



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR 174 - Controle microbiológico de alimentos		Departamento: Anal.Bromatológicas	Carga Horária:85 T34 P51 E00
Modalidade: Disciplina	Função: Profissional	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: FAR A74 – Microbiologia para Farmácia		Módulo de alunos: 2 x 12	
Ementa: Importância da microbiologia de alimentos, fontes de contaminação dos alimentos. Crescimento microbiano em alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiota dos alimentos. Conhecimento dos grupos de microrganismos contaminantes e produtores de alterações relacionadas aos diferentes tipos de alimentos. Microrganismos indicadores: seu papel como índice de qualidade sanitária. Mecanismos de patogenicidade bacteriana. Doenças veiculadas por alimentos. Conhecimentos básicos de boas práticas de produção de alimentos e APPCC na indústria de alimentos. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos de origem animal, vegetal e processados. Métodos para identificação de microrganismos.			
Conteúdo programático: AULAS TEÓRICAS: I – A MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS NO MUNDO ATUAL; II – FONTES DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS; III – DESENVOLVIMENTO MICROBIANO EM ALIMENTOS; IV – MICRORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA EM ALIMENTOS; V – MICRORGANISMOS INDICADORES; VI – IMPORTÂNCIA DA ÁGUA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS; VII – DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS; VIII – DETERIORAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E OVOS; IX – DETERIORAÇÃO DE LEITE E VEGETAIS; X – BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; XI – DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR; XII – INTOXICAÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR; XIII – INFECÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR. AULAS PRÁTICAS: I – PREPARAÇÃO DE MATERIAL PARA LABORATÓRIO; II – COLHEITA E TRANSPORTE DE AMOSTRAS; III- MÉTODOS DE COLORAÇÃO; IV – MEIOS DE CULTURA E SEMEADURA; V – CONTAGEM TOTAL DE BACTÉRIAS MESÓFILAS E PSICRÓFILAS; VI - DETERMINAÇÃO DO NÚMERO MAIS PROVÁVEL DE COLIFORMES EM ÁGUA; VII- PESQUISA DE <i>E.coli</i> ; VIII – CONTAGEM DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA; IX - PESQUISA DE <i>Salmonella</i> spp.; X – CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS; XI – CONTAGEM DE <i>Bacillus cereus</i> ;XII – CONTAGEM DE CLOSTRIDIOS SULFITO REDUTORES.			
Bibliografia: ADAMS, M. R. & MOSS, M.O. Microbiologia de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza-Espanha. 1997. HOBBS, B. C. & ROBERTS, D.. Toxinfecções e controle higiênico sanit-aria de alimentos. Varela. SP. 1999. ANALYTICAL MANUAL. AOAC International , MD, USA, 8th Ed. 1998. VANDERZANT, C., SPLITTSTESSER, D.F. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 3rd. APHA, 1992.1919p. CARY, J.W., LINZ, J.E. BHATNAGAR, D. Microbial Foodborne Diseases: Mechanisms of Pathogenesis and Toxin Synthesis. Technomic Publishing Company, Philadelphia, 2000. DOYLE, M.P. Food-borne bacterial pathogens. Marcel Dekker, Inc. New York. 1989 DOYLE, M.P., BEUCHAT L.R., MONTVILLE, T.J. Food Microbiology. Fundamentals and frontiers. ASM Press, Washington, DC, USA, 2001. FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Livraria Editora Atheneu, Rio de Janeiro, 1996. SILVA, N. DA; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Ed. Varela. SP.1997.295p. SILVA JUNIOR, E. A.Manual de controle higiênico –sanitário em alimentos. Ed. Varela.SP . 2001			