



Cronograma das Atividades Didáticas FCFRP/USP – 1º semestre de 2021 – remotas

Nome da Disciplina ou Módulo: Microbiologia de Alimentos

Código da Disciplina ou Módulo: CGF2068

CARGA HORÁRIA TOTAL DE CADA PROFESSOR: 45h

Elaine Cristina Pereira De Martinis	45h, divididas em: - 10h síncronas, online - 35 h atividades assíncronas (Moodle)
-------------------------------------	---

ATIVIDADES SÍNCRONAS

Data	Objetivo da Aula	Conteúdos	Turma	Professor Ministrante	Atividade Didática	CH
26/04/2021	Apresentar ao aluno uma visão integrada sobre a os micro-organismos em alimentos: amigos ou inimigos?	Visão geral da disciplina e da área	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
03/05/2021	Conhecer os fundamentos para definição de critérios microbiológicos em alimentos, como base para a garantia da inocuidade.	Crítérios microbiológicos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
10/05/2021	Conhecer a importância e os principais microrganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária.	Microrganismos indicadores	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
17/05/2021	Estudar microrganismos de alimentos do ponto de vista tecnológico e da saúde.	Alimentos fermentados e probióticos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
24/05/2021	Ocorrência e importância de toxinfecções alimentares: características dos organismos e das doenças.	Dados epidemiológicos e de vigilância	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
31/05/2021	Estudar bactérias Gram-positivas causadoras de toxinfecções alimentares.	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> e <i>Clostridium perfringens</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
07/06/2021	Estudar bactérias Gram-positivas causadoras de toxinfecções alimentares.	<i>Clostridium botulinum</i> e <i>Listeria monocytogenes</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DE RIBEIRÃO PRETO
COMISSÃO DE GRADUAÇÃO



14/06/2021	Estudar bactérias Gram-negativas causadoras de toxinfecções alimentares.	<i>Salmonella sp</i> , <i>E. coli</i> enteropatogênica e <i>Shigella sp</i> .	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
21/06/2021	Estudar bactérias Gram-negativas causadoras de toxinfecções alimentares.	<i>Campylobacter sp.</i> , <i>Yersinia sp.</i> , <i>Vibrio sp.</i> e outros patógenos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h
28/06/2021	Estudar tecnologias e sistemas para o controle de microrganismos em alimentos	- Processos térmicos e não térmicos para inativação de microrganismos. - Sistemas para garantia da inocuidade de alimentos (HACCP)	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	15-16h.	1h

ATIVIDADES ASSÍNCRONAS

Data	Objetivo da Aula	Conteúdos	Turma	Professor Ministrante	Atividade Didática	CH
Semana 1	- Critérios microbiológicos em alimento e microrganismos indicadores – visão teórico-prática.	Bactérias mesófilas	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 2	- Critérios microbiológicos em alimento e microrganismos indicadores – visão teórico-prática.	Fungos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 3	- Critérios microbiológicos em alimento e microrganismos indicadores – visão teórico-prática	Coliformes e enterobactérias	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 4	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Staphylococcus aureus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 5	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Bacillus cereus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DE RIBEIRÃO PRETO
COMISSÃO DE GRADUAÇÃO



Semana 6	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Clostrídeos sulfito-redutores e Clostridium perfringens</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 7	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Listeria monocytogenes</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 8	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Salmonella sp</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 9	- Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – visão teórico-prática	<i>Vibrio sp.</i> e outros patógenos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Estudo online (material disponibilizado no Moodle).	3,5h
Semana 10 –	- Atividade avaliativa: aplicação dos conteúdos teórico-práticos.	- Estudo de caso selecionado sobre toxinfecção alimentar - Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos.	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Apresentação de estudo de caso (vídeo e/ou texto), entregue pelo Moodle.	3,5h

Ribeirão Preto, 19 de abril de 2021.

Prof. Elaine C. P. De Martinis