



Docente: Elisa Teshima

Univ. Est. de Feira de Santana

Sem.: 20161

Campus: UEFS

Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
TEC337	MICROBIOLOGIA DE PROCESSOS	0	60

**PRÉ-REQUISITOS**

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

**PRÉ-REQUISITO PARA**

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA A ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		ENGENHARIA BIOQUÍMICA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		HIG. E SAN. NA IND. DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA A ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	ENGENHARIA BIOQUÍMICA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	HIG. E SAN. NA IND. DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Conteúdo Programático

Metodologia

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Docente \_\_\_\_\_

**Aprovado pelo Colegiado**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenador(a): \_\_\_\_\_



**Referências Básicas**

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. New York: Vanderzant, 1224p., 1992.&#x0D;  
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC NO 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. <http://www.anvisa.gov.br> &#x0D;  
BRYAN, F. L. Hazard analysis critical control point evaluations. World Health Organization, Geneva, 72p., 1992.&#x0D;  
DEMAIN, A L. & DAVIES, J. E. Manual of industrial microbiology and biotechnology. 2nd Ed. New York: Vanderzant, 822p., 1999.&#x0D;  
FRAZIER, W. e WESTHOFF, D.C. Microbiología de los alimentos. Editora Acibia S. A. Zaragoza-España, Vol. 1 e 2, 1993.&#x0D;  
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Bacteriological analytical manual. 6th Ed., FDA/AOAC - Washington, D. C., 1984.&#x0D;  
INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS (ICMSF). Ecología microbiana de los alimentos. Editora Acibia S. A. Zaragoza-España, Vol. 1 e 2, 1984.&#x0D;  
INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS (ICMSF). Microorganisms in foods 4. Application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. Blackwell, Oxford, 375p., 1988.&#x0D;  
JAY, J. M. Modern food microbiology. 4th Ed. Van Nostrand Rheinhold, New York, 701p. 1992.&#x0D;  
LEVEAU, J. Y. e BOUIX, M. Microbiología industrial – los microorganismos de interés industrial. Editora Acibia S. A. Zaragoza-España. 608p. 2000.&#x0D;  
ROITMAN, I., TRAVASSOS, L. R., AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. Vol. 1 e 2, Manole, São Paulo, 1988.&#x0D;  
SCHOTHORST, M. V. A simple guide to understanding and applying the hazard analysis critical control point concept. 2nd Ed. International Life Sciences Institute Europe. 13p. 1997.&#x0D;  
STUMBO, C. R. Thermobacteriology in food processing. 2nd Ed. Academic London, 329p. 1972.&#x0D;

**Período na grade curricular**

04

**Vigência do plano**

20161

**Referências Complementares**

**Objetivo**

**Ementa**

Planos e técnicas de amostragem. Padrões microbiológicos para alimentos. Microrganismos deteriorantes, patogênicos e fermentadores. Agentes físicos e químicos de controle de desenvolvimento microbiano em alimentos. APPCC e controle microbiológico de processos.

**Avaliação**

**Aprovado pelo Colegiado**

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Docente \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenador(a): \_\_\_\_\_