



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO NOME
MEVC18 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
34	34	0	68				2015-2

EMENTA

Padrões microbiológicos de leite, carnes, ovos e mel, sob o ponto de vista da inspeção higiênico sanitária e tecnológica de matérias primas e produtos semi elaborados e produtos finais, de todas as fases de processamento tecnológico desses produtos: armazenagem, transporte e comercialização. Controle microbiológico de qualidade de interesse da inspeção e da indústria de produtos de origem animal. Legislação.

OBJETIVOS

Apresentar aos alunos os padroes microbiologicos de alimentos de origem animal

METODOLOGIA

Autlas teóricas e práticas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Controle microbiológico de qualidade de ingredientes empregados nas indústrias de carnes e leite e derivados (sal, amido, ligadores, coalho, fermentos, etc.; Controle microbiológico de qualidade de condimentos e especiarias.; Controle microbiológico de qualidade de carne fresca, leite in natura, leite pasteurizado, leite UHT, leite desidratado e queijos; Controle microbiológico de leites fermentados; Controle microbiológico de manteiga; Controle microbiológico de bebidas lácteas; Controle microbiológico de sorvetes; Controle microbiológico de qualidade de carne frigorificada; Controle microbiológico de qualidade de carne curada e defumada; Controle microbiológico de qualidade de carne envasada (conservas) "corned beef"; Controle microbiológico de qualidade de embutidos; Controle microbiológico de qualidade de presunto cru e salame tipo italiano; Controle microbiológico de qualidade de presunto cozido e produtos afins; Controle microbiológico de qualidade de carnes desidratadas; Controle microbiológico de qualidade de farinhas de carne, de ossos, de fígado, de pulmões, de sangue, etc.; Controle microbiológico de qualidade de peles conservadas pelo sal e dessecação, e salmouras; Controle microbiológico de qualidade de outros subprodutos de carne de maior valor; Controle microbiológico de mel de abelhas; Controle microbiológico de ovos; Controle microbiológico de água.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

- AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Standard Methods for examination of water and waste water. 304p. 14ª ed., 2002.
- BIER, O. Bacteriologia e Imunologia. São Paulo: Melhoramentos 17ª ed., 1984.
- BOARD, R.C. Introducion a la Microbiologia de los Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1988, 271p.

COMPLEMENTAR

- BUCHAMAN, R. E et alii. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. Baltimore. The William and Wilkins Co., Vols. I e II, 1984.
- BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 451 de 19 de Setembro de 1997. Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. p.21005-21012, 22 de Setembro de 1997.
- Leis, Decretos, etc. . Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo Decreto 30.691 de 29/03/52, alterado pelo Decreto 1.255 de 25/06/62. Brasília, Ministério da Agricultura, 1980, 166p.
- Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento Nacional de Defesa Animal. Coordenação Geral de Laboratório Animal. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos, 1991 / 1992 - 2● revisão.
- BRYAN, F.L. Procedures to implement the hazard analysis critical control point system. International Association of Milk, Food and Environmental Sanitaries, Inc., 1991.
- FELLOWS, P. Tecnologia del Procesado de los Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1994, 549p.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Livraria Ateneu 2004. 182p.
- FRAZIER, W. C. Microbiologia de los Alimentos. 4●ed. Zaragoza, Acribia, 1993, 550p.
- GERHART, H. Especies y Condimentos. . Zaragoza: Acribia, . Zaragoza: Acribia, 1975.
- GILL. J.I.; DURÃO, J.C. Manual de Inspeção Sanitária de Carnes. São Paulo, Livraria Varela, 1985. 563p.
- HARRIGAN, W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Academic Press. 1998. 532p.
- HAYES, P.R. Microbiologia e Higiene de los Alimentos. . Zaragoza, Acribia, 1993. 369p.
- HOBBS, B.C. Higiene y Toxicologia de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1971.
- HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico Sanitário de Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1998, 376p.
- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. AND INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGY SOCIATY. APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos. São Paulo, Editora Varela. 1997. 377p.
- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. Ecologia Microbiana de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, v. 2, 1980.
- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. Microorganismos de los Alimentos 1. Técnicas de Análises Microbiológico. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 1983. 431p.
- JAY, J. M. Microbiologia Moderna de los Alimentos. 3ª ed. Zaragoza, Acribia, 2005. 804p.
- JENSEN, L.B. Microbiology of meats. 3ed. Illinois, Garrards Press, 1954.
- KUNS, B. Cultivo de microorganismos para la Produccion de Alimentos. 1986.
- MOSSEL, D.A.A. & MORENO, G.B. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 19855.
- MOSSEL, D.A.A. & QUEVEDO, F. Controle Microbiológico de los Alimentos. Métodos Recomendados. Lima, Universidade Nacional Mayor de San Marcos: 1967. 96p.
- NICKERSON, C T. & SINSKEY, A. J. Microbiology of Foods and Food Processing. New York. Elsevier, 1972, 306p.
- OCKERMANH, W.; HANSEN, C.L. Indústria de Subproductos de Origem Animal. Zaragoza, Acribia, 1994. 387p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.M.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II. Eduff. Niterói, RJ. 1995 e 1996.
- PRICE, J.F. SCHMEIGERT, B.S. Ciência de la Carne e de los Productos Cárnicos. . Zaragoza: Acribia, 1976.
- REES, J.A.G.; BETTISON, J. Processado Térmico y Envasado de los Alimentos. . Zaragoza: Acribia, 1994.
- REFAI, M. K. Manual of Food Quality Control. Microbiological Analysis. Rome, FAO, 1979.
- RHEINHERMER, C. Microbiologia de las Águas. Zaragoza, Acribia, 1987.
- SHARF, J. M. Exame Microbiológico de Alimentos. São Paulo, Polígono, 1972, 257p.
- SILVA, JR., E.A. da. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 1ª ed. São Paulo. Livraria Varela. 1995.
- SINNEL, H. J. Introducion a la Higiene de los Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1981. 167p.
- THATCHER, F.S. & CLARK, D.S. Analisis microbiológico de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1973.
- TRABULSI, L.R. Microbiologia. Atheneu. 2005. 381p.
- VANDERZANT, C. & SPLITTSTOESSER, D. F. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 3ª ed. Washington: American Public Health Association / APHA, 1992, 1219p.
- VARNAN, A.H.; EVANS, M.G. Foodborne Pathogens. London, Manson Publishing Ltda, 1996.
- VARNAN, A.H.; SUTHERLAND, J.P. Carne e Productos Cárneos. Zaragoza: Acribia, 1998. 438p.
- VARNAN, A.H.; SUTHERLAND, J.P. Leche e Productos Lacteos. Zaragoza: Acribia, 1998. 438p.
-

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia / /

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia / /