
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular PRINCÍPIOS DE MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101006

Área Científica BIOLOGIA E BIOQUÍMICA, FORMAÇÃO TÉCNICA

Sigla FT

Línguas de Aprendizagem
Português

Modalidade de ensino
Presencial

Docente Responsável Jessie Mara Donaire Bosisio de Melo

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jessie Mara Donaire Bosisio de Melo	PL; TP	TP1; PL1; PL2	15TP; 120PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S2	15TP; 60PL	150	6

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

No contexto desta unidade de formação os alunos devem ser capazes de:

- ? Conhecer e compreender conceitos e procedimentos básicos em análise microbiológica de alimentos.
- ? Compreender a importância dos microrganismos como agentes de toxinfecções alimentares.
- ? Identificar critérios microbiológicos.
- ? Aplicar os conhecimentos adquiridos nas sessões experimentais.
- ? Relacionar e utilizar os conceitos adquiridos nesta unidade curricular no contexto global do Curso Técnico Superior Profissional em Segurança e Higiene Alimentar.

Conteúdos programáticos

- 2.1 Conceitos e princípios básicos em Microbiologia
- 2.2 Factores que influenciam o crescimento de microrganismos nos alimentos
 - Parâmetros intrínsecos
 - Parâmetros extrínsecos
- 2.3 Toxinfecções alimentares
 - Fontes e veículos de contaminação dos alimentos
 - Contaminações cruzadas
 - Microrganismos indicadores e patogénicos
 - Parasitoses de origem alimentar
 - Critérios microbiológicos dos alimentos
- 2.4 Microbiologia do ambiente e superfícies
 - Higiene dos manipuladores
 - Higiene das instalações e equipamentos
 - Principais agentes antimicrobianos - físicos, químicos e biológicos

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As estratégias de ensino serão baseadas na aprendizagem de conteúdos teóricos, teórico-práticos e práticos através da abordagem de temas relevantes no âmbito da unidade curricular, tendo por objectivo a apresentação escrita e oral de seminários e/ou trabalhos de pesquisa bibliográfica.

A avaliação de conhecimentos incidirá sobre todos os conteúdos leccionados e será feita nos seguintes termos:

A classificação da componente teórica será obtida através da apresentação escrita e oral de um trabalho de pesquisa/seminário desenvolvido durante o semestre sobre um tema de interesse no âmbito da unidade curricular (ponderação de 50%) ou através da realização de um exame final (ponderação de 50%).

Os alunos que obtiverem uma classificação média igual ou superior a dez (10) valores estão dispensados de exame final.

Serão admitidos a exame final os alunos que tenham obtido aprovação na avaliação da componente prática (10,0 valores).

Bibliografia principal

BAPTISTA, P. ; LINHARES, M. ? Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume I ? Iniciação. Forvisão Consultoria em Formação Integrada, S.A. Guimarães, 2005.

BAPTISTA, P. ; ANTUNES, C. ? Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume II ? Avançado. Forvisão Consultoria em Formação Integrada, S.A. Guimarães, 2005.

FERREIRA, W. F. C. ; SOUSA, J. C. ? Microbiologia. Volume 1. Lidel, edições técnicas, Lda. Lisboa, 2000.

FERREIRA, W. F. C. ; SOUSA, J. C. ? Microbiologia. Volume 2. Lidel, edições técnicas, Lda. Lisboa, 2000.

FORSYTHE, S. J. ? Microbiologia da Segurança Alimentar. Edição Artmed, São Paulo, 2002.

JAY, J. M. ? Modern Food Microbiology. 6º ed. Aspen Publication, Maryland, EUA, 2000.

NORMAS PORTUGUESAS DO SECTOR ALIMENTAR.

Academic Year 2018-19

Course unit PRINCIPLES OF FOOD MICROBIOLOGY

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area BIOLOGIA E BIOQUÍMICA, FORMAÇÃO TÉCNICA

Acronym FT

Language of instruction Português

Teaching/Learning modality

Coordinating teacher Jessie Mara Donaire Bosisio de Melo

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jessie Mara Donaire Bosisio de Melo	PL; TP	TP1; PL1; PL2	15TP; 120PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	15	60	0	0	0	0	0	150

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

Syllabus

Teaching methodologies (including evaluation)

Main Bibliography