



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE
NÍVEL MESTRADO



OFERTA DE DISCIPLINA NO ANO LETIVO

PERÍODO LETIVO DA OFERTA

Semestre: 1º Ano: 2011

Programa: Nutrição e Saúde

DISCIPLINA

Nome da Disciplina	SIGLA	CÓDIGO
Controle Higiênico Sanitário de Alimentos	CHSA	420911

VAGAS

Nº de vagas	08	Nº de vagas para alunos especiais	02
-------------	----	-----------------------------------	----

DOCENTES

Nome(s) do(s) Docente(s)	C.H. Prática	C.H. Teórica*	% C.H. Fração	C.H. Acessória	Coordenador
Maria Raquel Hidalgo Campos	10	20			Maria Raquel H. Campos

HISTÓRICO DA DISCIPLINA

Período	Ano	C.H.	Nº de créditos	Indicar a condição Da disciplina	Indicar o tipo de créditos
1	2009	30	02	() Obrigatória () Domínio Conexa (X) Outras Formas	() Prática () Teórica (X) Prática/Teórica

GRADE CURRICULAR

Nº doc. criação	Ano Criação	Linha de Pesquisa
Res.43/2008	2008	Segurança alimentar e nutricional

EMENTA

Fundamentos microbiológicos de alimentos - ecofisiologia da alteração microbiana em alimentos, fontes de contaminação em alimentos e água, microrganismos indicadores de qualidade, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Controle higiênico-sanitário de alimentos – ambiente, manipulador, matéria-prima, produtos e processos

OBJETIVOS

. Atualizar conhecimentos em controle higiênico-sanitário considerando o ambiente, manipulador, matéria-prima, produtos e processamento de alimentos.

. Discutir a ecofisiologia microbiana em alimentos:

- Caracterizar os principais gêneros bacterianos, fungos e vírus de interesse em alimentos e água;
- Identificar os microrganismos indicadores de qualidade e patogênicos em alimentos;
- Analisar a epidemiologia das doenças transmitidas por alimentos mais relevantes;

METODOLOGIA

O conteúdo programático da disciplina será apresentado em aulas teóricas expositivas dialogada, aulas práticas em laboratório de microbiologia, discussão em grupo, estudo e apresentação de artigos científicos relacionados ao temas abordados.

Descrição dos recursos:

Recursos audiovisuais empregados: quadro negro, giz, projetor multimídia e vídeos.

As aulas práticas serão realizadas no Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos/FANUT/UFG.

AVALIAÇÃO

Descrição dos critérios de avaliação:

- Frequência às aulas, participação, desempenho e contribuições pessoais originais dos alunos
- Seminários propostos
- Relatório das aulas práticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Technical Committee on Microbiological Methods for Foods. Compendium of Methods for microbiological examination of foods. Washington, APHA, 2001.

DOYLE, M.O & BEUCHAT, L.R. & MONTVILLE, T.J. Food Microbiology – Fundamentals and Frontiers., 3nd ed. ASM Press Washington, DC, 2007.

JAY, J.M.; LOESSNER, M.J., GOLDEN, D.A. Modern food microbiology, 7th ed. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, 2006.

SILVA JR., E. A. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ed. São Paulo. Livraria Varela, 2005. 623p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, 1993. Recomenda elaboração do Manual de Boas práticas de Fabricação aos estabelecimentos produtores e prestadores de serviços na área de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 216, 2004, de 16 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL 2006. **Sistema de Vigilância em Saúde (SVS)/MS** – Estatísticas de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/svs>. Acesso em: 02/03/2010.

ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAUDE. **HACCP: instrumento essencial para inocuidade de alimentos**. Buenos Aires, Argentina: OPAS/INPPAZ, 2001. 333p.

Periódicos Recomendados:

- Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia
- Applied and Environmental Microbiology
- Food Science and Technology International
- Food control
- Journal of Food Quality
- Journal of food microbiology

PROGRAMA E CRONOGRAMA

Unidade I: Fundamentos microbiológicos de alimentos

- Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos
- Fontes de contaminação em alimentos
- Microrganismos indicadores de qualidade
- Métodos de análises microbiológicas de alimentos
- Doenças Transmitidas por Alimentos

Unidade II: Controle Higiênico-sanitário de alimentos

- Controle e monitoramento de ambiente, água, matéria-prima e produtos no processamento de alimentos
- Controle de saúde do manipulador de alimentos
- Legislação relacionada ao controle higiênico-sanitário

CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

	Conteúdo/atividade docente e discente
Aula 1	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação e discussão do programa da disciplina- Momento de sensibilização - Filme: Galinha a La Carte- Discussão sobre riscos sanitários em alimentos- Unidade I: Fundamentos microbiológicos de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos- Fontes de contaminação em alimentos
Aula 2	<ul style="list-style-type: none">- Unidade I: Fundamentos microbiológicos de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Doenças Transmitidas por Alimentos- Estatísticas de Surtos de DTAs/SVS/MS
Aula 3	<ul style="list-style-type: none">- Unidade I: Fundamentos microbiológicos de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Microrganismos indicadores de qualidade- Métodos de análises microbiológicas de alimentos- Aula Prática no LaCHSA/FANUT – análises de manipulador/alimento
Aula 4	<ul style="list-style-type: none">- Unidade II: Controle Higiênico-sanitário de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Controle e monitoramento de ambiente, água, matéria-prima e produtos no processamento de alimentos
Aula 5	<ul style="list-style-type: none">- Unidade II: Controle Higiênico-sanitário de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Controle de saúde do manipulador de alimentos- Legislação relacionada ao controle higiênico-sanitário- Aula Prática no LaCHSA/FANUT – leituras das análises realizadas
Aula 6	<ul style="list-style-type: none">- Seminário de Avaliação – artigos sobre o tema.