



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

DISCIPLINA: Microbiologia Agroindustrial II	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: 3º semestre
Carga horária Total: 60h	Código: SUP. 2938
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: 20h
CH Prática: 30h	% EAD: NSA
Ementa: Aprofundamento da microbiologia aplicada quanto à curva de crescimento, fatores intrínsecos e extrínsecos e teoria de obstáculos de Leistner associado com as principais tecnologias de alimentos <i>in natura</i> e processados. Aplicação de métodos analíticos de identificação e quantificação dos principais grupos e/ou microrganismos atuantes na área agroindustrial.	

Conteúdos

UNIDADE I – Crescimento de Microrganismos

- 1.1 Curva de crescimento
- 1.2 Fatores intrínsecos e extrínsecos
- 1.3 Teoria de obstáculos de Leistner

UNIDADE II – Microbiologia dos Alimentos *in natura* e Processados

- 2.1 Carne, aves e pescado
- 2.2 Ovos
- 2.3 Leite
- 2.4 Frutas e Hortaliças
- 2.5 Grãos
- 2.6 Produtos de panificação e massas
- 2.7 Açúcares e produtos correlatos

UNIDADE III – Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos

- 3.1 Importância da análise microbiológica em alimentos
- 3.2 Soluções
- 3.3 Coleta de amostras
- 3.4 Preparo de amostras
- 3.5 Diluições
- 3.6 Técnicas de plaqueamento
- 3.7 Técnica NMP
- 3.8 Métodos rápidos
- 3.9 Apresentação de resultados e comparação com legislação vigente

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.



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

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

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, 2011. 1034p.

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

MARIS, S. M. M.; BRAUN, C. L. K.; MORELES, E. R. R. **Novas Legislações para Padrões Microbiológicos de Alimentos**: uma abordagem sobre as principais mudanças. Pelotas, RS: Editora IFSul, 2022. 37p. (Livro eletrônico).

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. São Paulo, SP: Varela, 2005. 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 II

Assunto: Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Microbiologia Agroindustrial II
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 11:29:58.

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: 774902

Código de Autenticação: 80e86e2ffb

