

## **CURSO: MICROBIOLOGIA PREDITIVA APLICADA A ALIMENTOS**

Destinado a estudantes de Pós-graduação e professores de qualquer curso da UFRPE e de outras Universidades, como também bolsistas de PIBIC interessados em fazer pós-graduação. O curso terá uma boa parte prática e precisará de computador. Quem tiver o seu será de grande ajuda. Aqueles que participarem 70% do curso receberão certificado.

### **Prof. Dr. Wiaslan Figueiredo Martins**

Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos  
Doutor em Engenharia de Alimentos – UFSC  
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8726955804617572>

Data: **03 a 07 de julho de 2023**

Carga Horária: **30 horas**

Local: **Sala 10 do Departamento de Ciências do Consumo e Laboratório de informática do DCC.**

Horário: 9 às 12h e 13h30 às 15h

Inscrição: **Secretaria do PPGCTA no DCC. Fone: 33206542**  
**(A taxa para fazer o curso será o valor da anuidade da SBCTA, atualmente R\$ 220,00).**

Vagas: **20**

### **Conteúdo programático:**

1. Introdução à microbiologia preditiva: conceitos e aplicações
2. Modelos preditivos: fundamentos, tipos e desenvolvimento
3. Softwares e banco de dados em microbiologia preditiva: uso e aplicação
4. Aplicações da microbiologia preditiva no estudo da vida útil de alimentos, em condições constantes e variáveis
5. Microbiologia preditiva de alimentos e biologia molecular
6. Exercícios práticos de simulação computacional para a predição da vida útil de alimentos

**Promovido pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA) -  
Secretaria de Pernambuco**  
**Apoio do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -PPGCTA/UFRPE**