



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DA DISCIPLINA		
Código e nome da disciplina: Estratégias Analíticas para Detecção de Patógenos em Alimentos		
Créditos		Carga Horária Total: 15
Total 01	Práticos 00	Teóricos 01
Professores Responsáveis: Paula Aline Zanetti Campanerut Sá		
Departamento: Centro de Ciências Agrárias		
Observação:		
EMENTA: Princípios e aplicações dos métodos clássicos e emergentes para detecção de patógenos em alimentos.		
OBJETIVOS: Conhecer as metodologias clássicas e emergentes para detecção de microrganismos patogênicos em alimentos.		
PROGRAMA 1. Importância dos microrganismos nos alimentos. 2. Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano no alimento. 3. Principais patógenos de importância em alimentos. 4. Coleta e preparo de amostras. 5. Métodos clássicos de detecção de microrganismos patogênicos no alimento. 6. Métodos emergentes de detecção de microrganismos patogênicos no alimento.		
BIBLIOGRAFIA: Bad Bug Book Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. FDA 2 ed. 2022. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <i>Microbiologia dos Alimentos</i>. Rio de Janeiro: Atheneu, 2023. FORSYTHE, J. S. <i>Microbiologia da Segurança de Alimentos</i>. 2 ed. Porto Alegre: Artmed. 2013. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. et al. <i>Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água</i>. São Paulo: Blucher, 2021.		

Critérios de avaliação:

Avaliação 1: Os alunos serão avaliados durante as discussões de artigos científicos e apresentação de seminário.