



PROGRAMA DE DISCIPLINA TÓPICOS ESPECIAS I - TOXINFECÇÕES ALIMENTARES

INFORMAÇÕES GERAIS			
ENG 364	Créditos: 03	Carga Horária: 45 horas-aula	Tipo: Optativa
Turma:			Semestre: 1º
Professor: Juliana Fonseca Moreira da Silva			Matrícula: 2066623

1 EMENTA

Conhecer os conceitos básicos de epidemiologia, Microrganismos causadores de toxinfecções veiculadas por alimentos, Patógenos emergentes, a caracterização, patogenia e patologia, conceitos de imunologia e técnicas de imunoquímica utilizados em análise de microrganismos e toxinas em alimentos (ELISA, RPLA, RIA), e conceitos de técnicas de genética molecular na identificação de patógenos (PCR e RAPD).

2 OBJETIVO

2.1 Objetivo Geral

Identificar as principais doenças de origem alimentar e os microrganismos causadores; caracterizando as doenças e ressaltando formas de diagnóstico, prevenção e fatores que ocasionam um surto de toxinfecções alimentar.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar as DTAs e seus microrganismos causadores
- Conhecer as formas de prevenção das DTAs
- Conhecer os fatores que ocasionam os surtos de DTAs.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

3- Identificar as principais doenças de origem alimentar e os microrganismos causadores; caracterizando as doenças e ressaltando formas de diagnóstico, prevenção e fatores que ocasionam um surto de toxinfecções alimentar.

- 3.1 Doenças transmitidas por alimentos (DTAs): Toxínose, infecção, toxinfecção e intoxicação.
- 3.2 Epidemiologia das doenças de origem alimentar e problema das doenças de origem alimentar;
- 3.3 Microorganismos patogênicos em alimentos: clássicos, emergentes e reemergentes.
- 3.4 Agentes de toxinfecções alimentares: toxínose alimentar (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Proteus* sp); infecção alimentar (*Clostridium perfringens*, *salmonella* sp, *Salmonella typhi*, *Shigella* sp, *Yersinia enterocolítica*, *Escherichia coli*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Listeria monocitogenes*); agentes parasitários causadores de doenças de origem alimentar (*Giardia lamblia*, *Entamoeba histolytica*, *Taenia solium*, *Trichnella spiralis*).
- 3.5 Fatores que contribuem para surtos de toxinfecções alimentares e medidas de prevenção;
- 3.6 Procedimentos para diagnóstico dos surtos de toxinfecções alimentares (Metodologia e técnicas de Biologia Molecular);
- 3.7 Preparo de amostras para análise microbiológica;

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

- Aula expositiva dialogada com utilização de recursos tecnológicos como auxiliares;
- Estudo em grupo orientado (discussão de artigos atuais)
- Apresentações de seminário.

4.2 Avaliação

- Estudo em grupo – discussão de artigo;
- Apresentação de seminário.

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância epidemiológica. 7ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 813p. Disponível em http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância em saúde. 2ª edição. Brasília. Ministério da Saúde, 2017. V. 1 a 4. Disponível em: <http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2017/setembro/05/Guia-de-Vigilancia-em-Saude-2017-Volume-2.pdf>

- JAY, JM. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005. 712p.

- SILVA JUNIOR, E.A. da. **Manual de controle higiênico sanitário de alimentos**. 7ª edição. São Paulo: Varela. 2014. 479p.

- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. 2ª edição Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p..

- GERMANO, P. M. L. G. M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5º. edição. Barueri- SP: Manole, 2011. 1112p..

5.2 Complementar

- Artigos no portal de periódicos CAPES dos últimos 5 anos.
- Sites do Ministério da Saúde