



## EMENTA DE DISCIPLINA

### PCS 20 - Segurança microbiológica em alimentos - (ME)

**Carga horária:** 30 horas (02 créditos).

**Professores responsáveis:** Profa. Dra. Jane Martha Mikcha Graton

**Curso:** Mestrado.

#### EMENTA

Desenvolvimento de visão crítica sobre segurança microbiológica alimentar, enfocando os principais fatores que afetam a segurança, qualidade e inocuidade do alimento bem como a saúde do consumidor, visando diminuir os riscos de infecções humanas.

#### PROGRAMA DA DISCIPLINA

1. Microbiologia da segurança alimentar: alimentos seguros;
2. Segurança dos alimentos: importância sobre os aspectos de saúde pública;
3. Microorganismos patogênicos em alimentos;
4. Análise de riscos microbiológicos: inocuidade do alimento;
5. Fundamentos de higiene e conservação de alimentos;
6. Detecção de microrganismos em alimentos;
7. Controle preventivo da qualidade e segurança alimentar;
8. Legislação para alimentos seguros: Normas e padrões de qualidade;
9. Perspectivas da segurança alimentar no país.

#### BIBLIOGRAFIA

1. DAMS, m; MOTARJEMI, Y. Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais da Saúde. Roca, 2002.
2. CAMPOS, M.T.F.S. Práticas de Higiene e Manipulação de Alimento. Minas Gerais: UFV. 1999.
3. DOYLE, P. M.; BEUCHAT, L. R.; MONTWILLE, T. J. Food Microbiology. 3ed. Washington: ASM Press. 2007.
4. FORSYTHE, J. S. Microbiologia da segurança alimentar. 3 ed. Porto Alegre: Artmed. 2002.
5. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu. 2002.
6. HOBBS, B.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 1999.
7. ICMSF, APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela 1997



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE**

8. JAY, J. M. Microbiologia moderna de los alimentos. 4 ed. Zaragoza: Acribia. 2002.
9. MANUAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR. Módulo Consultores 2007.
10. MORTIMORE, S. How to make HACCP really work in practice? Food control 12: 209-215, 2000.
11. PELCZAR J. M.; CHAN, E. C. J.; KRIEG, N. R.; EDWARDS, D. D.; PELCZAR, M. F. Microbiologia – conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1997.
12. RICHARDS, N. S. P. S. Segurança Alimentar como prevenir contaminações na indústria. Food & Ingredients maio/junho 18ed, 16-30, 2002.
13. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário de alimentos. 6ed. São Paulo: Varela, 2007.
14. TAYLOR, E. HACCP in small companies: benefit or burden? Food Control 12: 217-222, 2001.
15. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
16. TRIGO, C. V. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela. 1999.
17. TRABULSI, L. R. ALTERTHUM, F; GOMPERTZ. O. F.; CANDEIAS, J. A. N. Microbiologia. 4ed. São Paulo: Atheneu. 2005.