



Biomedicina

CELER
Você plural

CELER FACULDADES LTDA.
FACULDADE DE BIOMEDICINA

Linha de pesquisa

Microbiologia de alimentos e análise ambiental: tecnologias transformadoras para qualidade de vida, produção de insumos e bem-estar humano.

Curso: **Biomedicina**

Linha de pesquisa: **Microbiologia de alimentos e análise ambiental: tecnologias transformadoras para qualidade de vida, produção de insumos e bem-estar humano.**

Professoras: Géssica A. Costa, Lediane Tomazi Mioto, Paulo F. Perizzolo, Vanessa Dutra Silva.

e-mail: gessica.a.costa@gmail.com; ledianetomazi@gmail.com; perizzolop@gmail.com; vanessadutraqmc@yahoo.com.br

EMENTA

Qualidade dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Bactérias, fungos vírus e protozoários em alimentos. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica dos alimentos e medidas de prevenção. Principais infecções e intoxicações veiculadas por produtos alimentícios. Métodos de amostragem, sementeira e relevância das análises microbiológicas em diferentes matérias primas e produtos finais. Microbiologia da água. Conceitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC). Técnicas de contagem e identificação de microrganismos em alimentos.

DESCRIÇÃO

Estudo da qualidade microbiológica dos alimentos; determinação de pontos críticos de conservação, produção e deterioração de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1- FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo;
- 2- LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.
- 3- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.
- 4- JAY, James. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.
- 5- TONDO, Eduardo C; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre, editora Sulina, 2014, 263p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde**. São Paulo: Roca, 2002. 128 p.
- 2- SILVA, Neusely da. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.
- 3- BRASIL. Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003**.