

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Programa:	Biologia Geral e Aplicada
Departamento:	Departamento de Microbiologia e Imunologia
Disciplina:	Microbiologia de Alimentos
Curso:	Mestrado (x) Doutorado (x)

Docente(s) Responsável(is): Prof(a). Dr(a)			
Carga Horária			
Nº de Créditos: 5	Total: 75 h	Teórica: 40 h	Prática: 20
Teórico/Prática: _____	Seminário: 15 h	Outras Ativ.: _____	

PERÍODO DE OFERECIMENTO			
ANO PAR	() 1º SEMESTRE (x) 2º SEMESTRE	ANO IMPAR	() 1º SEMESTRE (x) 2º SEMESTRE

<p>OBJETIVOS: (definição resumida dos objetivos, face ao contexto do Curso de Pós-Graduação) O Curso tem por objetivo capacitar o aluno a conhecer o perigo potencial de microrganismos em alimentos e as técnicas de detecção dos principais patógenos e indicadores</p>
<p>EMENTA: (resumo do conteúdo programático - cerca de 30 palavras organizado de forma que não prejudique a compreensão global do conteúdo, com o uso dos termos técnicos e científicos adequados). Os alunos conhecerão os principais microrganismos patogênicos veiculados por alimentos e suas toxinas, os fatores que inibem ou aceleram seu crescimento nos alimentos, além do conhecimento sobre os indicadores higiênico sanitários e o significado de sua presença.</p>
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: (informar resumidamente como será desenvolvido o programa, especificando os recursos didáticos a serem empregados nas aulas).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução - Fatores intrínsecos e extrínsecos - <i>Salmonella</i> (agente, isolamento a partir de alimentos) - <i>S. aureus</i> (agente, isolamento a partir de alimentos e de mucosa e toxinas) - <i>Bacillus cereus</i> (agente, isolamento a partir de alimentos) - <i>Clostridium perfringens</i> e <i>C. botulinum</i> (agente, isolamento a partir de alimentos) - <i>Listeria monocytogenes</i> (agente) - <i>E. coli</i> (agente) - <i>Vibrio cholerae</i> (agente) - <i>Campylobacter jejuni</i> (agente)

- Indicadores (agentes, isolamento a partir de alimentos ou água):
 - coliformes totais (alimentos e água)
 - coliformes fecais (alimentos e água)
 - microrganismos mesófilos aeróbios ou anaeróbios facultativos (alimentos)
 - bolores e leveduras (alimentos)
- Enterovírus causadores de doenças de origem alimentar
- Bolores e Leveduras deteriorantes e micotoxinas

METODOLOGIA DE ENSINO: (informar resumidamente como será desenvolvido o programa, especificando os recursos didáticos a serem empregados nas aulas).

O curso contará com aulas teóricas (utilização de projetor multimídia) e práticas, com apostilas sobre a metodologia de cada aula, para a realização dos procedimentos. Haverá ainda, a apresentação de seminários, pelos alunos, sobre o conteúdo programático, com utilização de projetor multimídia

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: (descrever os instrumentos de avaliação que serão utilizados, com os critérios para obtenção do resultado final).

A avaliação dos alunos será realizada durante a evolução da disciplina, pelo seminário e por relatório das aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA: DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th E. Washington: APHA, 2001. 1-676.

- JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6ª Ed. São Paulo: Artmed, 2005. 1-712.
- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 11-424.
- BROOKS, G.F.; CARROL, K.C.; BUTEL, J.; MORSE, S. Microbiologia. 24 Edição. São Paulo. Artmed, 2009. 1-820.
- SILVA, N.; CANTÚSIO NETO, R.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica da água. São Paulo. Varela Editora, 2005. 1 -164.

PERIÓDICOS

- International Journal of Food Microbiology
- Journal Food Protection
- Food Control

NOME DO RESPONSÁVEL:

Data: ___/___/2010

Assinatura: _____