UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
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

Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole:
(1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
(2) Vestiários e sanitário;
(3) Iluminação;
(4) Ventilação;
(5) Água de abastecimento;
(6) Águas residuais;
(7) Controle integrado de pragas;
(8) Limpeza e sanitização (PPHO);
(9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
(10) Procedimentos Sanitários das Operações;
(11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
(12) Controle de temperaturas;
(13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo
Legislação em alimentos: diplomas legais, normalização, vigilância sanitária.
Registro de produtos e aditivos para higiene e sanitização.
Segurança do trabalho.
Equipamentos de proteção individual.
Prevenção de acidentes de 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 avaliações teóricas durante o ano e seminários. Uma avaliação extra será ofertada para substituição da nota obtida em cada semestre.

V. Bibliografia

Básica

ANDRADE, N. J. de; Pinto, C. L. ; Ferreira D. G. da S.; Ferreira R. G. S. Higienização na Indústria de Alimentos".Viçosa, 2008. 368 p.
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
SENAI. Guia para elaboração do Plano APPCC – Frutas, Hortaliças e Derivados. 2ª ed. Rio de Janeiro, 2000. 140 p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada nº 275, de 20 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. Diário Oficial da União, 23 de outubro de 2002, ano 2002, p. 3. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosvegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-deoutubro-de-2002.pdf/view. Acesso em: 4 maio 2023.
FAO/WHO. Codex Alimentarius - Joint FAO/WHO Food Standards Programme - 45th session: Proposed revision to the general principles of food hygiene (CXC1-1969)/Appendix III - Part A: Tools to determine the critical points (CCP's). FAO. 2022. 56 p. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https
253A

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
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

252F
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. 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/?lnk=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