**Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos**

**FBA5909 Microbiologia de Alimentos**

10/04 a 14/05

Responsáveis:

Profa. Bernadette D. G. M. Franco, Profa. Mariza Landgraf e Prof. Uelinton M. Pinto

Prof. Svetoslav D. Todorov

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Abril** | | |
| 12/04 (4ª feira)  9h-12h | Prof. Uelinton | Apresentação da disciplina  Grupos microbianos importantes em alimentos  Fatores que controlam sua multiplicação |
| 14/04 (6ª feira)  9h-12h | Prof. Uelinton | Micro-organismos patogênicos em alimentos I (Gram negativos) |
| 19/04 (4ª feira)  9h-12h | Prof. Uelinton  Marta Taniwaki | Micro-organismos patogênicos em alimentos II (clostrídios)  Fungos e micotoxinas de importância em alimentos |
| 21/4 (6ª feira) | Feriado |  |
| 26/04 (4ª feira)  9h-12h | Prof. Slavi | Micro-organismos patogênicos em alimentos III *(Listeria monocytogenes*; *S. aureus* e *B. cereus*) |
| 28/04 (6ª feira)  9h-12h | Prof. Bernadette | Microbiologia de produtos de origem animal |
| 03/05 (4ª feira)  9h-12h | Prof. Mariza | Microbiologia de produtos de origem vegetal |
| **Maio** | | |
| 05/05 (6ª feira)  9h-12h | Prof. Uelinton | Métodos de detecção/enumeração de micro-organismos em alimentos |
| 10/05 (4ª feira)  9h-12h | Prof. Bernadette | Avaliação de Risco Microbiológico |
| 12/05 (6ª feira)  9h-12h | Prof. Slavi | Métodos de controle de micro-organismos em alimentos |
| 15/05 (2ª feira)  9h-12h | B,M,S | Trabalho final e prova  Apresentação oral dos trabalhos (10-15 min/grupo), com a presença de todos os alunos.  Prazo para entrega dos textos dos trabalhos finais (mandar para [bfranco@usp.br](mailto:bfranco@usp.br), [landgraf@usp.br](mailto:landgraf@usp.br) e [uelintonpinto@usp.br](mailto:uelintonpinto@usp.br))  Prova (60 min) |

**Avaliação (15/05):**

Prova (50%)

Apresentação oral do trabalho final (20%)

Texto do trabalho final (30%).

Trabalho: escrever um artigo de revisão (minireview ou perspectiva). O projeto será feito em grupo, com até 3 alunos por grupo.

Temas para sorteio:

Limitations of the different methods used in the microbiological analyses of foods

Clarifying the concept of microbiological risk assessment in foods

Who is the worst enemy: “*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* or *S. aureus*?

Omics analyses in the study of food microbial ecology