

Ano	2010
Tp. Período	Anual
Curso	<b>ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)</b>
Disciplina	<b>1808 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS</b>
	<b>Carga Horária: 136</b>
Turma	EAI-A
Local	CEDETEG

## **PLANO DE ENSINO**

### **EMENTA**

Classificação e caracterização dos microrganismos. Características morfológicas e fisiológicas. Noções de genética microbiana. Síntese de proteínas. Culturas puras. Principais gêneros de bactérias, bolores e leveduras de interesse em alimentos. Metabolismo dos principais grupos de microrganismos de interesse na tecnologia de alimentos. Fatores que afetam o crescimento microbiano em alimentos. Estabilização microbiológica dos alimentos. Deterioração microbiana de matérias-prima e alimentos processados. Microbiologia da água, das matérias-prima e produtos processados. Microrganismos indicadores. Toxinfecções alimentares. Técnicas microbiológicas aplicadas em análise de alimentos. Análises microbiológicas e padrões legais vigentes. Aulas práticas em laboratório.

### **I. Objetivos**

### **II. Programa**

### **III. Metodologia de Ensino**

### **IV. Formas de Avaliação**

### **V. Bibliografia**

#### **Básica**

#### **Complementar**

### **APROVAÇÃO**

Inspetoria:

Tp. Documento:

Documento:

Data: