

Coordenadora:

Profa. Erna Geessien Kroon

Sub-Coordenadora

Profa. Elisabeth Neumann

Secretaria do Programa

Márcia Nepomuceno Milagres

Email:

mpmicrobiologia@gmail.com

Universidade Federal de Minas Gerais –
UFMG

Instituto de Ciências Biológicas – ICB-
UFMG

Av. Antônio Carlos, 6627 - Bloco F4
s.127– Pampulha – Belo Horizonte-MG
CEP: 31 270-901

UFMG
2014 MICROBIOLOGIA
MESTRADO PROFISSIONAL

 **icbufmg**
Instituto de Ciências Biológicas



Mestrado Profissional em Microbiologia Aplicada

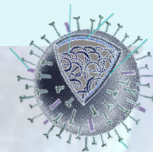
ICB-UFMG

Inscrições

Fluxo contínuo

[http://www.microbiologia.
icb.ufmg.br/mestprof/](http://www.microbiologia.icb.ufmg.br/mestprof/)





Mestrado Profissional em Microbiologia Aplicada

Missão

Formar e capacitar profissionais qualificados para o exercício da prática profissional em Microbiologia Aplicada.

Visão

Ser uma referência na área de Microbiologia Aplicada no Brasil.

Publico Alvo

Profissionais do setor público ou privado na área de Microbiologia que em interação com o Curso desenvolvam pesquisas de interesse na área de Biotecnologia de Alimentos, Ambiental e de Ambientes Especiais, Biotecnologia Industrial e de Vacinas, Diagnóstico microbiológico e epidemiologia e Ensino em Microbiologia

Curso

O número de créditos para a titulação são sete (7) créditos obrigatórios, oito (8) créditos optativos e cinco (5) créditos para o desenvolvimento do projeto de conclusão de curso, treinamentos práticos, entre outros, totalizando 20 créditos.

Disciplinas obrigatórias: Controle de qualidade (2 créditos), Inovação tecnológica, política industrial e legislação (2 créditos), Microbiologia Aplicada a Biotecnologia (3 créditos). Todos os créditos obrigatórios visam o desenvolvimento de produtos e/ou processos e técnicas voltados à área profissional da Microbiologia.

Linhas de Pesquisa

(i) Biotecnologia de Alimentos, Ambiental e de Ambientes Especiais

Utilização de micro-organismos em processos de biorremediação, produção de probióticos e sua avaliação em diferentes modelos e ecossistemas animais e humanos. Avaliação e emprego de micro-organismos e seus produtos na fabricação, conservação e deterioração de alimentos. Pesquisa e desenvolvimento de métodos para o controle higiênico-sanitário.

(ii) Biotecnologia Industrial e de Vacinas

Pesquisa, desenvolvimento e utilização de micro-organismos, micro-organismos recombinantes e seus produtos em processos industriais, tais como: produção de biocombustíveis, vacinas, cosméticos, enzimas, fármacos, processos de aferição de controle de qualidade, produção de vacinas e avaliação de novos carreadores e adjuvantes como nanotubos de carbono e outras moléculas sintéticas.

(iii) Diagnóstico microbiológico e epidemiologia

Uso da biotecnologia na pesquisa, desenvolvimento e validação de métodos analíticos, visando ao diagnóstico e ao controle de micro-organismos.

(iv) Ensino em Microbiologia

Pesquisa e desenvolvimento de instrumentação para o ensino em microbiologia nas etapas de ciclo fundamental e básico.

