



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Microbiologia Agroindustrial I	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: 2º semestre
Carga horária Total: 30h	Código: SUP.2937
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: 5h	% EAD: NSA
Ementa: Introdução a importância da microbiologia na ciência e tecnologia de alimentos e os fatores que controlam o desenvolvimento microbiano.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Microbiologia de Alimentos

- 1.1 Importância do estudo de microrganismos
- 1.2 Microrganismos deteriorantes
- 1.3 Microrganismos patogênicos
- 1.4 Microrganismos fermentadores
- 1.5 Microrganismos indicadores

UNIDADE II – Grupos de Microrganismos Envolvidos com Alimentos

- 2.1 Principais grupos de microrganismos
- 2.2 Bactérias
- 2.3 Fungos
- 2.4 Nomenclatura e coloração de Gram

UNIDADE III – Controle do Desenvolvimento Microbiano

- 3.1 Métodos físicos
- 3.2 Métodos químicos
- 3.3 Métodos biológicos

Bibliografia básica

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo,SP: Atheneu, 2008. 182p.
JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre,RS: Artmed, 2005. 712p.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 4. ed. São Paulo,SP: Varela, 2010. 624p.

Bibliografia complementar

ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo,SP: Varela, 1996. 182p.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri,SP: Manole, 2008. 1034p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre,RS: Artmed, 2002. 424p.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. São Paulo,SP: Varela, 2006. 258p.

TRIGO, V. C. **Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de**

Documento Digitalizado Público

Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Microbiologia Agroindustrial I

Assunto: Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Microbiologia Agroindustrial I
Assinado por: Cristiane Zaicovski
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Cristiane Brauer Zaicovski, COORDENADOR(A) - FUC0001 - VG-CSTAGIN**, em 02/12/2024 11:25:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/12/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 774891

Código de Autenticação: 4e1748c604

