|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ****PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

 **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |
| --- |
| **Centro de Tecnologia** |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** |
| **COMPONENTE CURRICULAR** |
| Princípios de esterilização e microbiologia industrial | Código: **DAL 4019** |
| Carga Horária: 45 **horas** | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA |
| Conceitos gerais sobre principais microorganismos de importância em alimentos e na indústria processadora. Controle dos microorganismos: métodos físicos e químicos, definições e áreas de aplicação. Esterilização (calculo do valor de F). Fundamentos de Termobacteriologia. |
| 2. OBJETIVOS |
|  |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
|  |
| 4. METODOLOGIA |
|  |
| 5. REFERÊNCIAS |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)Bennion, M. The science of food. New York : John Wiley, 1980. 598p. Frazier, C.W. ; Westhoff, D.C. Food Microbiology. 4ed. McGraw-Hill, 1988, p. 539. Lewis, M.J. Physical properties of food and food processing systems. London : Ellis, 1990. 445 p. Pelczar; M. ; et al. . Microbiologia. São Paulo, v. 2, ed. McGraw-Hill, 1981, p. 1072. DOYLE, P. M.; BEUCHAT, L. R.; MONTWILLE, T. J. Food Microbiology. 3. ed. Washington: ASM Press. 2007. FORSYTHE. J. S. Microbiologia da segurança alimentar. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.PELCZAR J. M.; CHAN, E. C. J.; KRIEG, N. R.; EDWARDS, D. D.; PELCZAR, M. F. Microbiologia – conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1997. SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo, Varela, 2007.Artigos científicos da área.  |
| 6. Provável horário |