MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL
Sigla:MICROORIAN
Número:01
Créditos:2
Período de Vigência:01/02/2022 à -
Disciplina obrigatória:Não
Ementa:
Ecologia microbiana dos alimentos de origem animal. Contaminação dos alimentos. Intoxicações e infecções alimentares. Biodeterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Métodos convencionais e rápidos para identificação de microrganismos em alimentos. Controle da qualidade microbiológica de alimentos.

Bibliografia:
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 331, de 26 de dezembro de 2019. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2019.
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos Alimentos. 2ª Edição, Porto Alegre/RS: Artmed, 2013. 620p.
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 196p.
JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.
SILVA, N. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 6ª Edição, São Paulo: Blucher, 2021.
ICMSF. Microrganismos em Alimentos 8 - São Paulo: Blucher, 2015. 522p.
Periódicos:
Food Microbiology; Food Control; Journal of Food Composition and Analysis; International Journal of Food Microbiology; Journal of Food Microbiology