

| | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------------|--|
| Unidade Curricular | Microbiologia e Segurança Alimentar | Área Científica | Indústrias alimentares |
| CTeSP em | Alimentação Saudável | Escola | Escola Superior de Saúde de Bragança |
| Ano Letivo | 2023/2024 | Ano Curricular | 1 |
| Nível | 0-1 | Créditos ECTS | 5.0 |
| Tipo | Semestral | Semestre | 2 |
| Código | 4050-744-1204-00-23 | | |
| Horas totais de trabalho | 135 | Horas de Contacto | T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 60 O - - |

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Ermelinda Lopes Pereira

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a morfologia e estrutura dos microrganismos.
2. Conhecer os fatores condicionantes do crescimento microbiano nos alimentos.
3. Identificar e caracterizar os principais agentes etiológicos de doenças de origem alimentar.
4. Garantir e controlar a qualidade microbiológica dos alimentos
5. Conhecer as metodologias utilizadas nas análises de alimentos e saber interpretar os resultados analíticos

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Introdução ao estudo da microbiologia. Morfologia e estrutura dos microrganismos. Nutrição e crescimento microbiano. Deterioração microbiana dos alimentos. Toxinfecções alimentares. Os microrganismos e a produção de alimentos. Microrganismos indicadores e critérios microbiológicos. Métodos de deteção e identificação de microrganismos.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução ao estudo da microbiologia.
2. Morfologia e estrutura dos microrganismos
3. Nutrição e crescimento microbiano. Fatores que afetam o crescimento microbiano
4. Deterioração microbiana de alimentos
5. Toxinfecções alimentares: agente etiológico, patogénese, práticas responsáveis e prevenção
6. Os microrganismos e a produção de alimentos
7. Microrganismos indicadores de segurança e qualidade alimentar. Critérios microbiológicos
8. Métodos de análise de microrganismos nos alimentos e nos ambientes de processamento

Bibliografia recomendada

1. Ferreira, W.F.C.; Sousa, J.C.F., Lima, N. (2010). Lidel-Edições técnicas, Lda. Lisboa. 622 páginas. ISBN: 978-972-757-515-2
2. Michael P. Doyle; Food microbiology. 2019. ISBN: 9781555819972
3. Stephen J. Forsythe; The microbiology of safe food. ISBN: 9781119405252
4. INSA. Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos - Valores-guia. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2019

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas - Metodologia expositiva, com recurso a meios audiovisuais. Disponibilização de materiais de estudo por via dos recursos de e-learning.
Aulas práticas – Realização de trabalhos práticos laboratoriais.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Prova Intercalar Escrita - 60% (Provas escritas sobre conteúdos teórico-práticos)
 - Prova Intercalar Escrita - 40% (Provas escritas sobre conteúdos práticos)
2. Avaliação final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Prova Intercalar Escrita - 100% (Exame Final escrito - 60% (Teórico-prático). Exame Final escrito - 40% (Prático))

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Ermelinda Lopes Pereira | Adília Maria Pires da Silva Fernandes | Luis Migue Fernandes Nascimento | Olívia Rodrigues Pereira |
| 12-04-2024 | 14-04-2024 | 15-04-2024 | 17-04-2024 |