

DISCIPLINA HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (ZMV 1354)

Informações gerais

Curso: Medicina Veterinária

Dias/horários: sexta-feira (8:00 h – 12:00 h)

Docentes responsáveis: Prof^a. Dr^a. Ana Maria C. Vidal

Prof^a. Dr^a. Valeria Carregaro

Aluna PAE: Alenia Vasconcellos

Cronograma de aulas

Mês	Dia	Profa.	Assunto
Setembro	04	Ana	Considerações Gerais sobre a Disciplina Principais grupos de microrganismos de interesse em alimentos Fontes de contaminação
	11	Ana	Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos
	18	Ana	Doenças veiculadas por alimentos
	25	Ana	Deterioração dos alimentos Métodos de conservação dos alimentos
Outubro	02	Ana	Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos Planos de amostragem e padrões microbiológicos
	09	Ana	Aula prática gravada Determinação de mesófilos, psicrotróficos, coliformes, bolores, leveduras e bactérias lácticas em alimentos Determinação de <i>Salmonella</i> e <i>Bacillus cereus</i> em alimentos Determinação de <i>Staphylococcus</i> e Clostrídeos em alimentos
	16	Ana	1ª Avaliação
	23	Valeria	Toxicologia de alimentos Investigação de surtos
	30	Valeria	Controle da qualidade dos alimentos - Boas práticas de fabricação
	Novembro	06	Valeria
13	Valeria	Controle da qualidade dos alimentos - Análise de perigos e pontos críticos de controle	
20	Valeria	Estudo de caso: <i>E. coli</i> hemorrágica	
27	Valeria	2ª Avaliação	

Como a disciplina será ministrada:

- As aulas serão ministradas ao vivo, pelo Google meet, no horário que está na grade (sexta-feira no período da manhã) e depois disponibilizada aos alunos pelo e-disciplinas.
- Após as aulas, terão plantões de dúvidas.
- O material de apoio será disponibilizado no e-disciplinas.
- As avaliações serão realizadas no e-disciplinas.
- As aulas práticas serão gravadas e disponibilizadas no e-disciplinas.
- As Docentes e a aluna PAE estarão á disposição por e-mail também.

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, Microbiología 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. 2^a 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 Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5^a ed., Varela, 2002, 479p.