





# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<b>Tp. Período</b>	Anual	
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
<b>Disciplina</b>	1822 - HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	EAI	

## PLANO DE ENSINO

252Fworkspace.fao.org

252Fsites

252Fcodex

252FMeetings

252FCX-712-52

252FReport

252FREP22\_FHe.pdf. Acesso em: 4 maio 2023.

FAO/WHO. Codex Alimentarius: Higiene dos Alimentos: textos básicos. 2016. Disponível em:

[https://acisat.pt/wp-content/uploads/2016/10/codex\\_alimentarius.pdf](https://acisat.pt/wp-content/uploads/2016/10/codex_alimentarius.pdf). Acesso em: 4 maio 2023.

FAO/WHO. Codex Alimentarius: International Food Standards. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Adopted in 1969.

Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011. F. 2020, p. 1-35. Disponível em:

<https://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/shproxy/en/?Ink=1&url=https>

253A

252F

252Fworkspace.fao.org

252Fsites

252Fcodex

252FStandards

252FCXC

2B1-1969

252FCXC\_001e.pdf. Acesso em: 4 maio 2023.

### 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

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEALI/G

**Tp. Documento:** Ata Departamental

**Documento:** 02

**Data:** 11/05/2023