Júpiter - Sistema de Graduação

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia

Med Vet Preventiva e Saúde Animal

Disciplina: VPS0518 - Higiene e Segurança Alimentar

Créditos Aula:	2
Créditos Trabalho:	0
Carga Horária Total:	30 h
Tipo:	Semestral
Ativação:	01/01/2002

Objetivos
Dar subsídios para a inserção do Médico Veterinário no contexto da segurança alimentar
Conhecer e discutir a relação entre a tríade alimento-agente-homem que fundamenta o controle das doenças transmitidas por alimentos de origem animal
Discutir as aplicações e limitações das análises laboratoriais de rotina dos alimentos de origem animal.

Docente(s) Responsável(eis)

2794132 - Simone de Carvalho Balian

Programa Resumido
Estudo e avaliação crítica dos sistemas disponíveis para para assegurar a inocuidade dos alimentos de origem animal.

Programa
Aulas teóricas:

Introdução / Fatores que controlam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos
DTAs
Métodos de conservação dos alimentos
Aditivos na indústria de alimentos: aplicações restrições e controle
GMP - Boas Práticas de Manufatura
SSOPs - Procedimentos Padronizados de Higienização Operacional
Controle de pragas
HACCP - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Aulas práticas:
Análises laboratoriais de rotina dos alimentos de origem animal

Avaliação

Método

aulas teóricas, práticas e estudos dirigidos

Critério

Provas e avaliação das atividades desenvolvidas pelos alunos

Norma de Recuperação

As normas estabelecidas pela Comissão de Graduação ou seja, duas provas cujas naturezas e pesos ficam a critério da disciplina.

Bibliografia

BANWART, G.J. Basic food microbiology. 2ed., Van Nostrand Reinhold, New York, cap.7, pag371-92, [1989].
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Atheneu, Rio de Janeiro, 1989.
FEHLHABER, K.; JANETSCHKE, P. Higiene veterinaria de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1995. 669p.
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF,M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu, São Paulo, 1996, 182p.
Portaria CVS n.6 (para encontrar: www.cvs.saude.sp.gov.br => clicar em "Legislação" ao pé da página, depois "alimentos" e "portaria CVS n.6: Aprova o Regulamento Técnico, que estabelece os parâmetros e Critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos")
HAJDENWURCEL, J.R. Atlas de microbiologia de alimentos. Fonte comunicações e editora, São Paulo, 1998, 66p.
ICMSF Organismos de los alimentos 1 - Tecnicas de analisis microbiologico. ACRIBIA, Zaragoza, s.d.
INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos : Analises de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. GIOVA, D. ANNA TERZI, TRAD. Sao Paulo, Livraria Varela, 1997. 377p.
INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. Microorganismos de los alimentos,2ª ed., Zaragoza, Acribia, 1981, 2v.
LEISTNER, L. Food preservation by combined methods. Food Research International, v.25, p.151-8, 1992.
LÜCK, E. Conservacion quimica de los alimentos. Zaragoza, Acribia, 1981.
MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 295p.
MOSSEL, D.A.A.; CORRY, J.E.L.; STRUIJK, C.B.; BAIRD, R.M. Essencial of the microbiology of foods. A text book for advanced studies. John Wiley & sons, Chichester. 1991, Cap.1-5.
Portaria n. 326 SVS/MS de 30/7/97 (para encontrar na internet: entrar em: www.anvisa.gov.br => clicar em "Legislação", depois em "legislação por assunto", "alimentos", "legislação específica da área", "regulamento técnico por assunto", "portaria n.326: Condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos")
Portaria n.368 (para encontrar: www.agricultura.gov.br => clicar em "Scretaria de Defesa Agropecuária", depois em "Depto de Inspeção de Produtos de Origem Animal", "Regulamentos", "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de alimentos. Portaria n.368")
PRATA, L.F. Manual de enfermidades transmitidas por alimentos. Jaboticabal: Funep, 1999. 212p.
RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo, Loyola, 1987.

SÃO PAULO (Cidade). Secretaria Municipal de Abastecimento. Código sanitário municipal de alimentos. São Paulo, SEMAB, 1988. 03 cadernos. (Legislação).
SUTHERLAND, J.P.; VARNAN, A.H.; EVANS, M.G. A colour atlas of food quality control. Wolfe, 1986.

Clique para consultar os requisitos para VPS0518

Clique para consultar o oferecimento para VPS0518