

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (optativa: 3 créditos)

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.