

Anexo II – Resolução nº 133/2003-CEPE

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO: 2017

Programa: Mestrado em Ciências Aplicadas à Saúde

Área de Concentração: Ciências da saúde

Mestrado (X) Doutorado ()

Centro: Ciências da saúde

Campus: Francisco Beltrão

Código	Disciplina Denominação	Carga horária		
		AT ¹	AP ²	Total
	Tópicos Avançados em Segurança dos Alimentos	45	-	45

(¹ Aula Teórica; ² Aula Prática)

Docente: Luciana Bill Mikito Kottwitz

Ementa

Conceitos de segurança alimentar e de alimentação segura. Fundamentos da legislação de alimentos. Doenças veiculadas por água e alimentos: prevenção e epidemiologia. Gestão da Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle.

Objetivos

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos de segurança dos alimentos e legislação vigente;
- Propiciar o entendimento da gestão da qualidade para garantir uma alimentação segura;
- Estudar a epidemiologia e profilaxia de doenças veiculadas por alimentos, definição de surto e epidemias.
- Capacitar quanto à identificação dos fatores predisponentes a ocorrência destes agravos e sua prevenção.
- Nominar e caracterizar os microrganismos emergentes, re-emergentes e prevalentes capazes de provocar agravos à saúde.

Conteúdo Programático

1. Aspectos de Segurança dos alimentos e Legislação vigente
Introdução à disciplina.
Aspectos gerais sobre a legislação de alimentos.
Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.
Estudo sobre as características da legislação de alimentos.
2. Gestão da Qualidade
Princípios da Qualidade
Conceitos básicos e evolução da qualidade
Ferramentas da Qualidade
Boas Práticas de Fabricação
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC
3. Doenças Veiculadas por Alimentos
Alimentação, Higiene e Saúde Pública
Transmissão de Doenças por Alimentos
Mecanismos de Intoxicações e Infecções Alimentares
Surtos de Doenças transmitidas por Alimentos
Microrganismos emergentes e re-emergentes

Atividades Práticas - Grupos de no máximo 15 alunos

Metodologia

Aulas teóricas: Aulas expositivas dialogadas, estudos dirigidos e seminários. Para estas metodologias serão utilizados como recursos: quadro de giz, transparências, retroprojeter, projetor multimídia, artigos de revistas especializadas.

Avaliação

(critérios, notas, pesos, procedimentos, instrumentos e periodicidade)

- A avaliação da disciplina será feita através da organização e apresentação de 02 seminários em grupo ou individual realizada em sala de aula (100 pontos cada)
- Nota Final: Seminário 1 + Seminário 2/2

Bibliografia básica

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. 986 p.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

NM-ISSO 22000 Sistema de gestão para segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos (ISO 22000:2005, IDT). São Paulo: ABNT, 2008.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p.

HOBBS, B.C., GILBERT, R.J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997.

HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 376p.

SILVA Jr., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 7 Ed, 2014.

Bibliografia complementar

Revistas e portais de consulta:

Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos;

Ciência e Tecnologia de Alimentos;

Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes;

Revista Semina – Ciências Agrárias - UEL;

Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas;

Ciência Rural;

Boletim do ITAL- Instituto de Tecnologia de Alimentos;

Boletim do Centro de Processamento de Alimento - CEPPA.

Food control. Food Technology;

Food Science; Food quality and preference.

Journal of food quality Journal of sensory studies.

Brazilian journal of food technology.

Scielo

PubMed

Scopus

Science Direct

Web of Science

Biblioteca da Cochrane

Scifinder

Agricola

Data: 19/06/2017

Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata n° 002, de 16/06/2017

Coordenador:

Isaías Caroline Louco
Assinatura

Conselho de Centro (homologação)

Ata n° 008, de 07/07/17.

Diretor de Centro:

Franciele P.C. Toledo
Assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: ___/___/___.

Nome/Assinatura