

Programa Analítico de Disciplina

TAL 418 - Microbiologia de Processos em Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2023

Número de créditos: 3

Carga horária semestral: 45h

Carga horária semanal teórica: 3h

Carga horária semanal prática: 0

TAL 418 - Microbiologia de Processos em Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Ecologia microbiana dos alimentos 1. Resposta ao estresse, adaptação e injúria microbiana. Esporos bacterianos e de fungos: fisiologia e resistência aos processos alimentares	4h	0h	0h	0h	4h
2. Importância da distribuição espacial dos micro-organismos no alimento					

Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

TAL 418 - Microbiologia de Processos em Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ICMSF. Microorganisms in Foods 6. Microbial Ecology of Food Commodities. Springer, 2005	0
Massaguer, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares, Varela. (2006).	5
Toledo, R. T. Fundamentals of Food Process Engineering, Springer, Third Edition, 2007. 586p.	0

Bibliografias complementares