



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**DISCIPLINA:** Microbiologia de Alimentos

**CÓDIGO:** PCTA 7334

**CRÉDITO:** 03

**CARGA HORÁRIA:** 45 h

### EMENTA

Diversidade microbiana existente nos diferentes grupos de alimentos (importância, indicadores de qualidade e fatores responsáveis pelo crescimento em alimentos); Principais microrganismos patogênicos de origem alimentar e suas implicações na saúde; Importância e aplicações no processamento de alimentos de microrganismos benéficos; Comportamento e resistência microbiana a diferentes métodos de conservação de alimentos; Regulamentações e aplicação das ferramentas de gestão da segurança alimentar na produção de alimentos; Métodos convencionais e modernos na análise microbiológica em alimentos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Diversidade microbiana e sua importância nos alimentos.

Aspectos básicos e atuais sobre microrganismos patogênicos em alimentos.

Aspectos básicos e atuais sobre microrganismos benéficos em alimentos.

Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos.

Métodos convencionais e modernos na análise microbiológica em alimentos.

Aspectos regulatórios no gerenciamento da Segurança Alimentar.

## **BIBLIOGRAFIA**

BAMFORTH, Charles W. Alimentos, fermentación y microorganismos. Zaragoza, Espana: Editorial Acribia, 2007. 247p.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.

FRANCO, D. G. M. F; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 2008. 182p.

FRAZIER, William C; WESTHOFF, Dennis C. Microbiología de los alimentos. 4. ed. Zaragoza, Espana: Acribia, 2003, 681p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3ª ed., São Paulo: Ed. Varela, 2008, 986p.

INGRAHAM, John L.; INGRAHAM, Catherine A. Introdução à microbiologia: uma abordagem baseada em estudos de casos. São Paulo: Cengage Learning, 2011, 723p.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2008. 711p.

LIGHTFOOT, N. F; MAIER, E. A. Análise microbiológica de alimentos e água: guia para a garantia da qualidade. Lisboa, PO: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003, 284 p.

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S dos; GOMES, R. A. R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5ª. ed. São Paulo: Blucher, 2017, 535 p.

Applied and Environmental Microbiology

Brazilian Journal of Microbiology

Food Microbiology

Food Control

International Journal of Food Microbiology

Journal of Food Protection

Journal of Food Safety

Journal of Food Science

Letters in Applied Microbiology

Artigos científicos e sites específicos de periódicos especializados.

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.science.direct.com](http://www.science.direct.com)

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)