

EMENTA DE DISCIPLINA

2024/1

Nome da disciplina: Disciplina: A Microbiologia de Alimentos na teoria e na prática

Código: IMM-817

Carga horária (h): 45

Coordenador(es): Marco Antônio Lemos Miguel

Professor(es) envolvido(s): Carolina Beres (UERJ)

Discente(s) em treinamento didático envolvido(s):
Giovanna Greco Soares Rodrigues de Aguiar (doutorado - PPGM)

Ementa: O curso aborda os seguintes aspectos da Microbiologia de Alimentos: Ecologia de microrganismos em alimentos; Métodos de detecção, princípios de Metrologia e Controle de Qualidade em Microbiologia; Estratégias para a investigação de problemas na indústria e serviços de alimentação; Preparo do profissional para ingresso no mercado de trabalho.

Idioma:

Português Inglês Outro:

Pré-requisitos:

Não há

Cronograma da disciplina:

Data Inicial: 3/4/2024

Data final: 26/6/2024

Horário: 8:00-12:00h

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Sexta-feira

Tipos de aulas da disciplina:

Teóricas Práticas Seminários Demonstrativas

Outro: visitas

Tipo de avaliação:

- Prova Conceito Estudo Dirigido Seminário Trabalho
 Outro:

Número mínimo e máximo de vagas:

A disciplina Escolher um item.

Áreas:

- Bacteriologia Genética de Microrganismos Microbiologia Industrial
 Biologia Celular Imunologia Microbiologia Médica
 Bioquímica Micologia Parasitologia
 Biotecnologia Microbiologia Ambiental Virologia
 Outra: Microbiologia de Alimentos

A disciplina:

- Trabalha aspectos gerais de uma área, com a apresentação de todos os conceitos necessários para o bom aproveitamento pelo discente. Não exige conhecimentos prévios.
- Trabalha conceitos específicos dentro de uma área ou subárea, de forma aprofundada. Apesar de introduzir os aspectos mais gerais da área, os conhecimentos prévios discriminados abaixo são necessários para o melhor aproveitamento pelo discente.
- Trabalha conceitos específicos dentro de uma área ou subárea, e de forma aprofundada. Os conhecimentos prévios discriminados abaixo são absolutamente necessários para o bom aproveitamento da disciplina pelo discente.
- Tem como enfoque conhecimentos técnicos e metodológicos.

Conhecimentos prévios necessários: Conhecimentos básicos em microbiologia e fisiologia de microrganismos

Linha(s) de pesquisa:

- Biologia Celular, Bioquímica e Genética de Microrganismos
 Aplicações Biotecnológicas de Microrganismos e seus Produtos
 Diversidade, Taxonomia e Ecologia de Microrganismos
 Antimicrobianos: Mecanismos de Ação e Aspectos Epidemiológicos e Moleculares da Resistência
 Patogênese, Epidemiologia, Diagnóstico, Prevenção e Tratamento de Doenças Infecciosas

Interações Microrganismos/Vírus-Hospedeiros

Biologia da Resposta Imunitária

Clique ou toque aqui para inserir o texto.

Programa Detalhado:

Data	Horário	Tipo de aula	Título da Aula	Professor(a)
3/4	8-12h	Teórica	Princípios de Ecologia Microbiana I	Marco Antônio Lemos Miguel
3/4	8-12h	Teórica	Princípios de Ecologia Microbiana em alimentos II	Marco Antônio Lemos Miguel
10/4	8-12h	Teórica	Detecção de Microrganismos e seus produtos em Alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
17/4	8-12h	Teórica	Microbiologia aplicada a novos métodos de produção de alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
24/4	8-12h	Teórica	Detecção de Microrganismos e seus produtos em Alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
8/5	8-12h	Teórica	Microbiologia aplicada a novos métodos de produção de alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
15/5	8-12h	Teórica	Aspectos legais em Microbiologia de Alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
22/5	8-12h	Prática	Princípios de identificação de problemas de contaminação e busca de soluções na produção de alimentos	Marco Antônio Lemos Miguel
29/5	8-12h	Teórica	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Carolina Beres (UERJ)
5/6	8-12h	Prática	Visita técnica - Visita à cervejaria AMBEV	Marco Antônio Lemos Miguel
12/6	8-12h	Prática	Preparo para ingresso no mercado de trabalho.	Marco Antônio Lemos Miguel
19/6	8-12h	Teórica	Inovação em Microbiologia de Alimentos I	Marco Antônio Lemos Miguel

26/6	8-12h	Prática	Inovação em Microbiologia de Alimentos II	Marco Antônio Lemos Miguel
	8-12h	Teórica	Prova	Marco Antônio Lemos Miguel

Bibliografia:

- 1. Food Microbiology Laboratory - Lynne McLandsborough - Edição 2014**
- 2. Foodborne Pathogens and Food Safety - Md. Latiful Bari, Dike O. Ukuku - Edição 2016**
- 3. Fundamental Food Microbiology, Fifth Edition - Bibek Ray, Arun Bhunia - Edição 2017**
- 4. Microbiologia de Alimentos - James Jay, Edição 2005**
- 5. Microrganismos em Alimentos 8: Utilização de Dados Para Avaliação do controle de Processo e Aceitação de Produto (ICMSF), Edição 2015**
- 6. Manual De Metodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água, Edição Neusely Silva et al., 2010**
- 7. Artigos de periódicos a serem enviados durante o curso**