



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 FUNDAMENTAL**

**Total de Créditos: 4**

### **Ementa**

Introdução à microbiologia; Importância dos micro-organismos; Taxonomia; Características gerais de bactérias; fungos e vírus; Morfologia e arranjo; citologia e fisiologia bacteriana; Microbiota normal; Noções sobre os fatores que interferem no crescimento microbiano; Conhecimento sobre infecções; resistência e imunidade; Esterilização e desinfecção; Meios de cultura para cultivos artificiais; Técnicas para preparação e visualização microscópica.

### **Bibliografia Básica**

MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. Varela. 2005.  
FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu. 2005.  
SIQUEIRA, R. S., Manual de microbiologia de alimentos. Merck. 1995.  
PELCZAR, M., REID, R., CHAN, E. C. S. Microbiologia. São Paulo. McGraw-Hill do Brasil, Vol 1 e 2, 1980.

### **Bibliografia Complementar**

DAVIS, B. D. Microbiologia. São Paulo, Edart, 1973. Vols. I, II e III.  
STANIER, R. Y., DOUFOROFF, M., ADELBERG, E. A. Mundo dos micróbios. Editora Edgard Blucher Ltda., 1969.  
SOUNIS, E. L. M. Curso prático de microbiologia. Editora McGraw-Hill do Brasil Ltda. 1978.  
TRABULSI, L. R. Microbiologia. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.  
MADIGAN, Michel. Microbiologia de Brock. São Paulo: Prentice Hall, 2004.