

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO

Campus CEDETEG

Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia – SEET

Departamento de Engenharia de Alimentos – DEALI

Curso: Engenharia de Alimentos Série: 4º Ano: 2010

Disciplina: Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos.

Turno: Integral Código: 1822

C/H semanal: 2h C/H total: 68 h

EMENTA

Conceitos Básicos de Higiene Alimentar. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Boas práticas de manufatura. Limpeza e sanitização. Qualidade da água. Controle de infestações. Fundamentos de legislação de alimentos: diplomas legais, normalização, vigilância sanitária, registro de produtos e aditivos. Segurança do trabalho.

I. OBJETIVOS

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão e a discussão sobre a importância da Higiene e da Legislação na Indústria de alimentos.

II. PROGRAMA

- 2.1 Introdução a higiene e segurança alimentar
- 2.2 Requisitos de higiene em alimentos
- 2.3 Fontes de contaminação em alimentos
- 2.4 Procedimento padrão de higiene operacional
- 2.5 Operações de limpeza e sanitização
- 2.6 Boas práticas de fabricação
- 2.7 Legislação em alimentos
- 2.8 Registro de produtos e aditivos para higiene e sanitização.
- 2.9 Segurança do trabalho
- 2.10 Equipamentos de proteção individual
- 2.11 Prevenção de acidentes de trabalho

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositiva, procurando uma contextualização do tema.

RECURSOS DIDÁTICOS

Retroprojeter, projetor multimídia e quadro de giz.

IV. AVALIAÇÃO

Duas provas Semestrais

Realizada através de seminários, relatórios de aulas práticas e provas. As avaliações dependerão do desenvolvimento da aula. Considerar-se-á também a colaboração, o interesse e o retorno dos alunos.

V. BIBLIOGRAFIA

ASFAHL, R. *Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional*. Reichmann & Affonso, 2005.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Site: www.anvisa.gov.br

FIGUEIREDO, R. M. *SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização*. São Paulo, 1999.

MORTIMORE, S. WALLACE, C. *HACCP: A Practical Approach*. London: Chapman & Hall, 1997.

SENAI. *Guia para elaboração do Plano APPCC – Frutas, Hortaliças e Derivados*. 2ª ed. Rio de Janeiro, 2000. 140 p.

SILVA JR, E. A. *Manual de controle higiênico sanitário em alimentos*, São Paulo: Varela, 2002.

TRABALHANDO com segurança na produção de alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro, SENAI/DN, 2000.

Aprovado em 11/03/2010

Ata Nº 02/2010

Chefe do Departamento: _____

Prof. Dr. Osmar R. Dalla Santa

Nome do professor: _____

Prof. Fabricio Ventura Barsi