



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia dos Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Instituto de Ciências Biomédicas	SIGLA: ICBIM	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Conhecer as características físico-químicas, microbiológicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e métodos de análises dos alimentos.

Conhecer, escolher e aplicar estratégias de ensino com autonomia no processo de aprendizado.

Conhecer, identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

Correlacionar o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano com suas estruturas micro e macro.

Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Identificar e interpretar o processo saúde-doença e o cuidado no contexto das ciências sociais e humanas.

Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares.

Refletir sobre os aspectos biológicos que influenciam o comportamento humano.

Utilizar os conhecimentos sobre higiene dos alimentos e do ambiente para ações de redução de riscos de doenças de origem alimentar.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

Estudar os principais microrganismos associados a doenças veiculadas por alimentos no homem.

Reconhecer a importância dos microrganismos para a saúde nutricional e suas implicações sociais, políticas e econômicas.

Estudar os principais métodos de análise microbiológica de rotina.

Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir intoxicações/infecções alimentares.

Realizar análises microbiológicas em diversos alimentos, de acordo com os padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

2. **EMENTA**

Importância dos microrganismos nos alimentos. Grupos de microrganismos causadores de doenças, intoxicações e deterioração nos alimentos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Análise microbiológica de produtos alimentícios diversos.

3. **PROGRAMA**

Normas de biossegurança em laboratório de Microbiologia

Introdução à Microbiologia

Revisão de célula bacteriana

Principais bactérias Gram positivas e negativas encontradas nos alimentos

Importância dos fungos na alimentação

Alimentos e doenças: intoxicação alimentar e doenças infecciosas

Contaminação e deterioração de alimentos

Principais processos de preservação de alimentos

Indicadores de segurança e qualidade de alimentos

Métodos de amostragem utilizados em análises microbiológicas

Investigação Laboratorial

Análise microbiológica de Alimentos

4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MADIGAN, MARTINKO, BENDER, BUCKLEY, STAHL. **Microbiologia de Brock**. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. **Microrganismos em alimentos 8**: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo : Blucher, 2015, 2015.

5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIBEIRO, B.D; PEREIRA, K.S.; NASCIMENTO, R. P.; COELHO, M. A.Z. **Microbiologia**

Industrial:alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

SALVATIERRA, C. M. **Microbiologia:** aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2019.

TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia.** 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em
Nutrição

José Antônio Galo
Diretor do Instituto de Ciências
Biomédicas



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **José Antonio Galo, Diretor(a)**, em 22/12/2022, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3326445** e o código CRC **7C5D82D1**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3326445