



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**



**Plano da Disciplina:** HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

**Código:** NUTR023

**Carga Horária Anual:** 80h

**Período:** 4º

**EMENTA**

Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. O sistema de vigilância sanitária.

**OBJETIVOS**

**GERAL**

Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito institucional e familiar, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.

**ESPECÍFICOS**

- Conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos;
- Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos e as medidas de controle pertinentes;
- Identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos;
- Interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico-sanitária dos alimentos;
- Avaliar os aspectos epidemiológicos relacionados às enfermidades de origem alimentar;
- Reconhecer a importância da higiene alimentar como ação de atenção à saúde dos consumidores;
- Reconhecer a importância do sistema de vigilância sanitária na promoção da segurança alimentar da população.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Estudo genérico dos microrganismos importantes em alimentos
- Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos.
- Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos: coliformes totais, coliformes fecais, bactérias aeróbias mesófilas, bolores e leveduras, enterococos, outros.
- Padrões microbiológicos em alimentos. Legislação e métodos oficiais.
- Água de consumo: fontes, tratamento, padrões de potabilidade. Análise bacteriológica.
- Contaminação, deterioração e preservação de leite e derivados; carnes e derivados; aves e ovos; pescados; alimentos enlatados; vegetais.
- Contaminantes químicos em alimentos.
- Enfermidades de origem alimentar. Investigação epidemiológica de surtos de toxinfecção alimentar.
- Educação em higiene dos alimentos
- Sistema de vigilância sanitária de alimentos
- O sistema HACCP como ferramenta de gestão para a produção segura de alimentos.

## METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas; aulas práticas; estudos de textos; pesquisas de campo; visitas técnicas a serviços institucionais de produção de alimentos.

## AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Provas bimestrais subjetivas e/ou objetivas; avaliação dos seminários apresentados, a partir de artigos científicos e pesquisas de campo; relatórios das aulas práticas.

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA**

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.

JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

### **COMPLEMENTAR**

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Roca, 2002. 128 p.

SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.