



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: BACTÉRIAS PATOGENICAS EM ALIMENTOS
Código da Disciplina: 228045
Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: GRACIELA VOLZ LOPES
Matrícula SIAPE: 1010707
Modalidade: (x) Presencial () Semi Presencial () À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? () Sim * (x) Não * De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE
Ângela Maria Fiorentini	1715175

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2 h
Exercício:
Prática: 2 h
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: (x) Sim () Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	X
--------------------------------	---

Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Não há

EMENTA

Mecanismos de patogenicidade de bactérias; Fatores de virulência bacteriana; Aspectos genéticos da patogênese bacteriana; Regulação de genes de virulência; Bactérias patogênicas Gram-positivas e Gram-negativas em alimentos; Bactérias patogênicas emergentes em alimentos; Características das doenças veiculadas por alimentos. Epidemiologia e controle de doenças bacterianas transmitidas por alimentos.
--

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas

1. Epidemiologia e controle de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) 1.1 Casos e surtos de DTHA 1.2 Fatores que favorecem DTHA 1.3 Mecanismos de prevenção de DTHA 1.4 Métodos de investigação de DTHA 2. Características das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) 2.1 Período de incubação 2.2 Principais sintomas 2.3 Indivíduos e/ou grupos suscetíveis 3. Fatores de virulência de micro-organismos capazes de promover a colonização no hospedeiro 3.1 Fatores de aderência 3.2 Fatores de invasão 3.3 Motilidade 3.4 Aquisição de ferro 4. Fatores de virulência de micro-organismos capazes de promover lesão no hospedeiro 4.1 Exotoxinas 4.2 Endotoxinas 4.3 Enzimas 4.4 Superantígenos 5. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-positivas: <i>Listeria monocytogenes</i> 6. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-positivas: <i>Staphylococcus aureus</i> 7. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-positivas: <i>Bacillus cereus</i> 8. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-positivas: <i>Clostridium botulinum</i> e <i>Clostridium perfringens</i> 9. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-negativas: <i>Salmonella spp.</i> 10. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-negativas: <i>Escherichia coli</i> 11. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-negativas: <i>Campylobacter spp.</i> 12. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-negativas: <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Vibrio vulnificus</i> e <i>Vibrio parahaemolyticus</i> 13. Mecanismo de patogenicidade de bactérias patogênicas Gram-negativas: <i>Shigella spp.</i> e <i>Yersinia enterocolitica</i> 14. Seminários	
--	--

Referências Bibliográficas

Referências	Nº de Ordem
ABBAS, A. K. M.; LICHTMAN, A. H.; Pillai, S. Cellular and Molecular Immunology. 10ª ed., Elsevier, 618p. 2021 ADAMS, M. R.; McCLURE, P. J.; MOSS, M.O. Food Microbiology. Royal Society of Chemistry. 582p, 2024. ALTERTHUM, F.; TRABULSI, L. R. Microbiologia. 7ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1012p., 2024. CARROLL, K. C.; PFALLER, M. A.; LANDRY, M. L.; McADAM, A. J.; PATEL, J. A.; KARLOWSKY, J. A.; SPRITT, B. S. Manual of Clinical Microbiology. 13ª ed. Washington DC: ASM Press, 3058p., 2023. DODD, C. E.; ALSDWORSTH, T. G.; STEIN, R.A. Foodborne diseases. 3ª ed., Academic Press, 576p., 2017. DOYLE, M.P., DIEZ-GONZALEZ, F.; HILL, C. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. 5ª ed. John Wiley & Sons, 1100p., 2022. ENGLEBERG, N. C.; DIRITA, V.; IMPERIALE, M. J. Schaechter's Mechanisms of Microbial Disease. 6ª ed. Wolters Kluwer, 880p. 2022. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 2ª ed, São Paulo: Ateneu, 312p., 2024. MORRIS JR, J. G., VUGIA, D. J. J.. Foodborne Infections and Intoxications. Academic Press, 5ª ed. 624p, 2021. RIGEL, N.; IZQUIERDO, J. Laboratory Exercises in Microbiology. 12ª ed., McGraw-Hill Education, 464p., 2022. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M.; IAMANAKA, B. T.; KATAYAMA, M. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. 6ª ed, São Paulo: Blucher, 602p., 2017. TORTORA, J. G.; CASE, C. L.; BAIR, B. W.; WEBER, D.; FUNKE, B. R. Microbiologia. 14ª ed, Porto Alegre: Artmed, 956p., 2024.	

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Professor do Magistério Superior**, em 25/02/2025, às 09:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937495** e o código CRC **14E6AE75**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2937495