



ESTADO DE MATO GROSSO  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**UNEMAT**  
Universidade do Estado de Mato Grosso  
- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -

## **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Total de Créditos: 4**

### **Ementa**

Microrganismos de importância no estudo da conservação, deterioração e produção de alimentos; Microbiologia da água; Bactérias gram-negativas e gram-positivas; Princípios gerais de contaminação e conservação de alimentos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Métodos de laboratórios em microbiologia dos alimentos; Identificação de microrganismos.

### **Bibliografia Básica**

MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. Varela. 2005.  
SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Varela. 1995.  
FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu. 2005.  
SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos. Merck. 1995.

### **Bibliografia Complementar**

ROITMAN, I., TRAVASSOS, L.R. , AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. São Paulo, Manole Ltda., Vol 1 & 2, 1988.  
TORTOTA, G. J., FUNKE, B. R., CASE, C. L. Microbiology: an introduction. 5 ed., California: the Benjamin/Cummings Publishing Company, 1994.