#### EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E INOVAÇÃO



# AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MÉRTOLA ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE SÃO SEBASTIÃO, MÉRTOLA

Curso Profissional de Técnico de Análise Laboratorial

Ano 12º Turma B

# **CURRÍCULO DA ÁREA TEMÁTICA / UFCD 4514 (Microbiologia Alimentar)**

TEMAS	HORAS / TEMPOS	PERÍODO DE APLICAÇÃO
- Microrganismos na cadeia alimentar. Tipos: úteis, patogénicos e deteriorantes. Papel na fermentação, conservação e contaminação.	50 / 67	3º P
- Controlo microbiológico dos alimentos. Métodos físicos: calor, frio, radiação, desidratação. Métodos químicos: ácidos, sais, conservantes, antibióticos.		
- Análise microbiológica alimentar. Técnicas de colheita, cultura, isolamento e identificação. Avaliação da flora microbiana e contaminação ambiental.		
- <b>Preservação e deterioração alimentar</b> . Fatores que influenciam o crescimento microbiano. Alimentos fermentados e processos biotecnológicos.		
- <b>Doenças de origem alimentar</b> . Microrganismos causadores de infeções e intoxicações. Vias de transmissão: ar, água, alimentos.		
- Sistemas de controlo de qualidade alimentar. Normas, critérios de reprovação e segurança alimentar. Integração com análises físico-químicas e microbiológicas.		

# MATERIAL INDISPENSÁVEL PARA A DISCIPLINA

Manual, materiais fornecidos pelo professor, caderno diário, material de escrita (caneta, lapiseira, borracha, régua), bata, calculadora.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO – ENSINO PROFISSIONAL				
Domínios	Instrumentos de avaliação	Ponderação por instrumento	Ponderação por domínio	
Domínio Cognitivo e  Procedimental	Fichas de avaliação	35%	80%	
	<ul> <li>Questões de aula</li> </ul>	15%		
	Fichas de trabalho	5%		
	Desempenho na componente laboratorial	10%		
	<ul> <li>Apresentações orais</li> </ul>	15%		
	<ul> <li>Trabalhos escritos</li> </ul>			
	<ul> <li>Trabalho desenvolvido no âmbito do DAC</li> </ul>			
Domínio de Atitudes e Valores	<ul> <li>Assiduidade</li> </ul>	5%	20%	
	<ul> <li>Comportamento/Responsabilidade</li> </ul>	5%		
	Participação/ Empenho e autonomia	5%		
	<ul> <li>Relacionamento interpessoal/Cooperação e trabalho em equipa</li> </ul>	5%		

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

É contemplado, no mínimo, um momento de avaliação individual por unidade temática.

## **TOMADA DE CONHECIMENTO**









Data \_