

## Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS II

Código: MBO00046

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h Estagio: 0h

Teorica: 36h

Pratica: 0h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

### Conteúdo Programático:

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DA MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS- INTRODUÇÃO MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS/FARMÁCIA  
FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS QUE AFETAM O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO.  
MICROORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (BACTÉRIAS, LEVEDURAS E BOLORES)  
MICROORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS  
MICROORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA NA INOCUIDADE DE ALIMENTOS (BACTÉRIAS, LEVEDURAS, BOLORES E VÍRUS) DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS  
MICROORGANISMOS INDICADORES.  
MICROBIOLOGIA DA ÁGUA  
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS  
MÉTODOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E ÁGUA.

### Ementa:

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DA MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS;FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS QUE AFETAM O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS. MICROORGANISMOS INDICADORES. MICROORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA NA PRODUÇÃO, INOCUIDADE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (BACTÉRIAS, LEVEDURAS, BOLORES E VÍRUS). MICROBIOLOGIA DA ÁGUA. DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS. DETERIORAÇÃO MICROBIANA. MÉTODOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E ÁGUA.

### Bibliografia Básica:

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. ED. ATHENEU. P.182  
JAY JM. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. 6º EDIÇÃO. ED ARTMED P 712.  
FRANCO, R.M AGENTES ETIOLÓGICOS DE DOENÇAS ALIMENTARES. EDITORA UFF, 2013

### Bibliografia Complementar:

ICMSF. MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DE LOS PATÓGENOS MICROBIANOS. ED. ACRIBA. P. 605  
HODDS, B.C.; ROBERTS, D. TOXINFECÇÕES E CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ED. LIVRARIA VARELA. P. 376  
VARNAM, A.H.; EVANS, M.G. FOODBORNE PATHOGENS: AN ILLUSTRATED TEXT. ED. MOSBY YEAR BOOK. P. 557  
DOYLE, M.P.; BEUCHAT, L.R.; MONTVILLE, T.J. FOOD MICROBIOLOGY: FUNDAMENTS AND FRONTIERS. ED. ASM PRESS. P. 768

Gerado em: 08/07/2022 - 14:35

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

## Relatório de Conteúdo Programático

--

Gerado em: 08/07/2022 - 14:35

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".