

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

<b>Disciplina: Controle Microbiológico de Alimentos</b>	
<b>Código:</b> STA 0054	<b>C.H.:</b> <sup>(1)</sup> 60 (2 créditos teórico e 1 crédito prático)
<b>Curso(s) Atendido(s):</b> Nutrição Integral e Noturno	
<b>Docente:</b> <sup>(2)</sup> Victor Augustus Marin	<b>Matrícula:</b> <sup>(2)</sup> 1946751
<b>Cronograma:</b> 50% aulas síncronas e 50% aulas assíncronas	
<b>Metodologia:</b> Aulas síncronas sendo teórico-práticas.	
<b>Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)<sup>(3)</sup>:</b>	
<b>AULAS TEÓRICAS</b>	
<b>Unidade I - MICRORGANISMOS E ALIMENTOS:</b>	
1.1- Importância e fontes de contaminação	
1.2- Microrganismos de interesse em alimentos	
<b>Unidade II - FATORES QUE INTERFEREM NO DESENVOLVIMENTO MICROBIANO:</b>	
2.1- Fatores intrínsecos e extrínsecos	
<b>Unidade III - MICRORGANISMOS INDICADORES:</b>	
3.1- Indicadores de contaminação fecal ou qualidade higiênico-sanitário	
<b>Unidade IV - DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR CAUSADAS POR MICRORGANISMOS:</b>	
4.1- Características dos microrganismos	
4.2- Características das doenças	
4.3- Mecanismos de patogenia	
<b>Unidade V - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS E ÁGUAS DE CONSUMO:</b>	
5.1- Comissão Internacional sobre Especificações Microbiológicas para alimentos ICMSF	
5.2- Planos de amostragem	
5.3- Limites microbiológicos	
<b>Unidade VI - MÉTODOS DE COLETA E ANÁLISE:</b>	
6.1- Métodos e normas aplicadas à coleta de amostras	
6.2- Métodos convencionais e rápidos	
6.3- Outros métodos	
<b>Unidade VII - REGULAMENTOS SANITÁRIOS APLICADOS AO CONTROLE</b>	

## **MICROBIOLÓGICO:**

**7.1- Os diferentes atos administrativos de caráter sanitário**

**7.2- Normas Sanitárias aplicadas ao controle microbiológico**

**Unidade VIII - ANÁLISE DO RISCO MICROBIOLÓGICO:**

**8.1- Objetivos da segurança alimentar**

**8.2- Avaliação, gerenciamento e comunicação do risco**

**8.3- A Vigilância Sanitária e os programas de controle microbiológico.**

## **AULAS PRÁTICAS**

**Como práticas demonstrativas**

**Avaliação: Tarefas Dirigidas**

**Ferramentas digitais previstas: Google Meet**

## **Bibliografia:**

**BÁSICA:**

FORSYTHE, S.J. 2013. Microbiologia da Segurança dos Alimentos, 2ª Edição, Artmed, 607p.

JAY, J.M. 2005. Microbiologia de Alimentos, 6ª Edição, Artmed, 711p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A. ; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. 2010. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª Edição, Varela, 625p.

**COMPLEMENTAR:**

ANVISA. Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes. Gerência de Produtos Especiais. Gerência Geral de Alimentos. Brasília/DF. Fevereiro de 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Oficializar os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº101, de 11 de agosto de 1993. Aprovar e oficializar os métodos analíticos para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - métodos microbiológicos (anexo) determinando seu emprego em todas as atividades desenvolvidas pela rede oficial do sistema coordenado pela Coordenação Geral de Laboratório Animal – CGLA do Departamento de Defesa Animal – DDA.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U.-Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U.-Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por

alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

<sup>1</sup> **Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver**

<sup>2</sup> **Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido**

<sup>3</sup> **Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.**