



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA

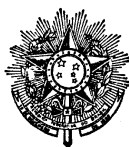
Disciplina Processos de Conservação de Alimentos				Código ALI 229	
Departamento de Alimentos				Unidade Escola de Nutrição	
Carga Horária Semanal	Teórica 02	Prática 0	Total 02		
Pré-requisitos 1 Microbiologia Geral- CBI 612			Pré-requisitos 2		
3			4		
Duração/Semana 15			Nº de Créditos 02	Carga Horária Semestral 30	
Ementa Grupos de microrganismos de importância em alimentos. Fatores que interferem no crescimento microbiano. Avaliação da segurança microbiológica. Microbiologia da água, e outros alimentos. Enfermidades transmitidas por alimentos. A indústria de alimentos, suas características e seus objetivos. Principais métodos de conservação de alimentos.					
Cursos para os quais é ministrada 1 Farmácia			Período 6º	Natureza Eletiva	
2					
3					
4					
5					
6					
Aprovado pela Assembléia do DEALI DATA:		Aprovado pelo Colegiado de curso DATA:		Resolução CEPE : DATA:	
_____ Presidente da Assembléia		_____ Presidente do Colegiado		_____ Presidente do CEPE	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO

Programa Analítico das Aulas de Preleção

Unidades e Assuntos	Nº de Aulas	Referências Bibliográficas	Nº de Aulas Acumulado
Contaminação microbiana dos alimentos	2	1,5	2
Enfermidades Transmitidas por Alimentos (ETAs)	2	1,2,4	4
Grupos de microrganismos de importância em alimentos	2	3	6
Fatores que interferem no crescimento de microrganismos: - Fatores intrínsecos. - Fatores extrínsecos.	2	8	8
Biodeterioração de alimentos	1	3	9
Microrganismos indicadores de qualidade em alimentos	2	1,3,4,,7	11
Microbiologia de água e outros alimentos	4	6,9	15
A indústria de alimentos e suas características			
Matéria-prima alimentar e suas características			
Limpeza e sanitização na indústria de alimentos	2	10; 11	17
Conservação de alimentos pelo uso do calor; branqueamento, pasteurização, ultrapasteurização e apertização	4	10; 11	21
Conservação de alimentos pelo controle da umidade; secadores adiabáticos, concentradores, liofilizadores, atomizadores.	2	10; 11	23
Conservação de alimentos pelo frio; refrigeração; congelamento	2	10; 11	25
Conservação de alimentos pela pressão osmótica; açúcar e sal.	2	10; 11	27
Conservação de alimentos pelo uso de aditivos. Aditivos alimentares, legislação brasileira e internacional. Conservadores permitidos no Brasil e seu modo de ação.	2	10;11	29
Outros métodos de conservação. Irradiação de alimentos, defumação. Métodos emergentes	1	10; 11	30



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO

BIBLIOGRAFIA

Nº DA REFERÊNCIA	TÍTULO DA OBRA	AUTOR
1	Microorganisms in Foods. 1.	ICMSF.
2	Higiene y toxicologia de los alimentos.	Hobbs, B.
3	Microbiologia de los Alimentos.	Frazier, W. C.
4	Higiene Alimentar e riscos da alimentação.	Christie & Christie.
5	Introduccion a la higiene de los alimentos	Sinell, HJ
6	Inspeccion Veterinária de la Leche.	Lerche, M.
7	Microbiologia de los alimentos.	Mossel, D. A . A. & Moreno Garcia, B.
8	Microbiol Ecology of foods / factors. Affecting life and Death of Microrganisms. Vol 1.	ICMSF.
9	Standard methods for the examination of water and wastewater.	APHA.
10	Tecnologia de Alimentos	Evangelista
11	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Gava
Aprovado pela Assembléia do DEALI DATA :		Aprovado pelo Colegiado de curso DATA :
_____ Presidente da Assembléia		_____ Presidente do Colegiado