



CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE ANÁLISES CLÍNICAS E BIOMEDICINA
DISCIPLINA: 1611 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA: 136

***EMENTA

PRINCIPAIS GRUPOS DE MICRORGANISMOS CONTAMINANTES EM ALIMENTOS, DETECÇÃO E CONTROLE.

APROVADA PELA RESOLUÇÃO NÚMERO 161/2007-CEP.

***OBJETIVO

CAPACITAR O ALUNO QUANTO À IMPORTÂNCIA DOS PRINCIPAIS GRUPOS MICROBIANOS CONTAMINANTES DE ALIMENTOS, SUA DETECÇÃO E CONTROLE, BEM COMO AVALIAR OS FATORES QUE AFETAM A QUALIDADE E INOCUIDADE DO ALIMENTO.

***PROGRAMA

1. TEÓRICO:

- 1.1 INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA.
- 1.2 MORFOLOGIA E ESTRUTURA DA CÉLULA MICROBIANA.
- 1.3 NUTRIÇÃO E CRESCIMENTO MICROBIANO.
- 1.4 METABOLISMO MICROBIANO.
- 1.5 GENÉTICA MICROBIANA.
- 1.6 TAXONOMIA MICROBIANA.
- 1.7 PRINCÍPIOS DE ESTERILIZAÇÃO.
- 1.8 IMPORTÂNCIA DOS MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS.
- 1.9 FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS QUE AFETAM O CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS.
- 1.10 RESPOSTA MICROBIANA A ESTRESSE.
- 1.11 MODELAGEM PREDITIVA.
- 1.13 MICRORGANISMOS INDICADORES.
- 1.14 MICRORGANISMOS PATOGENOS DE IMPORTÂNCIA EM ALIMENTOS.
- 1.15 ALTERAÇÕES QUÍMICAS CAUSADAS POR MICRORGANISMOS.
- 1.16 MICRORGANISMOS DETERIORANTES.
- 1.17 INDICADORES DA VIDA DE PRATELEIRA DE ALIMENTOS.
- 1.18 CONTROLE DO DESENVOLVIMENTO MICROBIANO EM ALIMENTOS.
- 1.19 CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS.
- 1.20 A MICROBIOLOGIA E AS FERRAMENTAS DE GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
- 1.21 AVALIAÇÃO DO RISCO MICROBIANO NOS ALIMENTOS.
- 1.22 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS.
- 1.23 MÉTODOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.

2. PRÁTICO

- 2.1 APRESENTAÇÃO DO LABORATÓRIO, NORMAS LABORATORIAIS, NORMAS DE BIOSSEGURANÇA.
- 2.2 TÉCNICAS LABORATORIAIS (PREPARAÇÃO VIDRARIAS, ACONDICIONAMENTO).
- 2.3 TÉCNICAS DE ESTERILIZAÇÃO E DESINFECÇÃO.
- 2.4 MANIPULAÇÕES ASSÉPTICAS.
- 2.5 PREPARO DE MEIOS DE CULTURA E REAGENTES.
- 2.6 TÉCNICAS DE SEMEADURA.
- 2.7 TÉCNICAS DE MICROSCOPIA (COLORAÇÃO DE GRAM, MICROSCOPIA A FRESCO, PREPARAÇÕES MICROSCÓPICAS CORADAS).
- 2.8 PROVAS BIOQUÍMICAS PARA IDENTIFICAÇÃO BACTERIANA.
- 2.9 TÉCNICAS DE CULTIVO DE FUNGOS E CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DOS FUNGOS.
- 2.10 COLETA, TRANSPORTE E PREPARO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.



CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE ANÁLISES CLÍNICAS E BIOMEDICINA
DISCIPLINA: 1611 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA: 136

- 2.11 CONTAGEM DO NÚMERO TOTAL DE MICROORGANISMOS VIÁVEIS EM ALIMENTOS.
- 2.12 CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS.
- 2.13 PESQUISA DE COLIFORMES.
- 2.14 PESQUISA DE PSEUDOMONAS SPP.
- 2.15 PESQUISA DE ENTEROBACTÉRIAS.
- 2.16 PESQUISA DE SALMONELLA SPP.
- 2.17 CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS SPP.
- 2.18 CONTAGEM DE BACILLUS CEREUS.
- 2.19 CONTAGEM DE CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES.
- 2.20 INTERPRETAÇÃO DE LAUDOS.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE ANÁLISES CLÍNICAS, EM 13/08/2007.