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**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

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
5.1Água na indústria de alimentos
5.2Parâmetros de qualidade
5.3Monitoramento
5.4Tratamento
6.Controle de infestações
7.Fundamentos de legislação de alimentos
7.1Diplomas legais
7.2Normalização
7.3Vigilância sanitária
7.4Registro 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 retroprojetor.

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.

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**
Local	**CEDETEG**

PLANO DE ENSINO

JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
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