

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>Código:</b> PEQ-5034	<b>Disciplina:</b> Microbiologia de Alimentos
<b>Créditos:</b> 04	<b>Carga Horária:</b> 60 horas
<b>Linha(s) de Pesquisa:</b> Tecnologia e Engenharia de Alimentos	
<b>Prof. Responsável:</b> Lisandra Murmann	

### **1- EMENTA**

Aspectos básicos e estruturais da célula microbiana. Fatores que afetam o crescimento microbiano. Doenças de Origem alimentar. Microrganismos patogênicos e deteriorantes dos alimentos. Higiene na manipulação de alimentos. Legislações referentes a alimentos. Avaliação de risco microbiológico.

### **2 -OBJETIVO**

Demonstrar o comportamento dos microrganismos nos alimentos e a importância de Boas Práticas na fabricação dos mesmos, bem como ampliar o conhecimento dos alunos em legislações referentes a alimentos.

### **3- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Aspectos básicos da célula microbiana: Estrutura da célula bacteriana. Ciclo de crescimento microbiano. Cinética da morte.
- Fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação dos alimentos.
- Principais toxinfecções alimentares. Vigilância Sanitária de alimentos-atribuições. Investigação de surtos alimentares.
- Microrganismos nos alimentos: microrganismos patogênicos e deteriorantes.
- Aspectos relevantes na manipulação segura dos alimentos. Importância do manipulador.

- Legislações de Alimentos. Principais leis em produtos de origem alimentar. Aditivos. Rotulagem.
- Avaliação de risco microbiológico. Gerenciamento de Risco. Gestão de Risco. Comunicação de Risco.

#### **4 - PROCEDIMENTOS DE ENSINO**

Aulas teóricas e práticas e visitas técnicas em unidades de produção de Alimentos.

#### **5 – FORMAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

- Avaliação de artigos científicos da área de microbiologia
- Avaliação escrita final.

#### **6 - BIBLIOGRAFIA:**

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

JAY, J.M. Microbiologia dos alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 712p.

GAVA, A. J. Princípio de Tecnologia de Alimentos. São Paulo:Nobel, 2008. 512p.

SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo:Varela. 6ª ed. 2007. 623p.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela. 3 ed. 2003. 655p

Artigos científicos recentemente publicados abordando temas de interesse para a disciplina.