



<b>Disciplina:</b> Tópicos Avançados em Microbiologia dos Alimentos		<b>Status:</b> optativa
<b>Código:</b> PGN052	<b>Carga horária:</b> 30 h	<b>Créditos:</b> 2

### Ementa

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

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; Doenças transmitidas por alimentos (epidemiologia no Brasil e no mundo); Microrganismos Indicadores em leite, polpa de fruta e água; Pesquisa de Patógenos em Alimentos (S. aureus, Salmonella, B. cereus, Listeria e Clostridium sulfito redutor); Persistência de Listeria em superfície limpa; Metodologias para avaliar condições higiênicas de ambientes e processamento de alimentos; Ecologia microbiana de produtos de origem animal e vegetal.

### Bibliografia

1. Microbiologia de Alimentos – James M. Jay. Ed. ARTMED. 6 edição, 2005.
2. Microbiologia dos Alimentos – Bernadette D. Gombossy de Melo Franco e Mariza Landgraf. Ed. ATHENEU. 1996.
4. Microbiologia da Segurança Alimentar – Stephen J. Forsythe. Ed. ARTMED. 2002.
3. Microbiologia de los alimentos – Doyle. 2001.
4. Microbiologia de los alimentos – Frazier. 2000.
5. Microbiologia de los alimentos – Mossel. 2002.
6. Microbiología práctica de los alimentos: métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interes para la salud pública – Roberts, 2000.