



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

UNIDADE: FACULDADE DE TECNOLOGIA				
DEPARTAMENTO: DEPARTAMENTO DE QUIMICA E AMBIENTAL				
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL				
CH TOTAL	ALUNO	PROFESSOR	CRÉDITOS: 3	CÓDIGO: FAT04-13164
	60	60		
MODALIDADE DE ENSINO: PRESENCIAL			TIPO DE APROVAÇÃO: NOTA E FREQUÊNCIA	

STATUS	CURSO(S) / HABILITAÇÃO(ÕES) / ÊNFASE(S)
OBRIGATÓRIA	FAT - Engenharia Química (versão 1)

TIPO DE AULA	CRÉDITO	CH SEMANAL	CH TOTAL
TEÓRICA	2	2	30
PRÁTICA / TRAB. CAMPO	1	2	30
TOTAL	3	4	60

OBJETIVO(S):
Ao final da disciplina o aluno será capaz de identificar os conhecimentos básicos sobre os microrganismos e sua aplicação industrial.

EMENTA:
Noções de microbiologia geral. Morfologia, estrutura, nutrição e cultivo de microrganismos de interesse industrial. Crescimento microbiano e fatores que influem no crescimento. Controle dos microrganismos pela ação de agentes físicos e químicos. Principais fermentações industriais: alcoólica, láctica, cítrica, acética, acetonobutílica.

BIBLIOGRAFIA:
BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A., AQUARONE, E., Biotecnologia Industrial, v. 1e 3, São Paulo: Edgard Blücher, 1ed, 2001.
MADIGAN, M. T., MARTINKO, J. M., PARKER, J., Microbiologia de Brock, 10ed, Prentice-Hall, 2004.
PELCZAR JR., M.J., CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v.1-2, 2ed, Makron Books, 1996.
TORTORA, G.J. Microbiologia. 8ed., Porto Alegre:Artmed, 2005.