



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011	
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

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

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão e a discussão sobre a importância da Higiene e da Legislação na Indústria de alimentos.

II. Programa

- 2.1 Introdução a higiene e segurança alimentar
- 2.2 Requisitos de higiene em alimentos
- 2.3 Fontes de contaminação em alimentos + detalhado
- 2.4 Procedimento padrão de higiene operacional
- 2.5 Operações de limpeza e sanitização
- 2.6 Boas práticas de fabricação
- 2.7 Legislação em alimentos + detalhado
- diplomas legais, normalização, vigilância sanitária, registro de produtos e aditivos
- 2.8 Registro de produtos e aditivos para higiene e sanitização.
- 2.9 Segurança do trabalho
- 2.10 Equipamentos de proteção individual
- 2.11 Prevenção de acidentes de trabalho

III. Metodologia de Ensino

Aula expositiva, procurando uma contextualização do tema.
RECURSOS DIDÁTICOS
Retroprojektor, projetor multimídia e quadro de giz.

IV. Formas de Avaliação

Duas provas Semestrais
Realizada através de seminários, relatórios de aulas práticas e provas. As avaliações dependerão do desenvolvimento da aula. Considerar,se-á também a colaboração, o interesse e o retorno dos alunos.

V. Bibliografia

Básica

- ASFAHL, R. (<http://www.submarino.com.br/novosubmarino/produto/1/1085799/?&fraNq=129424>) Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional. Reichmann & Affonso, 2005.
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Site: www.anvisa.gov.br
FIGUEIREDO, R. M. SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização. São Paulo, 1999.
MORTIMORE, S. WALLACE, C. HACCP: A Practical Approach. London: Chapman & Hall, 1997.
SENAI. Guia para elaboração do Plano APPCC - Frutas, Hortaliças e Derivados. 2ª ed. Rio de Janeiro, 2000. 140 p.
SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos, São Paulo: Varela, 2002.
TRABALHANDO com segurança na produção de alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro, SENAI/DN, 2000.

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011	
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

Documento: 3

Data: 17/02/2011