



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos-EQA  
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970  
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | [www.enq.ufsc.br/pgrad/cpgea/](http://www.enq.ufsc.br/pgrad/cpgea/)

+ 55 (48) 3721-9930

E-mail – [cpgea@enq.ufsc.br](mailto:cpgea@enq.ufsc.br)

## MICROBIOLOGIA PREDITIVA

**Código da disciplina:** EAL3022

**Número de Créditos:** 03 (45 horas/aula)

**Ementa:** Introdução. Classificação e estudo dos modelos: primários; secundários, terciário. Modelos probabilísticos: Aplicação de “softwares.” Modelos dinâmicos. Validação de modelos. Estudos de casos.

### **Bibliografia:**

1. McKellar, R.C. ; Lu, X. Modeling Microbial Responses in Foods. CRC Press; 2003.
2. Baranyi J, Roberts, T A . Mathematics of predictive food microbiology. Int. J. Food Microb., 126: 199-218, 1995.
3. Ratkowsky DA, Ross T. Modelling the bacterial growth/no growth interface. Letters in Applied Microbiology;20:29-33, 1995
4. McMeekin T.A., Olley J., Ratkowsky D.A, Ross T. Predictive microbiology: towards the interface and beyond.
5. International Journal of Food Microbiology 73: 395– 407, 2002
6. Artigos da área