

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
CÂMPUS DE PALMAS
MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Endereço: Avenida NS 15, 109 Norte - Plano Diretor Norte | 77001-090 | Palmas/TO
(63) 3232-8305 | ww2.uft.edu.br | mestradoalimentos@uft.edu.br



PROGRAMA DE DISCIPLINA TOXINFEÇÕES ALIMENTARES

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: ENG 364	Créditos: 03	Carga Horária: 45 horas-aula	Tipo: Optativa
Turma:	Semestre: 2º		
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 imun química 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.

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): Toxiose, 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: toxiose alimentar (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Proteus* sp); infecção alimentar (*Clostridium perfringens*, *salmonella* sp, *Salmonella typhi*, *Shigella* sp, *Yersinia enterocolitica*, *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)
- Apresentação de seminário.

4.2 Avaliação

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

Item avaliativo	Valor	Peso
Apresentação de seminário	5,0	1
Estudo em grupo – discussão de artigo	5,0	
Total	10,0	10,0

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

-BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância epidemiológica. 6ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 816p.

HOBBS, B.C; ROBERTS, D. Food poisoning and food hygiene. Cornwall: Edward Arnold, 1993. 308p.

JAY, JM. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Artmed, 2005. 712p. .SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S; GOMES, R.A.R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Varela, 2010.624p.

SILVA JUNIOR, E.A. da. Manual de controle higiênico sanitário de alimentos. 5ª edição. São Paulo: Varela. 2002. 479p.

5.2 Complementar

Artigos no portal de periódicos.