|  |  |
| --- | --- |
| **Aula do dia 27 de Março** | |
| Micro-organismos | *Salmonella* e *Campylobacter* |

Pergunta 1: Caracterize ambas as bactérias quanto: morfologia da célula, gram, motilidade, aeróbio ou anaeróbio (ou facultativo), tolerância a sal, aw, faixa de temperatura de crescimento (e ótima), pH, habitat.

P2: Quais alimentos são os mais implicados em surtos por esses patógenos?

P3: Após a ingestão de alimentos contaminados, como se dá a infecção por esses patógenos? Inclua o período de incubação, sintomas, duração e gravidade da doença.

P4: Qual espécie de *Salmonella* está envolvida em surtos de gastroenterite? Quantos sorotipos já foram identificados nessa espécie e quais os mais envolvidos em surtos?

P5: Qual espécie de *Campylobacter* é a mais importante em alimentos?

P6: Quais medidas devem ser adotadas na produção dos alimentos para evitar (prevenir) a contaminação por *Salmonella*?

P7: Que tipo de tratamento se aplica aos doentes acometidos por *Salmonella* e *Campylobacter* via alimentos?

P8: Como é feita a detecção de *Salmonella* e *Campylobacter* em alimentos?

P9: Encontre e discuta sobre um surto de salmonellose ou campilobacteriose.

Deve haver um surto de cada bactéria a ser discutido em sala. O que discutir? Dose infecciosa (se houver), sintomas relatados, necessidade de hospitalização (ou não), mortalidade (se houver), alimentos envolvidos, via de contaminação do alimento, se o surto foi elucidado ou se trata apenas de uma suspeita.

**Os grupos têm até as 21:00 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.