

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**

Prédio das Usinas - CEP: 89870-000 Pinhalzinho – Santa Catarina - |cpgcta.ceo.udesc.br/

+55 (49) 2049-9599 E-mail – [secretaria.ppgcta2016@outlook.com](mailto:secretaria.ppgcta2016@outlook.com) - [ppgcta.ceo@udesc.br](mailto:ppgcta.ceo@udesc.br)

**MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Código da disciplina:** 16779

**Número de créditos:** 3 (45 horas/aula )

**Ementa:** Incidência e tipos de micro-organismos envolvidos em contaminação, deterioração e doenças veiculadas por alimentos. Controle de qualidade microbiológico em alimentos. Técnicas na detecção de micro-organismos e seus produtos em alimentos. Biofilmes.

**BIBLIOGRAFIA:**

BANWART, J. G. **Basic food microbiology**. Ontario: Van Nostrand Reinhold. 1989.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 12: Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 02 de janeiro de 2001.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Ed. Artmed, 2002.

JAY, J. M. **Modern food microbiology**, 6th Ed. Aspen Publishers, Gaithersburg, 2000.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**, 10ª Ed. Prentice- Hall, 2004.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A., TANIWAKI, M. H., SANTOS, R.F.S.;

GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.** 3ª Ed. São Paulo: Varela, 2007.