



Disciplina: Microbiologia dos alimentos		Status: optativa
Código: PGN008	Carga horária: 60 h	Créditos: 4

Ementa

Considerações gerais sobre os microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores utilizados na avaliação da qualidade microbiológica de alimentos. Aspectos gerais sobre a Ecologia Microbiana de produtos animais e vegetais. Determinação de microrganismos e ou seus produtos em alimentos. Estudo das doenças de origem alimentar.

Objetivos

- Identificar os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos;
- Identificar e isolar os principais microrganismos patogênicos e deterioradores em alimentos;
- Interpretar o significado dos microrganismos indicadores e patogênicos em alimentos;
- Conhecer a legislação vigente dos padrões microbiológicos para alimentos;
- Avaliar os aspectos epidemiológicos relacionados às doenças de origem alimentar;
- Reconhecer a importância do controle higiênico-sanitário de alimentos e as medidas preventivas.

Conteúdo programático

Apresentação da disciplina.
Ecologia Microbiana em Alimentos
Microrganismos Indicadores
Determinação de microrganismos e ou seus produtos em alimentos. Padrões microbiológicos.
Coleta e transporte de amostras de alimentos para análises.
Apresentação de seminários
Doenças transmitidas por alimentos 1 (dados gerais de DTA no Brasil e no mundo).
Aula Prática - Microrganismos Indicadores em leite, polpa de fruta e água.
Aula Prática – Continuação -Microrganismos Indicadores
Doenças transmitidas por alimentos - 2
Aula Prática: Pesquisa de Patógenos em Alimentos (S. aureus, Salmonella, B. cereus, Listeria e Clostridium sulfito redutor)



Persistência de Listeria em superfície limpa

Aula Prática: Continuação aula Patógenos

Metodologias para avaliar condições higiênicas de ambientes e processamento de alimentos.

Ecologia microbiana de produtos de origem animal

Ecologia microbiana de produtos de origem vegetal

Estudo de casos DTA

Bibliografia

- Foodborne Pathogens – An illustrated text. A. H. Varnam & M. G. Evans Ed. Mosby, 1991.
- Microbiologia de Alimentos – James M. Jay. Ed. ARTMED. 6 edição, 2005.
- Microbiologia dos Alimentos – Bernadette D. Gombossy de Melo Franco e Mariza Landgraf. Ed. ATHENEU. 1996.
- Microbiologia da Segurança Alimentar – Stephen J. Forsythe. Ed. ARTMED. 2002.
- Microbiologia de los alimentos – Doyle. 2001.
- Microbiologia de los alimentos – Frazier. 2000.
- Microbiologia de los alimentos – Mossel. 2002.
- Microbiologia práctica de los alimentos: métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interes para la salud pública – Roberts, 2000.
- Microbiologia de los alimentos 5– características de los patógenos microbianos – ICMSF, 1998.
- Microbiologia de los alimentos 6– ecologia microbiana de los productos alimentarios – ICMSF, 2001.
- Microbiologia de los alimentos (Volume 1) – ICMSF, 2 edição. 2000.
- Microbiologia de los alimentos (Volume 2) – ICMSF, 1999.
- Manual de Métodos de análise microbiológica de alimenos – Neusely da Silva. Ed. VARELA, 1997.
- Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de alimentos. Betty C. Hobbs Ed. Ed. VARELA, 1997.