



PROGRAMA DE DISCIPLINA					
<b>Nome da disciplina (código):</b> Segurança Microbiológica dos Alimentos (DAC4047/PCS20).					
<b>Créditos</b>			<b>Carga horária total:</b> 30 horas	<b>Ano:</b> 2024	<b>Nível:</b> Mestrado Doutorado
Total: 02	Práticos: 0	Teóricos: 02			
Pré-requisitos: Não há			Co-requisitos: Não há		
<b>Professor responsável:</b> Profa. Dra. Jane Martha Graton Mikcha					
<b>Departamento:</b> Análises Clínicas e Biomedicina (DAB/CCS/UEM)					

**Ementa:** Segurança microbiológica de alimentos; principais fatores que afetam a segurança, qualidade e inocuidade do alimento, visando diminuir os riscos à saúde do consumidor.

**Objetivo:** Compreender a segurança e inocuidade de alimentos e sua importância para a saúde do consumidor.

**Programa:**

1. Perigos em alimentos: alimentos seguros
2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam a multiplicação microbiana nos alimentos
3. Microrganismos patogênicos em alimentos
4. Microrganismos indicadores e critérios da qualidade e inocuidade de alimentos
5. Avaliação de riscos microbiológicos em alimentos
6. Fundamentos de higiene e conservação de alimentos
7. Enumeração, detecção e identificação de microrganismos em alimentos
8. Higiene de alimentos, do ambiente de manipulação de alimentos e dos manipuladores de alimentos
9. Gestão da segurança dos alimentos
10. Cultura da segurança de alimentos

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS



**Metodologia:**

Aulas expositivas da parte teórica, que contemplem também a apresentação de exemplos, artigos e solução de problemas práticos.

**Avaliação:**

A avaliação contará com apresentação de seminários e participação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), podendo-se solicitar lista(s), trabalho(s) como forma complementar de avaliação.

**Conceitos:**

A = 9,0 a 10,0

B = 7,5 a 8,9

C = 6,0 a 7,4

R = inferior a 6,0

Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.

Número mínimo de alunos: 04

Número máximo de alunos: 15

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS



### Referências:

#### Livros:

- DOYLE, P. M.; DIEZ-GONZALEZ, F.; HILL, C. Food Microbiology: Fundamental and Frontiers. Washington: ASM Press. 5ed. 2019.
- FORSYTHE, J. S. Microbiologia da segurança dos alimentos. 3 ed. Porto Alegre: Artmed. 2013.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu. 2 ed. 2023.
- GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Manole. 6 ed. 2019.
- SÃO JOSÉ, J. F. B. , ABRANCHES, M. V. Microbiologia e Higiene de Alimentos - Teoria e Prática. Rubio. 1 ed. 2019.
- SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico-sanitário Em Serviços de Alimentação. Varela. 8 ed. 2020.
- SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Blucher. 6ed. 2022.
- TORTORA, G. J. et al. Microbiologia. 12. ed. Editora Artmed. Porto Alegre, 2017.
- TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

#### Revistas científicas:

Food Control  
Food Microbiology  
Food Research International  
Foodborne Pathogens and Disease  
International Journal of Food Microbiology  
Journal of Food Protection

#### Links:

<https://www.cdc.gov/foodsafety/index.html>  
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos>

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS