



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Microbiologia Agroindustrial	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 3º semestre
Carga Horária Total: 75 h	Código: CAVG_Diren.129
Ementa: Importância dos microorganismos na ciência e tecnologia de alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiológico. Métodos de análise. Enfermidades. Contaminações. Alterações. Aproveitamento industrial de microorganismos em alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Microbiologia de Alimentos

- 1.1. Importância do estudo de microorganismos
- 1.2. Principais grupos de microorganismos envolvidos com alimentos
- 1.3. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano em alimentos

UNIDADE II – Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos

- 2.1. Métodos convencionais
- 2.2. Métodos rápidos

UNIDADE III – Enfermidades Alimentares

- 3.1. Agentes causadores
- 3.2. Ocorrências
- 3.3. Sintomatologias
- 3.4. Controle

UNIDADE IV – Contaminações e Alterações em Alimentos *in natura* e Processados

- 4.1. Carne
- 4.2. Pescado
- 4.3. Aves
- 4.4. Ovos
- 4.5. Frutas e hortaliças
- 4.6. Leite
- 4.7. Cereais
- 4.8. Açúcares e produtos correlatos.

UNIDADE V – Controle do Desenvolvimento Microbiano em Alimentos

- 5.1. Métodos físicos
- 5.2. Métodos químicos
- 5.3. Métodos biológicos



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

UNIDADE VI – Aproveitamento Industrial de Microorganismos em Alimentos

6.1 Fermentações convencionais

6.2. Produção de ácidos orgânicos, proteínas, aminoácidos, enzimas, polissacarídeos, lipídeos

Bibliografia básica:

FRANCO, B.; MELO, D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005.

SILVA, N. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3Ed. São Paulo: Ed. Varela, 2007.

Bibliografia Complementar:

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza : Acribia, 1993. 681p.

SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 3ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 552p.