deteriorações dos Alimentos. Doenças Transmitidas por Alimentos. Higiene Alimentar. Processos e conceitos em higiene na produção de alimentos. Higiene e controle de qualidade em Unidades Produtoras de Refeições.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projeto Multimídia:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Carelle, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alim. 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521060 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Germano, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520450017 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Salvatierra, Clabijo Merida. Microbiologia - aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. 1. ed. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536530550 Disponível em: . Acesso em: 20 de Agosto de 2021.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Barsano, Paulo Roberto. Higiene e segurança do trabalh. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536514154 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Bertolino, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na - ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536323473 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Germano, Pedro Manuel Leal. Sistema de gestão - qualidade e segurança dos alimentos. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448946 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Forsythe, Stephen J.. Microbiologia da segurança dos. 2. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536327068 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Koblitz, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade. Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2331-2 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			

SEMESTRE: 2	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: QUALIDADE DOS ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>1. Microbiologia dos Alimentos e Controle do Desenvolvimento Microbiano</p> <p>1.1. Microrganismos de interesse nos alimentos (benéficos e danosos)</p> <p>1.1.1 Bactérias</p> <p>1.1.2 Bolores</p> <p>1.1.3 Leveduras</p> <p>1.2 Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para desenvolvimento de microrganismos</p> <p>2. Contaminações e Deteriorações dos Alimentos</p> <p>2.1. Fontes de contaminação</p> <p>2.2. Alterações físicas e químicas causadas por microrganismos</p> <p>2.3. Microrganismos indicadores</p> <p>3. Doenças Transmitidas por Alimentos</p> <p>3.1 Fungos produtores de micotoxinas</p> <p>3.2 Bactérias implicadas nas doenças transmitidas por alimento</p> <p>3.3 Vírus de origem alimentar</p> <p>4. Higiene Alimentar</p> <p>4.1 Conceito e papel na segurança alimentar</p> <p>4.2 Relação com as Doenças de Origem Alimentar (DOA)</p> <p>5. Processos e Conceitos em Higiene na Produção de Alimentos</p> <p>5.1 Contaminação cruzada</p> <p>5.2 Higienização</p> <p>5.3 Limpeza</p> <p>5.4 Lavagem</p> <p>5.5 Esterilização</p> <p>5.6 Desinfecção</p> <p>5.7 Antiseptia</p> <p>5.8 Assepsia</p> <p>5.9 Sanitização</p> <p>6 Higiene e Controle de Qualidade em Unidades Produtoras de Alimentos</p> <p>6.1 Procedimentos recomendados para as operações:</p> <p>6.1.1 Matérias-primas; etapas de recepção e armazenamento de mercadorias; pré-preparo; cocção; envase e distribuição; reaquecimento; aproveitamento de sobras; coleta de amostras</p> <p>6.2 Colaboradores</p> <p>6.3 Ambiente</p> <p>6.4 Água de abastecimento</p> <p>6.5 Controle integrado de vetores e pragas</p> <p>6.6 Manejo e destino de resíduos</p> <p>Conteúdo Prático</p> <p>1- Normas para utilização do laboratório de microbiologia</p> <p>2- Noções de microscopia</p> <p>3- Coleta, transporte e preservação de amostras para análise</p> <p>4- Morfologia bacteriana</p> <p>5- Técnicas de coloração</p> <p>6- Preparo de meios de cultura e inoculação</p>			