



PROGRAMA DE DISCIPLINA					
Nome da disciplina (código): Doenças Transmitidas por Alimentos (DAC4091/PCS44).					
Créditos			Carga horária total: 15 horas	Ano: 2024	Nível: Mestrado Doutorado
Total: 01	Práticos: 0	Teóricos: 01			
Pré-requisitos: Não há			Co-requisitos: Não há		
Professor responsável: Profa. Dra. Jane Martha Graton Mikcha					
Departamento: Análises Clínicas e Biomedicina (DAB/CCS/UEM)					

Ementa: Aspectos epidemiológicos e medidas de prevenção e controle de doenças bacterianas transmitidas por alimentos.

Objetivo: Compreender os aspectos epidemiológicos e medidas de prevenção e controle de doenças bacterianas transmitidas por alimentos.

Programa:

1. Aspectos epidemiológicos das doenças transmitidas por alimentos
2. Fontes de contaminação e ocorrência dos microrganismos patogênicos nos alimentos
3. Fatores que interferem na sobrevivência e multiplicação de patógenos de origem alimentar
4. Estudo das bactérias causadoras de doenças transmitidas por alimentos: características estruturais, fisiológicas e mecanismos de patogenicidade
5. Métodos de detecção de bactérias patogênicas de origem alimentar
6. Prevenção e controle das doenças transmitidas por alimentos

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi
Coordenadora PCS

**Metodologia:**

Aulas expositivas da parte teórica, que contemplem também a apresentação de exemplos, artigos e solução de problemas práticos.

Avaliação:

A avaliação contará com apresentação de seminários e participação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), podendo-se solicitar lista(s), trabalho(s) como forma complementar de avaliação.

Conceitos:

A = 9,0 a 10,0

B = 7,5 a 8,9

C = 6,0 a 7,4

R = inferior a 6,0

Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.

Número mínimo de alunos: 03

Número máximo de alunos: 10

Referências:**Livros:**

DODD, C. E. R.; ALSSWORTH, T.; RIEMANN, H. P. Foodborne Diseases. Science Direct. 3ed. 2017.

DOYLE, P. M.; DIEZ-GONZALEZ, F.; HILL, C. Food Microbiology: Fundamental and Frontiers. 5th. Washington: ASM Press. 2019.

FORSYTHE, J. S. Microbiologia da Segurança de Alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Artmed. 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu. 2008.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre : Artmed. 2005.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12 ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.

TRABULSI, L. R. ALTERTHUM, F; GOMPERTZ. O. F.; CANDEIAS, J. A. N. Microbiologia. 6ed. São Paulo: Atheneu. 2015.

WILSON, B.A.; WINKLER, M.; HO, B.T. Bacterial Pathogenesis: A Molecular Approach. 4th. ASM Press, Washington, DC, 2019.

Bad Bug Book Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. FDA 2 ed. 2022.

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi
Coordenadora PCS



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Ciências da Saúde
Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde



Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em
Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Profª Drª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi
Coordenadora PCS