|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS PRÁTICA** |
| **Código** | CTA 529 |
| **Carga horária** | 60h (4 créditos) |
| **Ementa** | Efeito dos fatores extrínsecos e intrínsecos na atividade de microrganismos em alimentos. Análise microbiológica de alimentos. Laboratório para controle microbiológico: normas de trabalho e manutenção da qualidade. Laudos. Amostragem. Injúria e recuperação de microrganismos em alimentos. Meios de cultura e métodos de contagem, isolamento e caracterização de bactérias patogênicas e deterioradoras de alimentos. Comportamento bioquímico dos microrganismos frente aos diversos componentes dos meios de cultura utilizados em microbiologia de alimentos. Métodos rápidos e inovadores utilizados para análise microbiológica de alimentos. Detecção de toxinas. Métodos imunoquímicos. Legislação vigente para padrões microbiológicos de alimentos. Medida da atividade de microrganismos em processos fermentativos para produção de alimentos e ingredientes. |
| **Bibliografia** | 1. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Perguntas e respostas. Padrões microbiológicos. Gerência geral de alimentos. 1.ed. Brasília, 2020.  2. 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: 17 set. 2022.  3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa n.°161, de 1° de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p.235, edição 126, 06 jul. 2022.  4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC n.°331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p.96, edição 249, 26 dez. 2019.  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. |