

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL

NCA 901- Microbiologia do Leite e Derivados

Classificação: Optativa

Créditos: 3

Carga horária: 45 horas

Professor responsável: Marcelo Resende de Souza

Objetivo: Aprofundar o conhecimento referente à microbiologia de leite e produtos derivados:

Desenvolver competência analítica e crítica aplicada à microbiologia.

Promover a aplicação de práticas relacionadas à análise microbiológica de leite e produtos derivados.

Ementa: Micro-organismos de interesse em leite e produtos derivados. Micro-organismos desejáveis e indesejáveis para a indústria e a saúde pública. Análises microbiológicas de leite e derivados, utilizando métodos bioquímicos, imunológicos, físicos, proteômicos e genômicos.

Metodologia de Ensino: Aula expositiva; Discussão de artigos científicos; Seminários; Aulas Práticas

Sistema de Avaliação: Grupos de Discussão; Apresentação oral de seminários; Prova Teórica; Relatórios de Aulas Práticas.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, 2008. São Paulo: Ateneu, 182p.

JAY, J. M.; LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. D. **Modern Food Microbiology**. 7. ed. New York: Springer, 2005. 782 p.

PELCZAR, M. J., CHAN, E. C. S., KRIEG, N. R. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações**, volume I e II, 2ª edição, 2008. São Paulo: Pearson, 524p.

