



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPMIC101	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	90 (3 - 3)

OBJETIVOS - Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

- Caracterizar e identificar os principais micro-organismos de importância agroindustrial.
- Realizar as principais análises laboratoriais de identificação de micro-organismos na produção agroindustrial.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - Noções de microbiologia

- 1.1 - Definições
- 1.2 - Divisão do mundo vivo

UNIDADE 2 - Morfologia e citologia dos principais grupos de micro-organismos de interesse em alimentos

- 2.1 - Bactérias
- 2.2 - Fungos filamentosos e leveduras

UNIDADE 3 - Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

- 3.1 - Fatores intrínsecos
- 3.2 - Fatores extrínsecos

UNIDADE 4 - Principais gêneros de micro-organismos de importância em microbiologia de alimentos

- 4.1 - Micro-organismos indicadores
- 4.2 - Micro-organismos patogênicos

UNIDADE 5 - Normas laboratoriais

- 5.1 - Normas de trabalho
- 5.2 - Normas de higiene

UNIDADE 6 - Preparo de material de laboratório para análise microbiológica

- 6.1 – Preparo de Vidrarias
- 6.2 - Preparo de meios de cultura, reagentes e diluentes.

UNIDADE 7 - Metodologia de Isolamento, Cultivo, identificação e contagem de micro-organismos;

- 7.1 - Contagem de micro-organismos mesófilos, aeróbicos psicrotróficos, bolores e leveduras em placas.
- 7.2 - Contagem de coliformes totais e coliformes fecais.

UNIDADE 8 - Legislação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, N. & COLABORADORES DO ITAL. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2007.

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2002.

VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004.