



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



Cronograma das Atividades Didáticas FCFRP/USP - 1º semestre de 2023 – Seg. 15 às 18h

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
-------------------------------------	-----

Data	Objetivo da Aula	Conteúdos	Turma	Professor Ministrante	Atividade Didática	CH
13/03/2023	Apresentar ao aluno uma visão integrada sobre a os micro-organismos em alimentos: amigos ou inimigos?	Introdução	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
13/03/2023	Apresentar o laboratório de Microbiologia de Alimentos e suas regras. Aprender a isolar e enumerar bactérias aeróbias mesófilas em alimentos (amostragem, semeadura em placas e incubação).	Introdução e enumeração bactérias aeróbias	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
20/03/2023	Capacitar o aluno a entender criticamente os fatores dos alimentos e seu ambiente, que devem ser considerados para garantia da inocuidade e processos tecnológicos.	Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam a multiplicação microbiana em alimentos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
20/03/2023	Aprender a isolar e enumerar fungos em alimentos (amostragem, semeadura em placas e incubação).	Enumeração de bolores e leveduras	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
27/03/2023	Estudar micro-organismos de alimentos do ponto de vista tecnológico e da saúde.	Alimentos fermentados e probióticos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
27/03/2023	Capacitar o aluno a quantificar coliformes totais e termotolerantes em amostras de água.	Micro-organismos indicadores (água)	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
03/04/2023	Semana da Santa – não haverá aula.	-	-	-	-	-
10/04/2023	Conhecer a importância e os possíveis indicadores de qualidade higiênico-sanitária.	Micro-organismos indicadores	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
10/04/2023	Aprender a enumerar coliformes totais, termotolerantes e <i>E. coli</i> em alimentos (Número Mais Provável - NMP).	Micro-organismos indicadores e <i>E. coli</i> (alimentos)	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h



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



17/04/2023	Conhecer os fundamentos para definição de critérios microbiológicos em alimentos, como base para a garantia da inocuidade.	Critérios microbiológicos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
17/04/2023	Aprender a expressar os resultados de NMP e o significado dos indicadores para acompanhamento de processos e garantia da inocuidade.	Final de micro-organismos indicadores em águas e alimentos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
24/04/2023	Iniciar o estudo de micro-organismos causadores de toxi-infecções alimentares: características dos organismos, das doenças e formas de controle.	<i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Bacillus cereus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
24/04/2023	Amostrar alimentos para o isolamento seletivo e diferencial de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva em alimentos.	<i>Staphylococcus aureus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
08/05/2023	Estudar micro-organismos causadores de toxi-infecções alimentares: características dos organismos, das doenças e formas de controle.	<i>Clostridium perfringens</i> e <i>Clostridium botulinum</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
08/05/2023	Fazer a leitura dos resultados para enumeração de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva em alimentos e compreender a significância dos mesmos no contexto da inocuidade de alimentos. Amostrar alimentos para o isolamento seletivo e diferencial de <i>B. cereus</i> .	Leitura de <i>S. aureus</i> e início de <i>B. cereus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
15/05/2023	Estudar o micro-organismo causador de infecções alimentares: características dos organismos, das doenças e formas de controle.	<i>Listeria monocytogenes</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
15/05/2023	Fazer a leitura dos resultados para enumeração de <i>B. cereus</i> em alimentos e compreender a significância dos mesmos no contexto da inocuidade de alimentos.	Leitura de <i>B. cereus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
22/05/2023	Avaliar se os conteúdos ministrados foram apreendidos e se os alunos são capazes de avaliar criticamente situações relativas à garantia da inocuidade e qualidade microbiológica de alimentos.	1ª prova	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Prova escrita, individual.	1h
22/05/2023	Amostrar alimentos para o isolamento seletivo e diferencial de clostrídeos sulfito-redutores em	Início de clostrídeos sulfito redutores	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h



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



	alimentos.					
29/05/2023	Estudar o micro-organismo causador de toxi-infecções alimentares: características do organismo, da doença e formas de controle.	<i>Campylobacter</i> sp.	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
29/05/2023	Fazer a leitura dos resultados para enumeração de clostrídeos sulfito-redutores em alimentos, com identificação de <i>Clostridium perfringens</i> . Compreender a significância dos mesmos no contexto da inocuidade de alimentos. Fazer amostragem de alimentos e inoculação para isolamento seletivo de <i>Salmonella</i> sp .	Leitura de clostrídeos sulfito redutores e início de <i>Salmonella</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
05/06/2023	Estudar o micro-organismo causador de toxi-infecções alimentares: características do organismo, da doença e formas de controle.	<i>Salmonella</i> sp.	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
05/06/2023	Realizar a identificação de <i>Salmonella</i> sp e aprender a expressar os resultados das análises realizadas, bem como a significância dos mesmos para a inocuidade de alimentos.	Leitura de <i>Salmonella</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
12/06/2023	Estudar micro-organismos causadores de toxi-infecções alimentares: características dos organismos, das doenças e formas de controle.	<i>Escherichia coli</i> enteropatogênica	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
12/06//2023	Aprender a fazer o isolamento seletivo e identificação de <i>Listeria monocytogenes</i> .	<i>Listeria monocytogenes</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
19/06/2023	Estudar micro-organismos causadores de toxi-infecções alimentares: características dos organismos, das doenças e formas de controle.	<i>Vibrio</i> sp. e outras bactérias Gram negativas de interesse em alimentos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
19/06/2023	Aprender a enumerar <i>V. parahaemolyticus</i> a partir de alimentos (pescados).	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula prática de laboratório	2h
26/06/2023	Conhecer alternativas para o controle de micro-organismos em alimentos: processos térmicos e não térmicos.	Controle de micro-organismos em alimentos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Aula teórica	1h
26/06/2023	Conhecer métodos rápidos para a detecção, enumeração e identificação de micro-organismos e/ou seus metabólitos em alimentos.	Métodos alternativos para pesquisa de micro-organismos em alimentos	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Teoria da prática – seminários preparados pelos	2h



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



					alunos	
03/07/2023	Avaliar se os conteúdos ministrados foram apreendidos e se os alunos são capazes de avaliar criticamente situações relativas à garantia da inocuidade e qualidade microbiológica de alimentos.	2ª Avaliação	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Prova escrita.	1h
03/07//2023	Avaliar se os conteúdos ministrados foram apreendidos e se os alunos são capazes de avaliar criticamente situações relativas à garantia da inocuidade e qualidade microbiológica de alimentos.	2ª Avaliação	Única	Elaine Cristina P. De Martinis	Teoria da prática – seminários preparados pelos alunos	2h

Ribeirão Preto, 15 de fevereiro de 2023.

Prof. Elaine C. P. De Martinis