



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**Coordenadoria do Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**  
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC  
**Tel: 48 3721-6290/5390**  
E-mail [cta.cca@contato.ufsc.br](mailto:cta.cca@contato.ufsc.br) - <http://www.cta.ufsc.br>



**PLANO DE ENSINO**  
**SEMESTRE - 2025.2**

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL 5406	Microbiologia de Alimentos I	04503	4	0	72

**II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S); E-MAIL; DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS; LOCAL**

Juliano De Dea Lindner; [juliano.lindner@ufsc.br](mailto:juliano.lindner@ufsc.br); quartas-feiras 15:10 h e sextas-feiras 10:10 h; Sala de aula Depto CAL.

**III. PRÉ-REQUISITO(S)**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-	Não há.

**IV CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA**

Curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

**V. EMENTA**

Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Micro-organismos deteriorantes e patógenos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Controle de micro-organismos em alimentos, ambientes, manipuladores e equipamentos.

**VI. OBJETIVOS**

**GERAL:** Contribuir na formação de um profissional capaz de exercer controle de qualidade microbiológica dos alimentos, garantindo a segurança dos alimentos.

**ESPECÍFICOS:**

- Identificar os fatores que podem interferir no crescimento microbiano e na segurança dos alimentos;
- Conhecer os principais micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
- Conhecer os princípios micro-organismos deteriorantes de alimentos;
- Capacitar o aluno para a realização de análise crítica e tomada de decisão sobre o controle de micro-organismos em ambientes, manipuladores e equipamentos envolvidos em processos produtivos.

**VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**PROGRAMA TEÓRICO:**

1. Objetivos da microbiologia de alimentos: micro-organismos deteriorantes, patogênicos e indicadores.
2. Metabolismo microbiano e fatores que controlam o crescimento microbiano.
3. Micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos.
4. Microbiota natural e deteriorante dos alimentos.
5. Controle de micro-organismos em alimentos, métodos de conservação.

**VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA**

O conteúdo programático será desenvolvido através de:

- Aulas expositivas dialogadas.
- Atividades complementares. Discussão de trabalhos de revisão e artigos científicos, estudo dirigido ou questionário complementando as aulas expositivas (não presencial).
- Seminário desenvolvido e discutido pelos alunos.

## **IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

Duas (2) avaliações parciais teóricas (A) individuais e escritas (não acumulativas) referente ao conteúdo e um (1) seminário (B).

Para efeito de cálculo da nota final será adotado o seguinte critério:

Cálculo da Média Final =  $(A \times 0,90) + (B \times 0,10)$

As datas das provas e seminário encontram-se no cronograma de atividades da disciplina.

Os alunos que faltarem à prova deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência de no mínimo 75% das atividades presenciais da disciplina.

## **X. NOVA AVALIAÇÃO**

Conforme estabelece a resolução 17/CUn/97 o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a fazer uma prova (cumulativa) no final do semestre. O aluno enquadrado terá sua nota final calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na avaliação estabelecida no citado parágrafo.

## **XI. CRONOGRAMA**

### **1. CRONOGRAMA TEÓRICO:**

<b>Data</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>H/A</b>
13/08	Apresentação do plano de ensino e introdução à microbiologia	2
15/08	Introdução à microbiologia e morfologia bacteriana	2
20/08	Micro-organismos de interesse em CTA e introdução a microbiologia de alimentos	2
22/08	Bioquímica e metabolismo microbiano	2
27/08	Fatores que influenciam no crescimento dos micro-organismos	2
29/08	Fatores que influenciam no crescimento dos micro-organismos	2
03/09	Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Epidemiologia	2
05/09	Microrganismos indicadores	2
10/09	Escherichia coli	2
12/09	Avaliação 1	2
17/09	Semana Acadêmica	2
19/09	Semana Acadêmica	2
24/09	Salmonella	2
26/09	Shigella	2
01/10	Vibrio e Yersinia	2
03/10	Campylobacter e emergentes	2
08/10	Aeromonas e Plesiomonas	2
10/10	Staphylococcus	2
15/10	Listeria	2
17/10	Esporogênicos Bacillus	2
22/10	Esporogênicos Clostridium	2
24/10	Fungus toxigênicos	2
29/10	Virus entéricos	2
31/10	Controle dos micro-organismos: Temperatura, secagem, desidratação e aditivos químicos	2
05/11	Controle dos micro-organismos nos alimentos: Atmosfera modificada e radiação	2
07/11	Microbiota natural e deteriorante de carnes, pescado e derivados	2
12/11	Microbiota natural e deteriorante de vegetais e frutas	2
14/11	Microbiota natural e deteriorante de leite e derivados	2

19/11	Microbiota natural e deteriorante de bebidas	2
21/11	Feriado	2
26/11	Leitura e discussão de artigos científicos	2
28/11	Leitura e discussão de cases da indústria e surtos de origem alimentar	2
03/12	Avaliação 2	2
05/12	Seminário	2
10/12	Seminário	2
12/12	Nova avaliação	2

## **XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Os seguintes três livros serão disponibilizados em versão PDF para os alunos da disciplina via Moodle:

BANWART, G. J. Basic Food Microbiology. Springer US, 1989.

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Springer US, 2000.

JAY, J. M. Modern Food Microbiology. Boston, MA: Springer US, 1995.

\*Bibliografia básica pode ser baixada gratuitamente via Portal Periódicos CAPES no endereço eletrônico: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br) através do login institucional do aluno vinculado à UFSC.

Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Tecnologias de conservação aplicadas à segurança de alimentos. 2019. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51502>

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 a ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MADIGAN, Michael T. et al. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2010.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5 a ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

## **XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BSI – BRITISH STANDARDS INSTITUTION. 2014. PAS 96:2014: Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack. ISBN 978 0 580 85537 5. Disponível em: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/pas96-2014-fooddrink-protection-guide.pdf>

FDA – FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. 2015. Background on the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). Estados Unidos: FDA, 2015. Disponível em: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm239907.htm>

FDA – FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. 2017. FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration. Disponível em: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm378628.htm>

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle de adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.

SILVA, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2013.

SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 4a ed. São Paulo: Varela, 2010.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8° edição, Editora Artmed, 2005.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Professor

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. \_\_\_\_\_ / Centro \_\_\_\_\_

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_