



CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos de alimento, alimentação e nutrição;
2. Principais problemas nutricionais brasileiros;
3. Nutrientes, principais fontes e funções dos alimentos;
4. Embalagem e rotulagem de alimentos;
5. Conceitos básicos de boas práticas de fabricação (BPF) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
6. Microrganismos de importância patogênica para o homem veiculados por alimentos;
7. Conceitos sobre epidemiologia;
8. Principais métodos de conservação de alimentos pelo uso do calor e do frio;
9. Conceitos básicos de toxicologia e de controle de qualidade em alimentos.

Bibliografia recomendada

Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação**. 3ª edição. Rio de Janeiro, 2011.

ALAIS, C.; LINDEN, G. **Food Biochemistry**. 1ª Ed. London, Ellis Horwood Ltd Publisher, 1991. 200 p.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento de Boas Práticas para serviços de alimentação.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed., Barueri: Manole, 2015. 522 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

DE MARTINO, D. B. **Embalagens do século XXI: versões inovadoras, alto valor empregado**. Engarrafador Moderno, ano X, no 77, p. 42, 2000.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4ª ed., São Paulo: Pucpress, 2013. 531 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 1ª Ed., Nobel, 2009. 512 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5ª ed., São Paulo: Manole, 2015. 1112 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **KRAUSE: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª ed., Rio de Janeiro: Roca, 2012. 1228 p.

MÍDIO, A. F.; IZUMIDA, D. **Toxicologia de Alimentos**. Ed., Varela, 2000. 295 p.

PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MARÓSTICA-JUNIOR, M. R. **Biotechnology de Alimentos**. 1ª ed., São Paulo: Atheneu, 2013. 520 p.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. **Introdução a Toxicologia dos Alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320 p.