

## Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS EXPERIMENTAL Código: MBO00048

Característica: CO - Comum Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h Estagio: 0h Teórica: 0h Prática: 36h

Período de vigência: 2º período de 2018 até a presente data.

### Conteúdo Programático:

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE UHT;  
CONTAGEM DE AERÓBIAS MESÓFILAS E PSICOTRÓFILAS;  
CONTAGEM DE COLIFORMES;  
IDENTIFICAÇÃO DE ESCHERICHIA COLI;  
CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS;  
CONTAGEM DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA;  
ESTERILIDADE COMERCIAL.

### Ementa:

MÉTODOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E ÁGUA.  
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS.

### Bibliografia Básica:

SILVA, NEUSELY DA ET AL. MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA. 4. ED. SÃO PAULO, SP:VARELLA, 2010.  
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. ED. ATHENEU. P.182  
JAY, J M. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. 6º EDIÇÃO. ED. ARTMED. P 712.

### Bibliografia Complementar:

COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOOD. WASHINGTON, APHA: 3. ED. 1992 E 4. ED. 2001.

Gerado em: 11/07/2022 - 10:37

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/duff>, no link da seção "Validar Declaração".