



DISCIPLINA HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (ZMV 1354)

1. Cronograma da disciplina

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

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. 4th ed., 2001.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. www.anvisa.gov.br

CENTRO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA DO ESTADO DE SÃO PAULO.
www.cve.saude.sp.gov.br

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2^a 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. 2nd 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. 7th 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
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. www.saude.gov.br
- SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia dos Alimentos. Varela, 2000, 231p.
- SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Alimentos. 5ª ed., Varela, 2002, 479p.