



PLANO DE ENSINO – semestre 2022.1

I - IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA			
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº HORAS - AULA SEMANAIS	SEMESTRE
CAL 510014	Microbiologia de Alimentos	2 Teóricas	2022.1

1.1. HORÁRIO: quarta-feira 13h30-15h10

II – PROFESSOR

Ana Carolina Maisonnave Arisi – e-mail: ana.arisi@ufsc.br

III – EMENTA

Principais microrganismos com aptidão tecnológica (bactérias e fungos benéficos). Principais microrganismos envolvidos em Doenças Transmitidas por Alimentos (bactérias, fungos e vírus patogênicos). Principais métodos de análise microbiológica.

IV – OBJETIVOS

Aprofundar os conhecimentos na área de microbiologia de alimentos por meio da apresentação e discussão de artigos científicos de relevância na área. Incentivar o pensamento crítico e capacitar o aluno para a resolução de questões complexas em microbiologia de alimentos.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Principais microrganismos com aptidão tecnológica:
 - bactérias e fungos benéficos
- Principais microrganismos envolvidos em Doenças Transmitidas por Alimentos:
 - bactérias, fungos e vírus patogênicos
- Principais métodos de análise microbiológica:
 - plaqueamento, microscopia, imunoensaio, citometria de fluxo, métodos moleculares, genômica, proteômica, outros

VI – METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Discussão de artigos. Apresentação oral de artigos pelos estudantes.

VII – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados pela sua participação em aula, pela apresentação individual de artigos científicos, pela elaboração de resumos após as apresentações dos colegas e avaliação escrita final.

VIII - CRONOGRAMA		
semana	DATA	CONTEÚDO AULA
1	13/04	Introdução a disciplina Microbiologia de Alimentos
2	20/04	Microrganismos com aptidão tecnológica: Bactérias e Fungos
3	27/04	Microrganismos envolvidos em DTA: Bactérias
4	04/05	Microrganismos envolvidos em DTA: Bactérias
5	11/05	Microrganismos envolvidos em DTA: Bactérias
6	18/05	Microrganismos envolvidos em DTA: Bactérias
7	25/05	Microrganismos envolvidos em DTA: Fungos
8	01/06	Microrganismos envolvidos em DTA: Fungos
9	08/06	Microrganismos envolvidos em DTA: Vírus
10	15/06	Microrganismos envolvidos em DTA: Vírus
11	22/06	Métodos de análise microbiológica
12	29/06	Métodos de análise microbiológica
13	06/07	Métodos de análise microbiológica
14	13/07	Métodos de análise microbiológica
15	20/07	Avaliação final

IX - BIBLIOGRAFIA

Doyle, M.P., Buchanan, R.L. Food Microbiology. Fundamentals and frontiers. ASM Press, 4rd ed, 2013.

Bibek Ray, Arun Bhunia Fundamental Food Microbiology, CRC Press, 5th ed, 2013.

Bad Bug Book (Second Edition) Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook, Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) of the Food and Drug Administration (FDA), 2012.

International Journal of Food Microbiology, Food Microbiology, Food Control, outras.

Assinatura do Professor

Assinatura da Coordenação

Aprovado em reunião do colegiado em