UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**5308 - HIGIENE DE ALIMENTOS**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Conceito. Relações da higiene de alimentos com a saúde pública e segurança dos alimentos. Contaminação microbiológica dos alimentos. Modificações e perigos físicos, químicos e biológicos dos alimentos. Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs). Vigilância Sanitária, surtos alimentares e investigação epidemiológica de surtos alimentares. Legislação sanitária dos alimentos. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas de Fabricação (BPF) e elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Legislação da rotulagem de alimentos.

I. Objetivos

•Identificar as possíveis fontes de contaminação dos alimentos processados e os tipos de doenças que podem ser causadas;
•Aplicar os conhecimentos sobre Segurança Alimentar na produção de alimentos;
•Conhecer as normas de legislação dos processos de higienização, rotulagem e aditivos em alimentos;
•Aplicar medidas preventivas usando como ferramenta os procedimentos de higienização, vinculados as Boas Práticas de Fabricação;
•Conhecer as etapas dos Procedimentos de Higienização;
•Desenvolver materiais e capacitação sobre higiene alimentar;
•Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a indicar, aplicar e adaptar as técnicas de higiene de alimentos com o objetivo de identificar e prevenir doenças transmitidas pelos alimentos (DTA's). Também deverá estar apto a identificar, enumerar e solucionar os problemas que surgem durante a higienização de alimentos e no controle de qualidade dos produtos.

II. Programa

I Parte teórica
1.Aula introdutória - Entrega e discussão do programa da disciplina;
2.Fundamentos da Higiene dos Alimentos; a.Conceituações / Objetivos / Finalidades; b.Controle higiênico sanitário dos alimentos; c.Fontes de Contaminação; d.Microbiologia de Alimentos e Segurança Alimentar; e.Características Gerais: tipos e classificação dos microorganismos; f.Fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos;
3.Doença transmitidas por alimentos DTAs); a.Causas Principais; b.Mecanismos de Controle; c.Microrganismos causadores; d.Investigação Epidemiológica de Surtos Alimentares;
4.Alimento como transmissor de enfermidades; a.Higiene dos alimentos na prevenção de DTAs; b.Resoluções e regulamentações; c.Medidas preventivas e de controle em: a) edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; b) controle integrado de pragas e vetores; c) abastecimento de água; d) manejo de resíduos; e) manipuladores; f) matérias-primas; ingredientes e embalagens; g) preparo, armazenamento e exposição dos alimentos; d.Legislação Sanitária e Procedimentos Técnicos na Fiscalização;
5. normas de legislação dos processos de higienização;
6.Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) de Higiene de Alimentos;
7.Papel da Higiene no Controle de Qualidade; a.Controle de Qualidade; b.Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
8.Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação;
9. Rotulagem nutricional;
a) Parte teórica:
1.Aula introdutória - Entrega e discussão do programa da disciplina;
2.Fundamentos da Higiene dos Alimentos; a.Conceituações / Objetivos / Finalidades; b.Controle higiênico sanitário dos alimentos; c.Fontes de Contaminação; d.Microbiologia de Alimentos e Segurança Alimentar; e.Características Gerais: tipos e classificação dos microorganismos; f.Fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos;
3.Doença transmitidas por alimentos DTAs); a.Causas Principais; b.Mecanismos de Controle; c.Microrganismos causadores; d.Investigação Epidemiológica de Surtos Alimentares;
4.Alimento como transmissor de enfermidades; 4.1.Higiene dos alimentos na prevenção de DTAs; 4.2.Resoluções e regulamentações; 4.3.Medidas preventivas e de controle em edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas e vetores; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias-primas; ingredientes e embalagens; preparo, armazenamento e exposição dos alimentos; 4.4 Legislação Sanitária e Procedimentos Técnicos na Fiscalização;
5. Normas de legislação dos processos de higienização;
6.Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) de Higiene de Alimentos;
7.Papel da Higiene no Controle de Qualidade: controle de qualidade e análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
8.Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação;
9.Rotulagem nutricional;
II Parte Extensionista:
Extensão com visitas técnicas para orientação sobre Higiene de Alimentos e avaliação de estabelecimentos de alimentação com aplicação de checklist e treinamento de funcionários que atuam na produção de alimentos.

III. Metodologia de Ensino

1.Aulas teóricas expositivas e dialogada com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz

2.Discussão e interpretação de textos e artigos científicos.
3.Visita técnicas
4.Elaboração de materiais técnicos

IV. Formas de Avaliação

1.Apresentações de seminários individual ou grupo.
2.Elaboração de resumos e materiais didáticos.
3.Discussão de artigos científicos nacionais e internacionais.
4.Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.
5.Provas teóricas individuais.
- A recuperação da disciplina se dará por meio de prova substitutiva semestral que substituira somente a nota da prova do respectivo semestre. Nos casos em que o aluno obter nota menor na prova substitutiva, ficará com a nota maior obtida na prova do semestre.

V. Bibliografia

Básica

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais
Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de
Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em
Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.
BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
FRANCO, B. D. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu,1996. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2001.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de Recursos Humanos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p.
GIOVA, D.A. T. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997. MANSON, J.B. et al. Vigilância Nutricional Organización Mundial de La Salud. Genebra, 1984.
MANUAL ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8 ed. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. São Paulo: Metha, 2003. MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha. 2006.
PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Ed. UFSC, 2005. PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS – PAS. CARTILHA 5: passo a passo para implantação de boas práticas e sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC / DN, 2003. Projeto APPCC Mesa.
SANTOS, S.G.F.dos. Treinando manipuladores de alimentos. 1a ed., São Paulo: Ed. Varela, 2001.
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.
ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Higiene dos Alimentos- Textos Básicos. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. FORSYTHE, S.J Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

Complementar

PELCZAR, J. J. M. et al. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. Vol. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1996. FRAIZER, N.C. Microbiologia de los alimentos. Acribia, Zaragoza RÊGO, J.C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999. 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. Periódicos Revista de Nutrição; Revista Higiene Alimentar; Revista Nutrição em Pauta; Revista Cozinha Industrial; Revista Qualidade em Alimentação e Nutrição; Revista Nutrinews; Revista Food Service News.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06/2023

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**5308 - HIGIENE DE ALIMENTOS**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

Data: 22/05/2023