
Ano Letivo 2021-22

Unidade Curricular ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

Cursos TECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 17201023

Área Científica CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Sigla CB

Código CNAEF (3 dígitos) 541

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 3, 4, 12

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino

Obrigatória

Docente Responsável

Célia Maria Brito Quintas

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
---------	--------------	--------	-----------------------------

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S2	15T; 45PL	140	5

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Biologia, Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos, Química de Alimentos

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A. Conhecer a legislação e compreender conceitos e procedimentos no domínio da análise microbiológica de alimentos.
- B. Compreender o conceito de Objetivo de Segurança Alimentar (FSO)
- C. Conhecer indicadores microbianos de qualidade, de higiene e de segurança dos alimentos
- D. Compreender os conceitos de critério microbiológico e de especificação microbiológica
- E. Conhecer os diferentes tipos de planos de amostragem
- F. Aprender os métodos para detetar e enumerar a população microbiana associada à degradação e segurança alimentar utilizando normas nacionais e internacionais

Conteúdos programáticos

- 1. Tipos de legislação europeia. Regulamento. Diretiva. Decisão
- 2. Controlo microbiológico da qualidade de alimentos. Controlo na fonte. Objetivo de segurança alimentar. Planos de amostragem. Critérios microbiológicos de segurança e de higiene (valor guia e especificação microbiológica). Interpretação e apresentação de resultados.
- 3. Métodos para análise microbiológica de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos de segurança alimentar. Critérios de higiene e segurança alimentar. Exame direto. Técnicas culturais. Métodos de enumeração. Métodos alternativos. Métodos rápidos.
- 4. A microbiologia e conservação de alimentos. Métodos físicos (Ex. irradiação UV-C). Métodos químicos (Ex. Conservantes, água eletrolisada).

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Aulas teóricas, utilizando apresentações e exemplos em PowerPoint. Apresentação e discussão de casos de estudo ou surtos alimentares. Aulas práticas onde se realizam trabalhos práticos de acordo com normas nacionais e internacionais de avaliação da qualidade microbiológica de alimentos. Nestas aulas, os estudantes discutem os resultados obtidos, interpretando-os à luz da legislação e ou *guidelines* e especificações microbiológicas. A avaliação incidirá sobre as componentes teóricas e práticas, através de um teste escrito sobre toda a matéria lecionada (60%) e prática (40%). Os estudantes terão ainda que apresentar um artigo científico e um relatório de aula prática, oralmente, que corresponderão a 20% e 10% da avaliação da UC, respetivamente. A nota mínima em qualquer dos elementos de avaliação é 9,5. As aulas práticas são obrigatórias para aceder aos exames, e decorrem em simultâneo com as aulas práticas da UC Análise Microbiológica de Alimentos do curso de Engenharia Alimentar.

Bibliografia principal

Adams, M., R.; Moss, M. O.; McClure, P.- Food Microbiology. 4 ed., Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2016.

Doyle, M.P.; Beuchat, L. R.; Montville, T. J.(eds)- Food Microbiology- Fundamentals and Frontiers. 2. ed. Washington: ASM Press, 2001.

Forsythe, S. J. -The microbiological risk Assessment of Food. Blackwell Science. Oxford. UK, 2002.

International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods 7. Microbiological Testing in Food Safety Management. ACRIBIA, SA. Zaragoza., 2002.

Grupo de Trabalho Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar. GUIA PARA O ESTABELECIMENTO DE CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS EM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. PortFir, 2017.

Montville, T. J., Matthews, K. R.- Food Microbiology an Introduction. 2 ed. Washington: ASM, 2008.

Roberts, D.; Greenwood, M.- Practical Food Microbiology.. 3 ed.. London: Blackwell, 2003.

Academic Year 2021-22

Course unit FOOD MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Courses FOOD TECHNOLOGY AND SAFETY

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym BC GB

CNAEF code (3 digits) 541

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 3, 4, 12

Language of instruction English

Teaching/Learning modality

Mandatory

Coordinating teacher

Célia Maria Brito Quintas

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
----------------	------	---------	-----------

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
15	0	45	0	0	0	0	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Biology, Microbiology, Food Microbiology, Food Chemistry

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- A. To know legislation and to understand concepts and procedures of food microbiological analysis
- B. To understand the concept of Food Safety Objective (FSO)
- C. To know quality, hygiene and safety microbial indicators
- D. To understand the concepts of microbiological criteria and microbiological specifications
- E. To know different sample plans
- F. To learn methods, based on national and international standards, to detect and enumerate the microbial population associated to spoilage and food safety

Syllabus

1. European legislation. Regulation. Directive. Decision.
2. Microbiological control of food quality. Source control. Food Safety Objective. Sampling plans. Microbiological criteria of hygiene and safety (guideline, specification). Interpretation and presentation of the results.
3. Analytical methods for food microbiology examination. Indicator microorganisms. Food safety microorganisms. Direct exam. Culture techniques. Enumeration methods. Alternative methods. Rapid methods.
4. The microbiology and preservation of food. Physical methods (Ex. Irradiation UV-C). Chemical methods (Ex. Weak organic acids, electrolyzed water).

Teaching methodologies (including evaluation)

Theoretical lessons will be based on oral exposition using a projection of PowerPoint slides, explanations, and examples. Case study situations or reports of outbreaks will be presented and discussed. In Practical lessons, students analyze food items according to national and international standards. In these classes, students analyze the results obtained during the practical lessons and interpret them according to microbiological guidelines and specifications applied to food.

Assessment

The assessment will focus on the theoretical (60 %) and practical (40 %) components through a written test. The students will have to present orally a scientific article and an ISO standard which will account for 20 % and 10% of the evaluation, respectively. The minimum grade in any of the assessment items is 9.5

Main Bibliography

- Adams, M., R.; Moss, M. O.; McClure, P. - Food Microbiology. 4 ed., Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2016.
- Forsythe, S. J. -The microbiological risk Assessment of Food. Blackwell Science. Oxford. UK, 2002.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods 7. Microbiological Testing in Food Safety Management. ACRIBIA, SA. Zaragoza., 2002.
- Montville, T. J., Matthews, K. R.- Food Microbiology an Introduction. 2 ed. Washington: ASM, 2008.
- Roberts, D.; Greenwood, M.- Practical Food Microbiology.. 3 ed.. London: Blackwell, 2003.
- Saraiva, M., Correia, C. B., Cunha, I. C., Maia, C. Bonito, C. C., Furtado, R. & Calhau, A. (2019). Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar. Valores- guia. http://www.insa.min-saude.pt/wp-content/uploads/2019/12/INSA_Valores-guia.pdf