

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE-UNICENTRO**

**Campus Universitário de Guarapuava-CEDETEG**

**Setor de Ciências da Saúde-SES/G**

**Departamento de Nutrição-DENUT**

Curso: Nutrição

Série: 1<sup>a</sup> Ano: 2010

Disciplina: Higiene de Alimentos

Turno: Integral

Código: 1578-DENU

C/H SEMANAL: 2h

C/H TOTAL: 68h

**EMENTA**

Conceito. Relações com a saúde pública. Contaminação microbiológica dos alimentos. Análise microbiológica dos alimentos. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Toxicologia de alimentos. Toxinfecções alimentares. Enfermidades transmitidas pelos alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Medidas protetoras.

**I. OBJETIVOS**

- Transmitir conceitos e os princípios de higiene e sua aplicação no campo da Nutrição.
- Conhecer a relação existente entre Segurança Alimentar e Saúde Pública.
- Capacitar o aluno a preparar e realizar auditorias e pareceres técnicos em locais que manipulam alimentos.
- Conhecer as medidas de controle de qualidade dos alimentos.
- Capacitar o aluno para elaborar projetos de segurança alimentar em diferentes estabelecimentos manipuladores de alimentos.

**II. PROGRAMA**

- Introdução sobre conceitos relacionados à higiene dos alimentos.
- Microbiologia de Alimentos e Segurança Alimentar
- Medidas de controle e qualidade para manipulação de Alimentos
- Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene de Alimentos
- Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- Auditoria e Pareceres Técnicos
- Legislação Sanitária dos Alimentos
- Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação

**III. METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas;
- Discussões de textos;
- Avaliações de artigos científicos;
- Visitas técnicas;
- Aulas práticas (Projeto de Ensino).

**IV. AVALIAÇÃO**

- Assiduidade e participação nas aulas;
- Prova conteúdo teórico;

- Apresentação de seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Apresentação de artigos científicos;
- Participação em Projeto de Ensino.

## V. BIBLIOGRAFIA

### 1. Básica

FRAIZER, N.C. *Microbiologia de los alimentos*. Acribia, Zaragoza

FRANCO, B.D.M; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1996.

GIOVA, D.A. T. *APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos*. São Paulo: Varela, 1997.

EON, I. J; KINS, W. G. *Analysing Food for Nutrition Labeling and Hazardous Contaminants*. Dekker: New York, 1995.

MANSON, J.B. et al. *Vigilancia Nutricional Organización Mundial de La Salud*. Genebra, 1984.

PECZAR, J. J. M. et al. *Microbiologia: Conceitos e Aplicações. Vol. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1996.*

ROITMAN, I et al. *Tratado de microbiologia. Val. 2 São Paulo: Manole, 1987.*

SCHILING, M. *Qualidade em Nutrição – métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades*. São Paulo: Varela, 1995.

SILVA JUNIOR, E. A. *Manual Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos*. São Paulo: Varela, 1995.

### 2. Complementar

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

**Aprovado em: 26/02/2010**

**Ata nº: 02/10**

**Vice-Chefe de Departamento:** \_\_\_\_\_

**Paula Chuproski**

**Nome do Professor:** \_\_\_\_\_

**Daniele Gonçalves Vieira**