



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**  
**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**ALIMENTOS**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	
	Total	Créditos
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	45	3

**EMENTA**

Ecologia microbiana. Alimentos e ecossistemas. Capturas de substratos. Fatores que influenciam no desenvolvimento microbiano. Conservação de alimentos. Atividade microbiana e perfil de deterioração de alimentos. Toxi-infecções alimentares. Microbiologia e processos aplicados a alimentos. Amostragem e padrões microbiológicos. Aspectos do controle microbiológico na indústria de alimentos. Microrganismos de importância para a indústria de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Microorganismos de interesse em alimentos (bactérias).
- Microorganismos de interesse em alimentos (bolores e leveduras).
- Fatores inerentes ao alimento e ao ambiente que afetam o desenvolvimento dos microorganismos.
- Deterioração de alimentos.
- Toxinfecção alimentares: agentes e controle.
- Micotoxinas.
- Enterotoxinas produzidas por Staphylococcus.
- Amostragem de alimentos para exame microbiológicos. Padrões microbiológicos.
- Controle higiênico sanitário na indústria de alimentos.
- Aspectos microbiológicos dos principais grupos de alimentos.
- Alimentos preparados com a participação de microorganismos.

**BIBLIOGRAFIA**

APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of food. Victor Graphics: Washington. 1992.  
BANWART J.G. Basic Food Microbiology. Ontario: Van Nostrand Reinhold. 1989.  
BOARD R.G. Introducion a la microbiologia moderna de los alimentos. Zaragoza:Ed. Acribia, 1988.  
BROCK T.D. and MADIGAN M.T. Biology of Microorganisms, 6a ed. New York: Englewood Cliffs: Prentice Hall. 1991.  
BRYAN F.L Evaluaciones por analisis de peligros en puntos criticos de control. Genebra: Organización Mundial de Saúde.1991  
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. Editora Artmed S.A., 2006. FORSYTHE, S. J. Microbiologia e Segurança Alimentar. Ed. Artmed, 2002.  
FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. (Ed) São Paulo: Atheneu.2003. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Ed. Nobel, 2002.  
GOODFELLOW M.O. and DONNELL A.G. Handbook of new bacterial systematics. London: Academic Press, 1993.

HARRIGAN, W.F. & PARK, R.W.A Making safe food: A management guide for microbiological quality. Londres: Academic Press, 1991. HARRIGAN, W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. 3ª ed. London: Academic Press, 1998.

HAYES, P.R. Microbiologia e higiene de los alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia, 1993.

HOBBS, B.C. & ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. 6ª.ed. São Paulo. Livraria Varela , 1998

ICMSF. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. Livraria Varela, 1997.

ICMSF. Ecologia microbiana de los alimentos. vol. I e II. Zaragoza:Ed. Acribia. 1982.

ICMSF. Microorganismos de los alimentos - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos: Principios y aplicaciones específicas. Ed Acribia, Zaragoza, 1985.

ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Metodos de aislamiento. 2º ed. Zaragoza: Ed. Acribia.1982.

JAY, James M. Modern Food Microbiology. 4. ed. Van Nostrand Reinhold. 1992.

MOSSEL, D.A.A. & MORENO, B. (1985). Microbiologia de los alimentos. Fundamentos ecologicos para garantizar y comprobar la inocuidade y la calidad de los alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia.

SAMSON, R.A. & Van REENEN-HOEKSTRA, E.S. Introduction to Food-Borne Fungi. CBS. Baarn. 1988.

VARNAM, A.H. & EVANS, M.G. Foodborne Pathogens. Academic Press, 1996.

Material complementar: Artigos científicos nacionais e internacionais de periódicos da área