

**RESOLUÇÃO Nº 148 DE 18 DE SETEMBRO DE 2020**

O CONSELHO DIRETOR DA FACULDADE DE ENGENHARIA, da Fundação Universidade Federal da Grande Dourados, no uso de suas atribuições legais, considerando o *Parecer da Comissão de Estágio Supervisionado do Curso de Engenharia de Alimentos*, em reunião ordinária realizada no dia 18/09/2020, **resolve**:

Aprovar o **Relatório Técnico** da Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos para oferta não presencial do componente curricular “*Estágio Curricular Supervisionado*” durante o Regime Acadêmico Emergencial (RAE), bem como o **Plano de Ensino Acadêmico Emergencial** da referida disciplina, partes integrantes desta Resolução.



**Gerson Bessa Gibelli**  
Diretor de Faculdade  
Mat. Siape 2040560  
FAEN - UFGD

**Anexo à Resolução N.º 148/2020-CD/FAEN**

**Obs.:** Conforme as Instruções Normativas PROGRAD nº 07/2020 e nº 08/2020, este documento deverá ser enviado à COGRAD, acompanhado da Resolução de aprovação do Conselho Diretor, para ser apensado ao Projeto Pedagógico do Curso, conforme exigência do Parecer CNE/CP nº 11/2020

**RELATÓRIO TÉCNICO DA COORDENAÇÃO DE CURSO PARA A OFERTA NÃO PRESENCIAL DE COMPONENTES CURRICULARES DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO OU DE LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS/NÃO ESPECIALIZADOS EM REGIME ACADÊMICO EMERGENCIAL (RAE)  
APRESENTAÇÃO**

1. CURSO: Engenharia de Alimentos
2. GRAU: Bacharelado
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Microbiologia Aplicada a Alimentos (10000144)
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5º semestre
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE: 72 horas
6. PERÍODO DA OFERTA (módulo RAE): Módulo 4
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Cristina Tostes Filgueiras

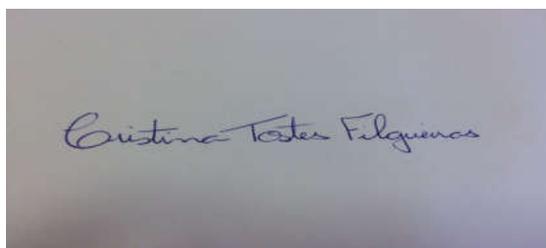
**JUSTIFICATIVA**

1. JUSTIFICATIVA: Promover o conhecimento das características gerais dos principais microrganismos que causam deterioração nos alimentos e que podem causar enfermidades ao consumidor. Descrever os fatores extrínsecos e intrínsecos responsáveis pelo crescimento de microrganismos e as medidas para controlar seu crescimento.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Ao término da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: conhecer as bactérias, os fungos (bolores) e leveduras encontrados nos alimentos bem como os métodos de destruição dos microrganismos deteriorantes e patogênicos; avaliar o efeito do tratamento térmico na inibição do crescimento microbiano (altas e baixas temperaturas); ter conhecimento das normas de boas práticas de fabricação em relação ao controle microbiológico; diferenciar os microrganismos deteriorantes dos patogênicos e conhecer os critérios microbiológicos adotados para avaliar a qualidade do alimento.

**PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL**



 PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas teóricas e práticas em PDF disponível em drive. Trabalhos e provas teóricas sobre temas na área de microbiologia de alimentos.
 MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador, ferramentas de comunicação virtual (Google meeting, Whatsapp, Skype, etc)
 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Plataforma Google meeting, Whatsapp, YOU TUBE
 OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	



Coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos - Faculdade de Engenharia- UFGD