



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE MICROBIOLOGIA PAULO DE GOÉS
COORDENAÇÃO DE GRADUAÇÃO

DISCIPLINA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS: MICROBIOLOGIA E
IMUNOLOGIA

(DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA MÉDICA)

4º PERÍODO

Nome da disciplina:

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Código da disciplina: **IMW203**

Coordenador (es): Prof MARCO ANTÔNIO LEMOS MIGUEL

Tipo de Disciplina:

Obrigatória (X) Optativa Condicionada () RCS () Optativa livre escolha ()

Sugestão de dias da Semana em que será oferecida a Disciplina:

() segunda-feira (x) terça-feira () quarta-feira () quinta-feira (X) sexta-feira

Horário: 11h às 12h / 8h às 10h

Carga horária do Curso: 45H

Créditos: 2

Pré-requisitos

Não (x)

Sim () - Quais

Tipos de Aulas do Curso:

Teóricas (15h) Práticas (30 H)

Ementa:

Temas centrais: alimento, ecologia microbiana, deterioração, microrganismos indicadores, patogênicos e seus métodos de detecção, além dos métodos de controle microbiológico e garantia da qualidade na produção de alimentos. Enfocam-se as características microbiológicas de alimentos lácteos, cárneos, vegetais e bebidas, além de microrganismos probióticos e utilização de microrganismos na produção dos alimentos. São feitas visitas a indústrias de alimentos.

Conteúdo Programático:

Introdução à Microbiologia de alimentos; Principais grupos de microrganismos de importância nos alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos; Deterioração microbiana de alimentos; Microbiologia de leite e produtos lácteos; carnes e produtos cárneos; Microbiologia de bebidas, vegetais e cereais; Alimentos produzidos com uso de microrganismos; microrganismos probióticos; Detecção de microrganismos e seus produtos em alimentos; Legislação e Exame microbiológico de alimentos; Segurança na cadeia de produção de alimentos;

Bibliografia:

Básica

1. **Downes, F.P. & Ito, K.** Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed., Washington, APHA, 2001.
2. **Franco, B.D.G.M. & Landgraf, M.** Microbiologia dos alimentos. São Paulo, Atheneu, 2008.
3. **Jay, J.M.** Microbiologia de alimentos. 6^a. ed., Porto Alegre, Artmed, 2005.

Complementar

1. **Andrade, N.J.** Higiene na indústria de alimentos. São Paulo, Varela, 2008.
2. **ICMSF.** International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Ecologia microbiana de los alimentos, vols. I e II, 1980.
3. **SENAC.** Manual de elementos de apoio para o sistema appcc. Rio de Janeiro, SENAC/DN, 2002.