



Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Ofício nº 5/2026/PPGNA/FN-UFPel

Disciplina: Ensaio microbiológicos em alimentos

Código: 16400096

Professor responsável: Eduarda Hallal Duval

Professor colaboradores: Rita de Cássia dos Santos da Conceição

Carga horária: 36

Crédito: 3

Objetivo: GERAL: Contribuir na formação de um profissional capaz de exercer controle de qualidade microbiológica dos alimentos, garantindo a segurança dos alimentos.

ESPECÍFICOS: Discutir as técnicas de análise dos principais microrganismos relacionados às doenças veiculadas por alimentos, em todas as suas etapas: amostragem, desenvolvimento da técnica microbiológica exigida pela legislação, leitura e expressão dos resultados, elaboração de laudos e análise crítica comparativa com os valores preconizados pela legislação.

Conteúdo programático:

Unidade I:

Biossegurança em laboratório de microbiologia de alimentos

Revisão de microbiologia: materiais e equipamentos; meios de cultura; técnicas de microbiologia

Discussão sobre a legislação vigente.

Metodologia de pesquisa sobre os microrganismos indicadores e patogênicos: Coliformes e *Escherichia coli*; Mesófilos aeróbios e Enterobactérias; Bolores e leveduras; *Bacillus cereus*; *Salmonella* spp.; *Staphylococcus coagulase positiva*; *Listeria monocytogenes*, *Vibrio* spp.

Unidade II:

Apresentação e discussão de artigos que apresentem metodologias e resultados relacionados à

presença de patógenos em alimentos.

Avaliação: Será realizada através da apresentação realizada pelos acadêmicos sobre os temas propostos e também pela discussão de artigos científicos de importância na área.

Referências:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Seção I, p. 3, Brasília, 30 março de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Diário oficial da união, Edição 126, Seção 1, p. 235, Brasília, 06 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC 724, de 1º de julho de 2022. Dispões sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Diário oficial da união, Brasília, 06 de julho de 2022.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M. Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos e água. 5ª edição, Editora Edgard Blücher Ltda, 2017.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA DOS SANTOS VAZ**, **Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos**, em 05/05/2026, às 09:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3835046** e o código CRC **9E3317C1**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23110.011003/2025-93

SEI nº 3835046