

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
PGALI0043			MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
30	45	5 créditos		

EMENTA

Microbiologia de alimentos visa estudos relativos aos micro-organismos importantes para garantia da inocuidade dos alimentos, bem como sua vida útil, processamento de produtos tradicionais e desenvolvimento de novos produtos alimentícios, com atributos sensoriais adequados a diferentes públicos consumidores. Novos patógenos. Mecanismos de patogenicidade bacteriana. Métodos rápidos para identificação de microrganismos.

OBJETIVOS

Fornecer conceitos e metodologias de microbiologia de alimentos aos alunos enfatizando sua aplicabilidade em Ciência de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Programa Teórico:

- Introdução (Histórico, Fontes, etc).
- Influência dos parâmetros intrínsecos e extrínsecos no desenvolvimento microbiano
- Microrganismos de interesse em alimentos
- Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos
- Indicadores microbianos. Especificações microbianas
- Ação microbiana e conservação dos alimentos
- Doenças de origem microbiana transmitidas pelos alimentos.
- Biologia Molecular – Epidemiologia

Programa Prático:

- Coleta e remessa de amostras para análise microbiológica.
- Determinação de indicadores microbianos em alimentos.
- Pesquisa dos principais patógenos em alimentos.
- Projeto: os alunos deverão em aulas práticas (trabalhar em grupo), desenvolvendo um miniprojeto envolvendo algumas das metodologias aprendidas durante as aulas práticas.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

As aulas serão teóricas com expositivas utilizando data-show e as práticas utilizando os recursos laboratoriais.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação contará de um seminário individual. Entrega do mini-projeto inserido no tema da disciplina e apresentação do mini-projeto desenvolvido na forma de um artigo científico e apresentação oral dos resultados.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, M.R.; MOSS, M.O. Food microbiology. 3rd Edition. RSC Publishing, 2008.
- CLIVER, D.O.; RIEMANN, H. P. Foodborne Diseases. American Press: San Diego, USA, 2nd ed., 2002, 411p
- DAVIDSON, P. M.; SOFOS, J. N.; BRANEN, A. L. Antimicrobial in foods. 3rd Edition. CRC Press, 2005.
- DOYLE, M. P.; BUCHANAN, R. L. Food Microbiology. Fundamentals and frontiers. ASM Press, Washington, DC, USA, 4rd ed, 2013.
- JAY, J. M.; M. J. LOESSNER, M. J.; D. A. GOLDEN, D. A. Modern Food Microbiology, 7th Edition, Springer Science Business Media, New York. 2005. 790 p.
- JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição, Editora Artmed, Porto Alegre. 2005, 711p.
- WILSON, B. A.; SALYERS, A. A.; WHIT, D. D.; WINKLER, M. E. Bacterial pathogenesis. A molecular approach, 3rd Edition. ASM Press, 2011.
- Artigos selecionados pelo professor: Food Control, Food Microbiology, Food Safety, International Journal of Food Microbiology, Journal of Food Protection, entre outros.