



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

## Plano de Curso

### I - IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: ENGP106 - MICROBIOLOGIA DO PESCADO

Curso: ENGENHARIA DE PESCA - CAMPUS ARAPIRACA

Turma: C

Ano: 2020 - 1º Semestre

CH: 54

Docente: JULIETT DE FATIMA XAVIER DA SILVA

### II - EMENTA

Introdução à microbiologia. Classificação microbiana. Estrutura e reprodução de bactérias, vírus, fungos e protozoários. Nutrição e crescimento microbiano. Fatores que afetam a multiplicação microbiana. Utilização dos microrganismos na fermentação. Microrganismos indicadores na qualidade da água. Microbiota natural do pescado. Alterações do pescado por microrganismos. Alterações microbianas em pescado processado. Microrganismos causadores de infecções e intoxicações alimentares vinculadas ao pescado. Testes bacteriológico para o pescado.

### III - OBJETIVOS

Explicar a estrutura e o funcionamento dos principais microrganismos, - Reconhecer os microrganismos dos pescados e as doenças associadas a eles, - Mostrar os princípios básicos e aplicações práticas do controle de qualidade microbiológico na indústria pesqueira, baseadas nas boas práticas de fabricação (BPF).

### IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução a microbiologia
2. Estrutura e replicação de bactérias
3. Estrutura e replicação fungos
4. Estrutura e replicação de vírus
5. Estrutura de protozoários
6. Fatores que afetam a multiplicação de microrganismos em alimentos
7. Microbiota natural do pescado
8. Microbiologia do pescado – Higiene, conservação e controle de qualidade
9. Microrganismos causadores de intoxicações e infecções alimentares vinculadas ao pescado - doenças transmitidas por alimentos
10. Métodos de análises microbiológicas

### V - METODOLOGIA

Aulas expositivas síncronas através do google meet e assíncronas através do moodle, com listas de exercícios, estudos dirigidos e vídeos interativos. Neste semestre não haverá aula prática devido a proibição do uso de laboratórios em virtude da pandemia (Covid 19).

### VI - AVALIAÇÃO

Critérios de avaliação: A 1ª avaliação (AB1) será aplicada com os primeiros 50% do conteúdo programático ministrado; a 2ª avaliação (AB2) será aplicada com os 50% restantes dos conteúdos ministrados, a reavaliação será aplicada de acordo com a AB1 ou AB2 e prova final será aplicada com 100% do conteúdo programático. A AB1 será composta por Prova teórica (10 pts). A AB2 será composta por (Prova teórica (10 pts) + relatório da aula prática (10 pts) ou seminário (10 pts) / 2 = média.

### VII - REFERÊNCIAS

#### Bibliografia Básica

GONÇALVES, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado: Ciência, tecnologia, inovação e legislação. Editora Atheneu.

JAY, J. M. 2005. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição. 711 p. Artmed editora.

Microrganismos em Alimentos 8. 2015. INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Edição 5 Editora Blucher.

#### Bibliografia Complementar:

BON, E. P. S. Enzimas em Biotecnologia - Produção, Aplicação e Mercado. 2008. 1ª Edição. 506 p. Atheneu.

PELCZAR, M. J.; CHAN E. C. S.; KRIEG, N. R. 1997. Microbiologia. 2ª edição. Volume 1 e 2. Editora Pearson Book.

STEPHEN, J. F. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2013. 2ª edição. 436 p. 607 p. Artmed editora.

TORTORA, G.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. Porto Alegre. 10 ed. Artmed, 2012.

