



## **DISCIPLINA HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (ZMV 1354)**

### **1. Cronograma da disciplina**

<b>Mês</b>	<b>Dia</b>	<b>Assunto</b>
Agosto	17	Considerações Gerais sobre a Disciplina <b>T:</b> Principais grupos de microrganismos de interesse em alimentos Fontes de contaminação
	24	<b>T:</b> Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos
	31	<b>T:</b> Deterioração dos alimentos
Setembro	14	<b>T:</b> Métodos de conservação dos alimentos
	21	<b>T:</b> Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos
	<b>28</b>	<b>P: Determinação de microrganismos indicadores e patogênicos</b>
Outubro	<b>05</b>	<b>P: Leitura e discussão dos resultados</b>
	19	<b>T:</b> Planos de amostragem e padrões microbiológicos
	26	<b>T:</b> Doenças veiculadas por alimentos
Novembro	09	<b>T:</b> Controle da qualidade dos alimentos - Boas práticas de fabricação
	16	<b>T:</b> Controle da qualidade dos alimentos - Procedimentos padrão de higiene operacional
	23	<b>T:</b> Controle da qualidade dos alimentos - Análise de perigos e pontos críticos de controle
	30	<b>T:</b> investigação de surtos
Dezembro	07	<b>Avaliação</b>

T = aula teórica

P = aula prática

### **2. Relatórios de aulas práticas**

O relatório da aula prática deverá ser apresentado por escrito e por grupo de alunos.

Após a data limite não serão aceitos relatórios.

### **3. Bibliografia recomendada**

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION - Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4<sup>th</sup> ed., 2001.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

CENTRO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA DO ESTADO DE SÃO PAULO.  
[www.cve.saude.sp.gov.br](http://www.cve.saude.sp.gov.br)

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2<sup>a</sup> ed., Atheneu, 2000, 200p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Artmed, 2002, 424p.

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los Alimentos, Microbiologia y HACCP. 2<sup>nd</sup> ed., Acribia, 2002, 489p.

- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu, 2005, 182p.
- FRAZIER, W.C.; WESTHOFF, D.C. Microbiología de los Alimentos. Acribia, 1992. 698 p.
- GERMANO, P.M.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2ª ed., Varela, 2003, 655p.
- JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Artmed, 2005, 711p.
- JAY, J.M.; LOESSNER, M.J.; GOLDEN, D.A. Modern Food Microbiology. 7<sup>th</sup> ed., Springer, 2005, 790 p.
- HO, P.; VIEIRA, M. (Eds.) Case studies in Food Safety and Environmental Health. Springer, 2007, 93p.
- McELHATTON, A.; MARSHALL, R.J. Food Safety – A practical and case study approach. Springer, 2007, 311p.
- MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. Varela, 2000, 295p.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)
- SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia dos Alimentos. Varela, 2000, 231p.
- SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5ª ed., Varela, 2002, 479p.