

Nome: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: ALM 905.

Coordenação: Profa. Inayara Cristina Alves Lacerda.

Nível: mestrado e doutorado.

Tipo: optativa da Área de Concentração.

Carga horária: 30 (trinta) horas teóricas e 30 (trinta) horas práticas.

Créditos: 04 (quatro).

Pré-Requisito: não há.

Aprovação pela Câmara de Pós-Graduação da UFMG: primeira modificação 17/02/2000, segunda modificação 08/05/2024.

Ementa:

Aspectos de microbiologia básica de importância em alimentos: estruturas celulares. Grupos de microrganismos de importância em alimentos. Controle do crescimento microbiano nos alimentos. Microrganismos deteriorantes e patogênicos em alimentos. Controle da qualidade microbiológica na indústria de alimentos.

Bibliografia:

DOWNES & ITO. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.: American Public Health Association, 2015.

ICMSF, (INTERNATIONAL COMMISSION FOR THE MICROBIOLOGICAL

SPECIFICATIONS OF FOODS). Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management, 2002.

ICMSF, (INTERNATIONAL COMMISSION FOR THE MICROBIOLOGICAL

SPECIFICATIONS OF FOODS). Microrganismos em alimentos 8: Utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo: Blucher, 2015.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C.; VANITHA, N. M. Food Microbiology, CRC Press, 2013.