Disciplina	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL					**Código**	CVE58
Carga Horária	30	**Créditos**	2	**Tipo**	Eletiva	**Nível**	M/D

Objetivos (Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de)

Reconhecer a alimentação como um direito humano de responsabilidade intersetorial identificando o papel dos distintos setores que atuam na garantia da qualidade dos alimentos. Conhecer os programas voltados para a alimentação e nutrição que visem promover a "Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável" (SANS).

Ementa do programa

Histórico e evolução da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Principais programas e ações da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégias efetivas em Segurança Alimentar. Educação nutricional X Rotulagem dos alimentos. Higienização dos alimentos. Qualidade sanitária dos alimentos. Food Safety. Contaminação X Industrialização. Legislação.

Discriminação do Conteúdo Programático: (Especificar se teórico e/ou prático)

1. Histórico e evolução da Segurança Alimentar no Brasil: Conceito e princípios da Segurança Alimentar; Fome e insegurança alimentar no Brasil; Produção e abastecimento de alimentos. 2. Principais programas e ações da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Fundamentos, objetivos, metodologia; Estratégias efetivas: ações governamentais, ações sociais. 3. Educação nutricional X Rotulagem dos alimentos: Alimentação adequada e saudável; Rotulagem Nutricional Obrigatória. 4. Higienização dos alimentos:Higiene dos ambientes; Higiene dos utensílios; Higiene dos manipuladores dos alimentos. 5.Qualidade sanitária dos alimentos: Pontos Críticos; Métodos e Procedimentos;Legislação. 6. Food Safety: Conceituação; Emprego; Vantagens e desvantagens. 7.Contaminação X Industrialização: Principais contaminações; Avanços na indústria de alimentos. 8. Legislação

Bibliografia (livros e artigos científicos indicados)

1. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
2. FORSYTHE, S. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p.
3. JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar** – boas práticas para os serviços de alimentação. São Paulo: Varela. 2008. 214p.
4. MALUF, R.S. **Segurança Alimentar e Nutricional**. São Paulo: Vozes. 2008. 144p.

5. SILVA, Jr., E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6ª ed. 2007. 624p.
6. VIEIRA, J.L. **Legislação Sanitária Federal Básica**. São Paulo: Edipro. 2008. 568p.

Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias	**Data**
	____/____/____

Diretor da Faculdade de Medicina Veterinária	**Data**
	____/____/____