

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: Controle Microbiológico de Alimentos	Departamento: Ciência de Alimentos	Código: STA 0054
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: () integral () noturno (X) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Victor Augustus Marin		
Professor(es) ministrante(s): Victor Augustus Marin		
Carga horária*: 60	Crédito teórico*: 2	Crédito prático*: 1
O conteúdo prático será ofertado remotamente: (X) sim () não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
Pré-requisito*: Microbiologia e Composição dos Alimentos		
Ementa*: Evolução da Microbiologia de Alimentos na Saúde Pública, nos processos tecnológicos inerentes à atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos processos de industrialização e comércio dos alimentos. A microbiologia na segurança alimentar, na transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Padrões e legislação sanitária vigente. Interpretação de resultados laboratoriais.		
<p>Conteúdo programático: AULAS TEÓRICAS</p> <p>Unidade I - MICRORGANISMOS E ALIMENTOS:</p> <p>1.1- Importância e fontes de contaminação</p> <p>1.2- Microrganismos de interesse em alimentos</p> <p>Unidade II - FATORES QUE INTERFEREM NO DESENVOLVIMENTO MICROBIANO:</p> <p>2.1- Fatores intrínsecos e extrínsecos</p> <p>Unidade III - MICRORGANISMOS INDICADORES:</p> <p>3.1- Indicadores de contaminação fecal ou qualidade higiênico-sanitário</p> <p>Unidade IV - DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR CAUSADAS POR MICRORGANISMOS:</p> <p>4.1- Características dos microrganismos</p> <p>4.2- Características das doenças</p> <p>4.3- Mecanismos de patogenia</p> <p>Unidade V - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS E ÁGUAS DE CONSUMO:</p> <p>5.1- Comissão Internacional sobre Especificações Microbiológicas para alimentos ICMSF</p> <p>5.2- Planos de amostragem</p> <p>5.3- Limites microbiológicos</p> <p>Unidade VI - MÉTODOS DE COLETA E ANÁLISE:</p> <p>6.1- Métodos e normas aplicadas à coleta de amostras</p> <p>6.2- Métodos convencionais e rápidos</p> <p>6.3- Outros métodos</p> <p>Unidade VII - REGULAMENTOS SANITÁRIOS APLICADOS AO CONTROLE MICROBIOLÓGICO:</p> <p>7.1- Os diferentes atos administrativos de caráter sanitário</p> <p>7.2- Normas Sanitárias aplicadas ao controle microbiológico</p> <p>Unidade VIII - ANÁLISE DO RISCO MICROBIOLÓGICO:</p> <p>8.1- Objetivos da segurança alimentar</p> <p>8.2- Avaliação, gerenciamento e comunicação do risco</p> <p>8.3- A Vigilância Sanitária e os programas de controle microbiológico.</p> <p>AULAS PRÁTICAS</p> <p>Efetuada como práticas demonstrativas</p>		

Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): Aulas síncronas e aulas teórico-práticas.
As atividades serão: () síncronas () assíncronas (X) síncronas e assíncronas Percentual aproximado de atividades: <u>50</u> % síncronas <u>50</u> % assíncronas
Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas): Avaliação assíncrona.
Plataformas digitais: () Moodle () Google institucional (X) Não definido
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.

* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescentados novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as

aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).