



MICRO-ORGANISMOS PROBIÓTICOS EM ALIMENTOS: DO ISOLAMENTO ATÉ A APLICAÇÃO

Objetivo:

Atualização sobre a temática dos probióticos e transferência de conhecimento de técnicas para isolamento, caracterização e aplicação de probióticos em produtos.

Ementa (disciplinas obrigatórias):

Histórico e estado da arte do tema probióticos; microbiota intestinal; isolamento, caracterização e aplicação de probióticos em produtos, estudo da digestão simulada, tipos de culturas, processos industriais, efeitos benéficos para saúde.

Pré-requisito:

Ensino Médio.

Público-alvo:

Estudantes de graduação e pós-graduação, membros da indústria.

Responsável:

Adriani Elisabete Antunes de Moraes.

Diretoria de Pesquisa e Extensão

Telefone: (19) 3701-6757

extensao@fca.unicamp.br - www.fca.unicamp.br