



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Fl. nº 28
Eneida
Secretaria PROGRAD

Fl. Nº.: 43
JK
Secretaria-geral

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	CH TOTAL PRÁTICA: 15	CH TOTAL: 45

OBJETIVOS

Objetivo 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.

Objetivos 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 encontrados em produtos de origem animal e seus derivados;
- 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.

EMENTA

Normas de Segurança em Laboratórios de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal (POA); microrganismos de importância no controle microbiológico de P.O.A.; contagem de bactérias, mofos e leveduras viáveis em placas; colimetria - Enumeração de coliformes totais e fecais (*Escherichia coli*)/*E.coli* O157:H7; enumeração e identificação de Enterococos; pesquisa de estafilococos coagulase positiva e *Staphylococcus aureus*: enumeração, isolamento e identificação; *Bacillus cereus*: enumeração e identificação; pesquisa de Salmonelas (Isolamento e identificação); enumeração e identificação de *Vibrio parahaemolyticus*; clostrídios Sulfito-Redutores: enumeração e identificação; identificação de *Listeria*

monocytogenes; Controle Microbiológico de Carnes e Produtos Cárneos; controle Microbiológico de Leite e Produtos Lácteos; controle Microbiológico de Pescado e Derivados; controle Microbiológico de Conservas Enlatadas; controle Microbiológico de Aves, ovos e Derivados; controle Microbiológico de Mel e Derivados.

PROGRAMA

TEÓRICO/PRÁTICO

1. Normas de Segurança em Laboratórios de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal (POA).
2. Microrganismos de importância no controle microbiológico de P.O.A.
 - 2.1- Microbiota de P.O.A. Origem e principais representantes.
 - 2.2- Ação do meio sobre o crescimento de microrganismos em P.O.A.
 - 2.3 - Padrões microbiológicos em P.O.A.
 - 2.4 - Colheita, transporte e preparo de amostras para análises microbiológicas em P.O.A.
Aula Prática Demonstrativa
3. Contagem de bactérias, mofo e leveduras viáveis em placas.
Aula Prática Demonstrativa
4. Colimetria - Enumeração de coliformes totais e fecais (*Escherichia coli*)/*E.coli* O157:H7
Aula Prática Demonstrativa
5. Enumeração e identificação de Enterococos
6. Pesquisa de estafilococos coagulase positiva e *Staphylococcus aureus*. Enumeração, isolamento e identificação.
Aula Prática Demonstrativa
7. *Bacillus cereus*. Enumeração e identificação.
8. Pesquisa de Salmonelas (Isolamento e identificação).
Aula Prática Demonstrativa
9. Enumeração e identificação de *Vibrio parahaemolyticus*.
10. Clostrídios Sulfito-Redutores. Enumeração e identificação
11. Identificação de *Listeria monocytogenes*
12. Controle Microbiológico de Carnes e Produtos Cárneos
Aula Prática Demonstrativa
13. Controle Microbiológico de Leite e Produtos Lácteos
Aula Prática Demonstrativa
14. Controle Microbiológico de Pescado e Derivados
15. Controle Microbiológico de Conservas Enlatadas
16. Controle Microbiológico de Aves, ovos e Derivados
Aula Prática Demonstrativa
17. Controle Microbiológico de Mel e Derivados

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

MASSAGUER, P. R. *Microbiologia dos processos alimentares*. São Paulo: Varela, 2006. 258p.

SILVA, N.; SILVEIRA, N. F. A; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. S.; GOMES, R. A. R. *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água*. 4.ed. São Paulo: Varela, 2010. 624p.



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

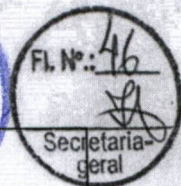
FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013, 607p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu. 2011. 608p.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2.ed. Goiânia: Editora da UFG, 2001. v.1 **UMU 2ex**.

PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS

Acta Scientiae Veterinariae (Online)
African Journal of Microbiology Research
Annals of Microbiology
BMC Microbiology
Brazilian Journal of Microbiology
FEMS Microbiology Letters
Foodborne Pathogens and Disease
Food Control
Food Microbiology
Food Research International
Food Science & Nutrition
Food Science and Technology International
Food Science and Technology Research
Food Technology and Biotechnology
International Journal of Food Microbiology
Journal of Food Protection
Journal of Microbiological Methods
Letters in Applied Microbiology



Meat Science

Veterinary Microbiology

APROVAÇÃO

08/06/2016

[Handwritten signature]

Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Dr. Cirilo Antônio de Paula Lima
Coordenador de Curso
em Medicina Veterinária
Portaria R.Nº1829/2013.

09/06/16

Carimbo e assinatura do Diretor da
Faculdade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)