



Programa de Disciplina de Graduação

Dados da Disciplina

Departament DEPTO. TECNOLOGIA CIÊNCIA ALIMENTOS - TCA
Código: TCA100 **Carga Horária** 75 **Créditos** 4
Nome: MICROBIOLOGIA ALIMENTAR I

Objetivos

Analisar alimentos do ponto de vista microbiológico, identificando e quantificando os microrganismos, bem como interpretando os dados obtidos.

Conteúdo Programático

UNIDADE 1 - REVISÃO GERAL DE MICRORGANISMOS IMPORTANTES EM MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

- 1.1 - Morfologia.
- 1.2 - Reprodução.
- 1.3 - Classificação.
- 1.4 - Bactérias, fungos e leveduras.

UNIDADE 10 - ENFERMIDADES ALIMENTARES

- 10.1- Toxinfecções.
- 10.2- Infecções microbianas.
- 10.3- Infecções parasitárias.
- 10.4- Infecções víricas.

UNIDADE 11 - QUALIDADE HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

- 11.1- Padrões microbiológicos.
- 11.2- Microorganismos indicadores.
- 11.3- Sanitização das indústrias de alimentos.

UNIDADE 2 - BACTÉRIAS: GRUPOS E FAMÍLIAS IMPORTANTES EM MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

- 2.1 - Pseudomonadaceae.
- 2.2 - Espirillaceae.
- 2.3 - Achromobacteraceae.
- 2.4 - Enterobacteriaceae.
- 2.5 - Micrococaceae.
- 2.6 - Brevibacteriaceae.
- 2.7 - Lactobacillaceae.
- 2.8 - Propionibacteriaceae.
- 2.9 - Corinobacteriaceae.
- 2.10- Bacillaceae.

UNIDADE 3 - FUNGOS: GÊNEROS DE IMPORTÂNCIA EM MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

- 3.1 - Saprolegnia.
- 3.2 - Phytium.
- 3.3 - Mucor.
- 3.4 - Zygorrhynchus.
- 3.5 - Rhizopus.
- 3.6 - Absidia.
- 3.7 - Thaminidium.
- 3.8 - Aspergillus.
- 3.9 - Penicillium.
- 3.10- Trichothecium.
- 3.11- Geotrichum.
- 3.12- Neurospora.
- 3.13- Sporotrichum.
- 3.14- Botrytis.
- 3.15- Cephalosporium.
- 3.16- Trichoderma.
- 3.17- Scopulariopsis.
- 3.18- Pullularia.
- 3.19- Cladosporium.
- 3.20- Helminthosporium.
- 3.21- Alternaria.
- 3.22- Stemphylium.
- 3.23- Fusarium.



UNIDADE 4 - LEVEDURAS: GENÊROS DE IMPORTÂNCIA EM MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

- 4.1 - Endomyces.
- 4.2 - Schzosaccharomyces.
- 4.3 - Saccharomyces.
- 4.4 - Pichia.
- 4.5 - Hansenula.
- 4.6 - Debaromyces.
- 4.7 - Saccharomycoides.
- 4.8 - Nadsonia.
- 4.9 - Torulopsis.
- 4.10- Brettanomyces.
- 4.11- Candida.
- 4.12- Kloeckera.
- 4.13- Rhodotorula.
- 4.14- Torula.

UNIDADE 5 - CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

- 5.1 - Fontes naturais.
- 5.2 - Contaminação durante a manipulação.
- 5.3 - Contaminação durante a industrialização.

UNIDADE 6 - CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

- 6.1 - Temperaturas elevadas.
- 6.2 - Temperaturas baixas.
- 6.3 - Substâncias químicas.
- 6.4 - Radiopreservação.
- 6.5 - Pressão.

UNIDADE 7 - ALTERAÇÕES CAUSADAS POR MICROORGANISMOS NOS ALIMENTOS

- 7.1 - Identificação dos microorganismos causadores de deterioração.
- 7.2 - Medidas preventivas para evitar as alterações microbiológicas.

UNIDADE 8 - ALIMENTOS E ENZIMAS PRODUZIDOS POR MICROORGANISMOS

- 8.1 - Uso de enzimas na produção de alimentos.
- 8.2 - Enzimas usadas no controle da fabricação de alimentos.

UNIDADE 9 - PRODUÇÃO DE CULTIVOS PARA FERMENTAÇÃO DE ALIMENTOS

- 9.1 - Isolamento do microorganismo.
- 9.2 - Estudo do comportamento bioquímico dos microorganismos.
- 9.3 - Uso do cultivo isolado na fabricação do produto alimentício.