**Microbiologia da Fermentação Alcoólica: fundamentos, avanços e perspectivas
Créditos:** 4
**Responsável:** Profa. Dra. Sandra Regina Ceccato Antonini
**Ementa:** 1- Importância do monitoramento microbiológico. 2- Características gerais das bactérias e leveduras que afetam diretamente o processo fermentativo. 3- Técnicas e métodos microbiológicos para avaliação da contaminação microbiana. 4- Identificação e caracterização de leveduras por técnicas tradicionais e moleculares. 5- O emprego de leveduras selecionadas. 6- Recentes avanços na pesquisa com leveduras selecionadas quanto ao metabolismo e genômica. 7- Leveduras fermentadoras de pentoses: isolamento, caracterização e seleção de linhagens com base no uso de hidrolisados celulósicos e hemicelulósicos e suas características particulares.