



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**

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

**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, Prick 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. Sao 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. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 2v.

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





---

*Emitido em 2023*

**PLANO DE ENSINO Nº 1222/2023 - COBIQ (12.38)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 28/04/2023 10:01 )*

**TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS**

*COORDENADOR DE CURSO - TITULAR*

*COBIQ (12.38)*

*Matrícula: 2045083*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1222**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **27/04/2023** e o código de verificação: **107c47ab35**