
Ano Letivo 2020-21

Unidade Curricular PRINCÍPIOS DE MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101006

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA, BIOLOGIA E BIOQUÍMICA

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	15TP; 60PL

* 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

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Não aplicável

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).

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Não aplicável

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 2020-21

Course unit PRINCIPLES OF FOOD MICROBIOLOGY

Courses

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

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	15TP; 60PL

* 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

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

Teaching methodologies (including evaluation)

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Main Bibliography