

PLANO DE ENSINO PPGNUT

I. IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: FANUT	
CURSO: Mestrado em Nutrição e Saúde	
DISCIPLINA: Controle Higiênico Sanitário de Alimentos	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 H	CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H
DIA DA SEMANA E HORÁRIO: quinta-feira das 14:00 as 17:00	LOCAL (ONDE SERÃO MINISTRADAS AS AULAS): Sala Murici
ANO/SEMESTRE: 2014/01	TURNO/TURMA:
Nº VAGAS (ALUNOS REGULARES): 08	Nº VAGAS (ALUNOS ESPECIAIS): 02
PROFESSOR(A) e CARGA HORÁRIA DE CADA PROFESSOR (definir se a carga horária é teórica ou prática): Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges Andre / CH teórica: 10h - CH prática: 05h Liana Jayme Borges / CH teórica: 10h - CH prática: 05h	
II. EMENTA Fundamentos microbiológicos de alimentos - ecofisiologia da alteração microbiana em alimentos, fontes de contaminação em alimentos e água, micro-organismos indicadores de qualidade, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Controle higiênicossanitário de alimentos – ambiente, manipulador, matéria-prima, produtos e processos.	
III. OBJETIVO GERAL Atualizar conhecimentos em controle higiênicossanitário considerando o ambiente, manipulador, matéria-prima, produtos e processamento de alimentos.	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS Discutir a ecofisiologia microbiana em alimentos: - Caracterizar os principais gêneros bacterianos, fungos e vírus de interesse em alimentos e água; - Identificar os micro-organismos indicadores de qualidade e patogênicos em alimentos; - Analisar a epidemiologia das doenças transmitidas por alimentos mais relevantes - Analisar as principais técnicas de biologia molecular aplicadas em alimentos	
V. CONTEÚDO Unidade I: Fundamentos microbiológicos de alimentos - Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos - Fontes de contaminação em alimentos - Micro-organismos indicadores de qualidade - Métodos de análises microbiológicas e moleculares de alimentos	

- Doenças Transmitidas por Alimentos

Unidade II: Controle Higienicossanitário 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 higienicossanitário

VI. METODOLOGIA E RECURSOS

O conteúdo programático da disciplina será apresentado em aulas teóricas expositivas dialogadas, discussão em grupo, estudo e apresentação de artigos científicos relacionados aos temas abordados.

Descrição dos recursos:

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

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Descrição dos critérios de avaliação:

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

VIII. AVALIAÇÃO

- Entrega de artigo científico sobre o tema proposto
- Apresentação de trabalhos
- Prova

IX. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

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., 3rd 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

CRONOGRAMA *

Mês	Data	Conteúdo/atividade docente e discente
Abril	03/04	- Momento de sensibilização - Filme: Galinha a La Carte - Discussão sobre riscos sanitários em alimentos - Levantamento dos temas dos projetos/alunos - Trabalho: revisão bibliográfica sobre a ecofisiologia microbiana, DTA/estatísticas oficiais, micro-organismos indicadores, patogênicos e legislação sanitária brasileira envolvendo o objeto de estudo. Escolher uma revista científica para envio e publicação (mínimo qualis B3) - Sorteio dos dias de apresentação
	10/04	- Discussão de artigos sobre manipulador de alimentos e surtos de DTA
	17/04	- Aula sobre Técnicas de biologia molecular
	24/04	- Discussão de artigos sobre micro-organismos patogênicos e técnicas de biologia molecular
Mai	01/05	FERIADO – DIA DO TRABALHO
	08/05	- Tempo livre para elaboração dos artigos
	15/05	- Prova: artigo científico
	22/05	- Tempo livre para elaboração dos artigos
	29/05	- Seminário de Avaliação – artigos sobre os temas abordados
Junho	06/06	- Seminário de Avaliação – artigos sobre os temas abordados
	13/06	- Seminário de Avaliação – artigos sobre os temas abordados

*Cronograma sujeito a alterações