

	Universidade Estadual do Ceará - UECE	
	Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa – PROPGPq Centro de Ciências da Saúde – CCS Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde - PPGNS	

I. IDENTIFICAÇÃO:

Disciplina: Segurança e Qualidade de Alimentos

Programa de Pós-graduação: PPGNS		Obrigatória: Sim	Carga horária: 30 h
Créditos: 2	Período/Local	Dias	Horário

Professor: Claia Andrea Freitas Rabelo

II. EMENTA:

Controle de qualidade de alimentos e saúde do consumidor. Avaliação da eficácia e eficiência do processamento e distribuição de alimentos. Interação entre constituintes, preservação, desenvolvimento de novas tecnologias. Desenvolvimento de técnicas para detecção de patógenos ou toxinas de patógenos nos alimentos. Alimentos orgânicos e geneticamente modificados. Investigação das reações alérgicas induzidas por aditivos alimentares, embalagens, métodos de conservação e processamento dos alimentos.

III BIBLIOGRAFIA:

- 1) Bacteriological Analytical Manual. Food and Drug Administration (FDA), 2001. Disponível em: <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html>
- 2) BASTOS, M.S.R. (org). Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical/Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p.
- 3) JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre, Artmed, 2005, 211 p.
- 4) MURRAY, P.R.; ROSENTHAL, K.S.; KOBAYASHI, G.S; PFALLER, M.A. Microbiologia Médica. São Paulo, Guanabara/Koogan, 2002.
- 5) OMS. Doenças de origem alimentar, São Paulo, Rocca, 2007.
- 6) BEZERRA, A.C.D. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública. São Paulo: Annablume; Cuiabá: Fapemat; EdUFMT, 2008. 224p

	Universidade Estadual do Ceará - UECE Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa – PROPGPq Centro de Ciências da Saúde – CCS Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde - PPGNS	
---	--	---

I. IDENTIFICATION:

Subject:

Postgraduate Program: PPGNS	Obrigatória: Sim	Workload: 30 h	
Credits: 2	Period/Location		Days
			Time

Teacher: Claia Andrea Freitas Rabelo

II. SYLLABUS:

Food quality control and consumer health. Assessment of the effectiveness and efficiency of food processing and distribution. Interaction between constituents, preservation, development of new technologies. Development of techniques for detecting pathogens or pathogen toxins in food. Organic and genetically modified foods. Investigation of allergic reactions induced by food additives, packaging, preservation methods and food processing.

III BIBLIOGRAPHY:

- 1) Bacteriological Analytical Manual. Food and Drug Administration (FDA), 2001. Disponível em: <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html>
- 2) BASTOS, M.S.R. (org). Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical/Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p.
- 3) JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre, Artmed, 2005, 211 p.
- 4) MURRAY, P.R.; ROSENTHAL, K.S.; KOBAYASHI, G.S; PFALLER, M.A. Microbiologia Médica. São Paulo, Guanabara/Koogan, 2002.
- 5) OMS. Doenças de origem alimentar, São Paulo, Rocca, 2007.
- 6) BEZERRA, A.C.D. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública. São Paulo: Annablume; Cuiabá: Fapemat; EdUFMT, 2008. 224p