


PLANO DE CURSO DE DISCIPLINAS DO PPGECAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DCEN0005	MICROBIOLOGIA APLICADA À ALIMENTOS	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
60	Lígia Miranda Menezes	4	-	-	2012	I

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado em 03/03/2012	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan Cadastro 72435437-1

EMENTA:

Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos. Boas práticas de fabricação de alimentos. Controle higiênico-sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos. Análises microbiológicas. Micro-organismos das toxinfecções alimentares.

OBJETIVOS GERAL:

Permitir ao estudante o conhecimento dos principais microrganismos envolvidos na deterioração de alimentos, e dos princípios e métodos para estudo das relações microrganismos/alimentos.

OBJETIVO ESPECÍFICOS:

Transmitir conhecimentos sobre os seguintes temas relacionados à microbiologia:

- Importância do estudo de micro-organismos em alimentos;
- Principais grupos de micro-organismos envolvidos com alimentos;
- Métodos de análise microbiológica de alimentos convencionais e rápidos
- Enfermidades alimentares (Infecções, intoxicações, viroses, toxinas animais, infestações parasitárias...), agentes causadores, ocorrências, sintomatologia e controle.
- Contaminações e alterações em alimentos in natura e processados (carne, pescado, aves, ovos, leite, frutas e hortaliças).

AVALIAÇÃO:

Realizada por meio de seminários e discussão/argumentação dos assuntos abordados em aula.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

10 aulas de 2h por unidade, em um total de 3 unidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Teórico

- Microrganismos importantes em microbiologia de alimentos
- Fontes de contaminação dos alimentos
- Fatores que condicionam a vida e morte de microrganismos em alimentos.
- Microrganismos indicadores.
- Microbiologia da água
- Microbiologia do leite e derivados.
- Microbiologia da carne e derivados
- Microbiologia do pescado e derivados.
- Microbiologia dos alimentos de origem vegetal.
- Deterioração dos alimentos.
- Controle do desenvolvimento de microrganismos em alimentos
- Doenças transmitidas por alimentos.
- Estudo de casos e surtos de origem alimentar.
- Métodos rápidos em microbiologia.

Prático

- Microbiologia da água.
- Microbiologia do leite e derivados
- Microbiologia da carne e derivados.
- Microbiologia do pescado e derivados.
- Microbiologia dos alimentos de origem vegetal.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 712p.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- COSTA, E.A Vigilância Sanitária: proteção e defesa da saúde. São Paulo: Sobravime, 2004, 494p.
- DOYLE, M.P. et al. Food Microbiology, Washington DC: ASM Press, 2001, 827p.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. & CASE, C. L. Microbiology. 12 ed., New York: Benjamin/Cummings Publishing Company, 2016, 810p.
- KONEMAN, E.W. Diagnóstico microbiológico – Texto e Atlas colorido. São Paulo: Medsi, 2001, 1465p.
- MADIGAN, M.M.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Brock – Biology of Microorganisms. New Jersey: Prentice Hall, 2002, 986p.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005, 196p.
- FRAZIER, W.C.; WESTHOFF, D.C. Food Microbiology, 5th Edition, McGraw-Hill, 2013.
- HAYES, P.R.; Forsythe, S.J. Food Hygiene Microbiology and HACCP, 3ª ed., Springer, 2010.
- POTTER, N.N., Hotchkiss, J.H. Food science. 5ª ed. Springer, 1995.
- SUMBALI, G; MEHROTRA, R.S. Principles of microbiology, Tata-McGraw-Hill, 2009.
- SILVA, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7ª ed., Varela, 2014.