



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1822 - HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

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

Capacitar o aluno quanto a compreensão dos aspectos relacionados a higiene na indústria de alimentos, englobando desde os conceitos básicos, boas práticas de fabricação, treinamento de colaboradores, limpeza e sanitização, até os fundamentos e as legislações pertinentes a estes e outros tópicos relevantes na indústria de alimentos.

II. Programa

1. Conceitos básicos de higiene alimentar
2. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos
3. Boas práticas de manufatura
4. Limpeza e sanitização
 - 4.1 Definição dos conceitos e importância da higiene, limpeza e sanitização
 - 4.2 Principais agentes de limpeza e sanitização usados na indústria de alimentos
 - 4.3 Métodos de limpeza e sanitização
 - 4.4 Eficiência e controle da higienização
5. Qualidade da água
 - 5.1 Água na indústria de alimentos
 - 5.2 Parâmetros de qualidade
 - 5.3 Monitoramento
 - 5.4 Tratamento
6. Controle de infestações
7. Fundamentos de legislação de alimentos
 - 7.1 Diplomas legais
 - 7.2 Normalização
 - 7.3 Vigilância sanitária
 - 7.4 Registro de produtos e aditivos
8. Segurança do trabalho

III. Metodologia de Ensino

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialogadas. Serão desenvolvidas atividades relacionando os conhecimentos teóricos e casos das indústrias de alimentos. Pesquisas e consultas bibliográficas serão realizadas e poderão ser elaborados trabalhos e projetos. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojektor.

IV. Formas de Avaliação

Serão realizadas duas provas teóricas e dois seminários com peso de 20 cada, totalizando 80 da média final. A participação/entrega de outras atividades realizadas ao longo das aulas irá compor os 20 restantes. Uma avaliação extra será ofertada para substituição da nota obtida em cada semestre.

V. Bibliografia

Básica

- ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- ANDRADE, N. J. de. Higiene na Indústria de Alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011.

Complementar

- ASSIS, L. de. Alimentos seguros. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.
- FARIAS, R. M. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.
- GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
- JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1822 - HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA, G.; DUTRA, P. R. S.; CADIMA, I. M. Higiene na indústria de alimentos. Recife: EDUFRPE, 2010.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022