|  |
| --- |
| **Aula do dia 20 de Março** |
| Micro-organismos | *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* |

Pergunta 1: Caracterize ambas bactérias quanto: reação de Gram, aeróbio ou anaeróbio (ou facultativo), tolerância a sal, resistência térmica (baixa, média, elevada), aw, faixa de temperatura de crescimento (e ótima), pH, habitat.

P2: Quais alimentos são os mais implicados na disseminação desses patógenos?

P3: Após a ingestão de alimentos contaminados, como se dá a infecção por *Listeria monocytogenes*? Quais os principais grupos populacionais estão em risco?

P4: Como acontece a síndrome provocada pelo *S. aureus*? Inclua na resposta os sintomas, o tempo de incubação, duração.

P5: Como são chamadas as toxinas do *S. aureus*? Quais os tipos mais frequentemente envolvidos em surtos?

P6: Considerando um alimento contaminado com um número elevado de *S. aureus* e que essa bactéria é termo-sensível, a pasteurização garante a segurança alimentar? Por que?

P7: Quais fatores são associados aos alimentos envolvidos em surtos de *S. aureus*?

P8: Quais medidas devem ser adotadas na produção dos alimentos para evitar (prevenir) a contaminação por *L. monocytogenes*?

P9: Que tipo de tratamento se aplica aos doentes acometidos por listeriose ou intoxicação estafilocócica?

P10: Como é feita a detecção de *L. monocytogenes* em alimentos? Como é feita a contagem de *S. aureus* em alimentos?

P11: Discuta os surtos apresentados.

**Os grupos têm até as 21:15 horas para pesquisar e elaborar as respostas**. Ao final, a turma discute as respostas com os professores.

**Bibliografia**

1. Adams, M. R. e Moss, M. O. Food microbiology. 3a ed., RSC Publishing, 2008.

2. Doyle, M.P. et al. Food Microbiology: fundamentals and frontiers. ASM Washington, DC;

3. Downes, F.P. e Ito, K. Compendium of Methods of Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association, 4a ed, 2001;

4. Franco, B.D.G.M. e Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos, Ed. Atheneu, 1996;

5. Jay, J.M., Loessner, M.J. e Golden, D.A. Modern Food Microbiology, Ed. Springer. 7a ed. 2005;

6. Montville, T.J. e Matthews, K.R. Food Microbiology – an Introduction. ASM Press, 2008;

7. Trabulsi, L. R. e Alterthum, F. Microbiologia. Ed. Atheneu, 5ª ed., 2008;

COMPLEMENTAR: Trabalhos publicados em periódicos como International Journal of Food Microbiology, Food Microbiology, Food Control, Journal of Food Protection. Sites selecionados.