|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS** |
| **Código** | CTA 515 |
| **Carga horária** | 45h (3 créditos) |
| **Ementa** | Histórico e importância da microbiologia de alimentos. Ecologia microbiana dos alimentos. Fatores intrínsecos, extrínsecos e implícitos que controlam a multiplicação microbiana. Resposta microbiana a estresse. Incidência e tipos de microrganismos em alimentos. Contaminação de alimentos. Metabolismo dos microrganismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos: fungos filamentosos e leveduras, bactérias láticas e acéticas, microrganismos probióticos, microrganismos psicrotróficos. Produção de alimentos por microrganismos. Biodeterioração de alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Conservação de alimentos. Controle da qualidade microbiológica de alimentos. |
| **Bibliografia** | 1. BAM. BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL. US Food and Drug Administration, FDA. Disponível em: https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam. Acesso em: 11 dez 2024.    2. DOYLE, M.P.; DIEZ-GONZALEZ, F.; HILL, C. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. 5.ed. Editora Wiley ASM Books. 2019. 1100p.  3. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) - Microorganisms in Foods 5: Characteristics of Microbial Pathogens. 2017. ISBN: 9780412473500.  4. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2023, 312p.  5. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M.; IAMANAKA, B.T. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6.ed. São Paulo: Blucher, 2021, 602p.  6. Artigos científicos disponíveis em periódicos CAPES. |