

## PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL

### NCA 899 – PROGRAMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS E DE CONTROLE DE QUALIDADE APLICADOS EM ALIMENTOS AGROPECUÁRIOS

**Classificação:** Optativa

**Créditos:** 4

**Carga horária:** 60 horas

**Professor responsável:** Anna Christina de Almeida

**Objetivo:** Aprimorar conhecimento em na segurança de alimentos de origem agropecuária

**Ementa:** Programas de boas práticas na produção e indústria de alimentos agropecuários. Doenças Veiculadas por alimentos agropecuários. Legislação aplicadas a alimentos. Manejo de dejetos na produção de alimentos agropecuários. Higienização na Indústria de Alimentos.

**Sistema de Avaliação:** Participação nas aulas. Qualidade e conteúdo dos seminários apresentados. Discussão de temas científicos.

#### **Bibliografia Básica:**

GERMANO, P.M L. GERMANO, M. I. L. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 6. Ed. Manole. 2019.

SILVA, N. et. Al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e água. Disponível em < <https://ital.agricultura.sp.gov.br/noticia/ital-lanca-livro-de-metodos-de-analise-microbiologica-de-alimentos-e-agua>>

#### **Bibliografia Complementar:**

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed., atual. São Paulo: Varela, 2014.

#### **Periódicos recomendados:**

**Current Research in Food Science**

<https://www.journals.elsevier.com/current-research-in-food-science/>

**International Journal of Food Microbiology** <https://www.journals.elsevier.com/food-microbiology>