



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Ciências Agrárias
Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

Créditos			Carga Horária Total: 45 h/a
Total	Práticos	Teóricos:	
03			

Professor(es) Responsável (eis): Benício Alves de Abreu Filho e Jane Martha Graton Mikcha

Departamento: Departamento de Análises Clínicas e Departamento de Ciências Básicas da Saúde

EMENTA: Principais grupos de microrganismos contaminantes em alimentos, detecção e controle.

PROGRAMA:

Introdução à Microbiologia; Morfologia e estrutura da célula microbiana; Nutrição, crescimento e metabolismo microbiano; Importância dos microrganismos nos alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos; Microrganismos indicadores; Microrganismos patogênicos de importância em alimentos; Alterações químicas causadas por microrganismos; Microrganismos deteriorantes; Indicadores da vida de prateleira de alimentos; Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos; Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos; A Microbiologia e as ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar; Plano de amostragem para análise microbiológica de alimentos; Métodos de análise microbiológica.

BIBLIOGRAFIA:

DOYLE, P. M.; BEUCHAT, L. R.; MONTWILLE, T. J. Food Microbiology. 3. ed. Washington: ASM Press. 2007. FORSYTHE, J. S. Microbiologia da segurança alimentar. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. FRAZIER, W. C. D.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos. 4.ed. Zaragoza: Acribia, 2003. HOBBS, B.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitários em alimentos. São Paulo: Varela. 1999. JAY, I. M. Microbiologia Moderna de los alimentos. 4. ed. Zaragoza: Acribia, 2002. PELCZAR J. M.; CHAN, E. C. J.; KRIEG, N. R.; EDWARDS, D. D.; PELCZAR, M. F. Microbiologia conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1997. SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo, Varela, 2007. TRABULSI, L. R. ALTERTHUM, F; GOMPertz, O. F.; CANDEIAS, J. A. N. Microbiologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu. 2005. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. CASE, C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. -Tortora, G. J.; Funke, B. R.; Case, C. L.; Microbiologia (Português). 12a edição, 2016. -José,J.F.B.de S.; Abranches, M.V.; Microbiologia e Higiene de Alimentos: Teoria e Prática. 1ª edição. 2019. - RAY, B.; BHUNIA, A.; Fundamental Food Microbiology. CRC Press; 5a edição, 2013. - MATTHEWS , K. R.; KNIEL, K. E.; MONTVILLE, T. J.; Food Microbiology: An Introduction. ASM Press; 4ª edição, 2019. - U.S. Food and Drug Administration. Bad Bug Book: Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. 2a edição, 2019. - DOYLE, M. P.; DIEZ-GONAZALEZ, F.; HILL, C.; Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. 5a edição, 2019. - SINGH, R. L., MONDAL, S.; Food Safety and Human Health. Academic Press; 1ª edição, 2019 - FORSYTHE, S. J.; The Microbiology of Safe Food. Wiley-Blackwell; 3a edição, 2020. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 200 p. ISBN: 9788573791211. BRINQUES, G. B.

Microbiologia dos alimentos. 1. ed. Florianópolis: CCB/UFSC, 2018. 220 p. ISBN: 9788561520525. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 600 p. ISBN: 9788582713082. JAY, J. M.; LOESSNER, M. J.; GOLDEN, D. A. Modern food microbiology. 7. ed. New York: Springer, 2005. 790 p. ISBN: 9780387231808. BUCHANAN, R. L.; DOYLE, M. P. Food microbiology: fundamentals and frontiers. 4. ed. Washington: ASM Press, 2019. 1112 p. ISBN: 9781555819968. RAY, B.; BHUNIA, A. K. Fundamental food microbiology. 5. ed. Boca Raton: CRC Press, 2013. 658 p. ISBN: 9781466564442. HOLZAPFEL, W. H.; WOOD, B. J. B. Lactic acid bacteria: biodiversity and taxonomy. 1. ed. Hoboken: Wiley Blackwell, 2014. 648 p. ISBN: 9781118655285. HUTKINS, R. W. Microbiology and technology of fermented foods. 2. ed. Hoboken: Wiley Blackwell, 2018. 600 p. ISBN: 9781119027562. -Periódicos -BMC MICROBIOLOGY -CURRENT MICROBIOLOGY -FOOD CONTROL -FOOD MICROBIOLOGY -FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASES FUTURE MICROBIOLOGY FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE FOOD RESEARCH INTERNATIONAL FOOD MICROBIOLOGY FOOD CONTROL LWT FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Critério de avaliação:

Uma avaliação compreendendo a apresentação de seminários valendo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).