



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina Veterinária		SIGLA: FAMEV
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 45 horas

1. **OBJETIVOS****Geral:**

- Capacitar o (a) discente para exercer atividades de controle microbiológico de qualidade de produtos de origem animal, seus derivados e água, com o objetivo de assegurar a inocuidade dos alimentos aos consumidores.

Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer a legislação que regulamenta os padrões microbiológicos dos produtos de origem animal;
- Indicar quais são as principais metodologias empregadas na realização de análises microbiológicas de alimentos de origem animal e seus derivados;
- Descrever as etapas necessárias para a pesquisa, enumeração e identificação dos principais microrganismos patogênicos e indicadores encontrados em produtos de origem animal, seus derivados e água;
- Relacionar as possíveis causas de contaminação microbiológica dos produtos de origem animal, desde a obtenção das matérias primas, etapas de processamento e armazenamento;
- Elaborar, interpretar e julgar criticamente laudos de análises de alimentos de origem animal e seus derivados.

2. **EMENTA**

Principais microrganismos patogênicos e indicadores de importância em água, matérias primas de origem animal e produtos derivados, seus padrões regulamentares e os métodos laboratoriais para identificação e quantificação. Legislação.

3. **PROGRAMA****TEÓRICO/PRÁTICO**

1. Microrganismos de importância no controle microbiológico de produtos de origem animal e água.

2. Coleta, transporte, estocagem, preparação e semeadura de amostras para análises microbiológicas em produtos de origem animal e água.
3. Contagem de bactérias, bolores e leveduras viáveis em placas.
4. Colimetria - Enumeração de coliformes totais, termotolerantes e *Escherichia coli*.
5. Enumeração e identificação de *Enterococcus* spp.
6. Contagem e identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva.
7. Contagem e identificação de *Bacillus cereus*.
8. Pesquisa de Salmonelas (isolamento e identificação).
9. Enumeração e identificação de vibrios patogênicos.
10. Identificação de *Listeria monocytogenes*.
11. Controle microbiológico de carnes e produtos cárneos.
12. Controle microbiológico de leite e derivados.
13. Controle microbiológico de pescado e derivados.
14. Controle microbiológico de conservas enlatadas.
15. Controle microbiológico de aves, ovos e derivados.
16. Controle microbiológico de produtos de abelhas.
17. Controle microbiológico de água de abastecimento industrial.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H. T.; GOMES, R. A. R.; OZAKI, M. M. O. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. 560 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.

GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. 608 p.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; BENDER, K. S.; BUCKLEY, D. H.; STAHL, D. A.; FONSECA, F. G. **Microbiologia de Brock**. Porto Alegre: Artmed. 2016, 1032 p.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.

PROCOP, G. W.; CHURCH, D. L.; HALL, G. S.; JANDA, W. M.; KONEMAN, E. W.; SCHRECKENBERGER, P. C.; WOODS, G. L. **Koneman - Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido**. 7. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2018. 1860 p.

6. APROVAÇÃO

KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO
Coordenadora do Curso de Graduação em Medicina
Veterinária

CIRILO ANTÔNIO DE PAULA LIMA
Diretor da Faculdade de Medicina
Veterinária



Documento assinado eletronicamente por **Kenia de Fatima Carrijo, Coordenador(a)**, em 15/02/2022, às 08:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cirilo Antonio de Paula Lima, Diretor(a)**, em 15/02/2022, às 09:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3018879** e o código CRC **26CE3FAA**.

Referência: Processo nº 23117.047600/2021-62

SEI nº 3018879