

Microbiologia de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Microbiologia de Alimentos	4	40	40	80
Pré-Requisitos	Microbiologia Geral				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Conhecer e identificar os microrganismos mais importantes em alimentos, assim como, compreender e interpretar os critérios microbiológicos. Saber analisar e identificar contaminação microbiana em água e alimentos e desenvolver metodologias clássicas de análises reconhecidas pela Legislação.					
Ementa					
Importância de microrganismos em alimentos. Fatores que afetam o crescimento e sobrevivência dos micro-organismos. Amostragem, preparo e análise oficiais de alimentos e água industrial e residual. Legislação de normas oficiais, padrões microbiológicos na qualidade de produtos. Princípios de metodologias clássicas e inovadoras de identificação microbiana. Toxinas e micotoxinas. Intoxicações e infecções alimentares. Produção de alimentos por microrganismos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 2) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 3) SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de Análise Microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) PELCZAR Jr., R.; CHAN, E.C.S; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997. v.2. 2) SILVA, JR. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 3) McKELLER, R. C.; LU, X. Modeling microbial Responses in Food. New York: CRC Press, 2004. 4) JAY, J. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 5) RAY, B. Fundamental Food Microbiology. 3 ed. New York: CRC Press, 2004. 					