



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS

Programa válido a partir
do semestre 2006.1

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Código	Nome da Disciplina						Tipo	
EQ431	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS						Eletiva	
Carga Horária Teórica	30	Carga Horária Prática	30	Carga Horária Total	60	Créditos	3	
Curso	Química Industrial			Departamento	Engenharia Química			
Pré-Requisitos	EQ185 - Microbiologia Industrial			Co-Requisitos	Não tem			

Ementa

Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos. Investigação dos microorganismos e seus produtos nos alimentos. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Alimentos fermentados. Índices de qualidade dos alimentos.

Conteúdo Programático

PARTE TEÓRICA

1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras).
2. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrínsecos e extrínsecos.
3. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos.
4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos.
5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos.
6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação.
7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação.
8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos.

PARTE PRÁTICA

1. Análise microbiológica de massas.
2. Análise microbiológica de sucos.
3. Análise microbiológica em carnes.
4. Análise microbiológica em produtos lácteos.

Bibliografia básica

1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela.
2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A., 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela.
3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela.

Bibliografia complementar

1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microorganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.

Coordenador do Curso

Chefe do Departamento