



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS				Código 0408085		
Departamento NUTRIÇÃO				Sigla da Unidade FN		
Professor Responsável pela Disciplina ÂNGELA NUNES MOREIRA				Matrícula do SIAPE 1551093		
Outros Professores Envolvidos DULCINEA BLUM MENEZES ELIEZER AVILA GANDRA JOZI FAGUNDES DE MELLO KELLY LAMEIRO RODRIGUES				1522667 1656526 1506766 1674053		
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal			Carga Horária Total	
I (X)	17	Teóricas 02	Exercício -	Prática -	Total 02	34h
Número de Créditos 02						
Pré-Requisitos						
Não há.						

EMENTA						
Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos nos alimentos; Principais grupos de microorganismos relacionados a alimentos; Infecções e intoxicações alimentares; Métodos tradicionais e métodos rápidos para identificação de microorganismos em alimentos; Segurança Alimentar: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).						
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA						
1 – Pós-Graduação – Mestrado em Nutrição e Alimentos						(AC) ¹
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo						

/ /	Data	Assinatura do Responsável pela disciplina	
APROVAÇÃO			
Departamento			
/ /	Data	Assinatura do Chefe do Depto e carimbo	
COCEPE			
Nº da Ata da Reunião	/ /	Data da Aprovação	Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
01. Introdução a Microbiologia de Alimentos.	01
02. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento dos microrganismos nos alimentos.	02
03. Principais grupos de microorganismos relacionados a alimentos e a infecções e intoxicações alimentares.	19
04. Métodos rápidos para identificação de microorganismos em alimentos.	02
05. Segurança Alimentar: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	04
06. Seminários	04
07. Provas	02



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
Nº de Ordem	Referências
01	JAY, J.; LOESSNER, M. J.; GOLDEN, D. A. Microbiologia de Alimentos. 6 ^a ed. Ed Artmed, 2005.
02	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu, 2008.
03	FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. 1 ^a ed. Ed. Artmed, 2002.
04	SPECK, M.L. Compendium of Methods for the Microbiological Analysis of Foods. 2 ^a ed. APHA, 1984.
05	Artigos científicos na área.