EMENTA DE DISCIPLINA

2023/1

Nome da 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): Marco Antônio Lemos Miguel (UFRJ), Carolina Beres (UERJ)

Discente(s) em treinamento didático envolvido(s): Giovanna Greco Soares Rodrigues de Aguiar (doutorado - PPGM), Agnes Maria Cupertino Fernandes Araújo (doutorado IMPG); Jéssika Rosa Morgado (doutorado INJC)

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: 30/04

Data final: 16/07

Horário: 8 às 12h

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: 20

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: Clique ou toque aqui para inserir o texto.

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:

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)
30/4	8 – 12h	Teórica	Princípios de Ecologia Microbiana em alimentos I	Marco Miguel
7/5	8 – 12h	Teórica	Princípios de Ecologia Microbiana em alimentos II	Marco Miguel
14/5	8 – 12h	Teórica Prática	Detecção de Microrganismos e seus produtos em Alimentos	Marco Miguel
21/5	8 – 12h	Teórica Prática	Microbiologia aplicada aos novos métodos de produção de alimentos	Marco Miguel
28/5	8 – 12h	Teórica Prática	Aspectos legais em Microbiologia de Alimentos	Marco Miguel
04/6	8 – 12h	Teórica Prática	Princípios de identificação de problemas de contaminação e busca de soluções na produção de alimentos	Marco Miguel
11/6	8 – 12h	Teórica	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Carolina Beres
18/5	8 – 12h	Teórica	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Carolina Beres
25/6	8 – 12h	Teórica Prática	Preparo para ingresso no mercado de trabalho.	Marco Miguel
2/7	8 – 12h	Teórica Prática	Inovação em Microbiologia de Alimentos I	Marco Miguel
9/7	8 – 12h	Teórica Prática	Inovação em Microbiologia de Alimentos II	Marco Miguel
16/7	8 – 12h		Prova	Marco 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**