



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ
Instituída pela Lei nº10.425, de 19/04/2002 – D.O.U. DE 22/04/2002
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO – PROEN
COORDENADORIA BIOQUÍMICA

CURSO: Bioquímica

Turno: Integral

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Currículo 2010	Unidade curricular Microbiologia de Alimentos			Unidade Acadêmica CCO
Período --	Carga Horária			Código CONTAC BQ062
	Teórica 18h	Prática 18h	Total 36h	
Natureza Optativa	Grau Acadêmico / Habilitação Bacharelado		Prerrequisito BQ031	Correquisito -

EMENTA

Estudos da ecologia microbiana dos alimentos. Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos em alimentos. Deterioração e contaminação de alimentos por microrganismos. Intoxicação e infecções de origem alimentar. Conservação e controle microbiológico dos alimentos.

OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos para a correta manipulação e conservação dos alimentos, de forma garantir sua qualidade microbiológica. Despertar o interesse dos estudantes para a importância do processo microbiológico nos alimentos. Conhecer a microbiota potencialmente perigosa nos alimentos. Proporcionar aumento na área de atuação do estudante em indústrias de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Microrganismos em alimentos
2. Fatores intrínsecos e extrínsecos para crescimento de microrganismos em alimentos
3. Alterações físicas e químicas dos alimentos ocasionados por microrganismos
4. Controle do crescimento microbiano em alimentos
5. Boas práticas de fabricação
6. Principais microrganismos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares

AVALIAÇÃO

Uma prova com todo o conteúdo teórico abordado (10,0 pts)
Discussão de artigos ao longo do semestre (5,0 pts)
Seminário sobre o conteúdo 6 (5,0pts)
Trabalho em grupo sobre o conteúdo 5 (5,0pts)

Os seguintes critérios serão considerados para avaliação: 1- Conteúdo abordado; 2- Formatação e/ou layout dos slides; 3- Argumentação e senso crítico; 4- Oratória e/ou forma de apresentação. A nota final será a média do valor das avaliações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 424 p.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

SILVA, Neusely da *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MADIGAN, Michael T. et al. **Microbiologia de Brock**. 12.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.

MURRAY, Patrick R.; et al. **Microbiologia médica**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 762 p.

PELCZAR, Michel; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. [Microbiology: concepts and applications]. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009. v. 1. 524 p.

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 894 p.

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flávio. **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

BLACK, J. G. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829 p.

PELCZAR, Michel; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 2v.

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 894 p.

