



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

**PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO**

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

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

____/____/____ Data	_____ Assinatura do Responsável pela disciplina
<b>APROVAÇÃO</b>	
Departamento	
____/____/____ Data	_____ Assinatura do Chefe do Depto e carimbo
<b>COCEPE</b>	
____/____/____ 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 microrganismos relacionados a alimentos e a infecções e intoxicações alimentares.	19
04. Métodos rápidos para identificação de microrganismos 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. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6 <sup>a</sup> ed. Ed Artmed, 2005.
02	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . Ed. Atheneu, 2008.
03	FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b> . 1 <sup>a</sup> ed. Ed. Artmed, 2002.
04	SPECK, M.L. <b>Compendium of Methods for the Microbiological Analysis of Foods</b> . 2 <sup>a</sup> ed. APHA, 1984.
05	Artigos científicos na área.