



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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

### 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

Apresentar aos alunos os principais aspectos conceituais, teóricos e práticos da higiene e da legislação aplicados à indústria de alimentos, visando a produção de alimentos adequados e seguros para o consumo. Ao final da disciplina espera-se que os alunos desenvolvam a capacidade de aplicar os conhecimentos adquiridos na disciplina para tomada de decisões práticas relacionadas à higiene e a legislação na produção de alimentos.

### II. Programa

- 1.Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos: Definições e importância.
- 2.Controle de Microrganismos: Crescimento e multiplicação de microrganismos.
- 3.Higiene Industrial: Características dos resíduos aderentes às superfícies, reações químicas para remoção de resíduos, métodos de higienização.
- 4.Agentes e Processos de Limpeza e Sanitização: Agentes químicos, detergentes, sanitizantes e procedimentos gerais de limpeza e sanitização nas indústrias de alimentos.
- 5.Contaminação dos Alimentos: Fontes de contaminação (matéria-prima, ambiente e pessoal), controle de contaminação e formação de biofilme.
- 6.Doenças de Origem Alimentar: Agentes microbiológicos de intoxicações e infecções, reservatórios, veículos de infecção, formas de disseminação e surtos de toxinfecções.
- 7.Salubridade do Ambiente: Segurança do trabalho, estabelecimentos e equipamentos, controle de infestações.
- 8.Legislação de Alimentos: Conceito de lei, decreto-lei, decreto, portaria e resolução. Registro de produtos no Ministério da Agricultura e da Saúde. Legislação municipal, estadual e federal. Rotulagem.
- 9.Legislação Brasileira sobre Aditivos.
- 10.Código de Defesa do Consumidor.

### III. Metodologia de Ensino

O conteúdo programático será desenvolvido por meio de aulas teóricas expositivas e dialogadas. Atividades práticas serão conduzidas para relacionar os conhecimentos teóricos a casos reais da indústria de alimentos. Os alunos realizarão pesquisas e consultas bibliográficas, além de desenvolver trabalhos e projetos. Os recursos didáticos incluirão quadro e giz, multimídia e retroprojeto.

### IV. Formas de Avaliação

A avaliação dos alunos será realizada através de provas teóricas ao longo do ano e da apresentação de seminários. Será oferecida uma avaliação extra em cada semestre, permitindo a substituição da nota obtida anteriormente. Também será utilizado o resultado do Simulado ENADE na recuperação de rendimentos. Será computado 1 ponto adicional na média semestral para o aluno que obtiver mais que 80 de acertos; e 0,5 ponto na média semestral para o aluno que obtiver entre 60 a 80 de acertos.

### V. Bibliografia

#### Básica

- BRASIL, Resoluçã&#807;a&#771;o RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Te&#769;cnico de Boas Pra&#769;ticas para Servic&#807;os de Alimentac&#807;a&#771;o. Dia&#769;rio Oficial da Repu&#769;blica Federativa do Brasil, Brasi&#769;lia, DF, 16 setembro de 2004. Disponi&#769;vel em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html).
- BRASIL. Resoluçã&#807;a&#771;o - RDC no 275, de 21 de outubro de 2002(\*). Dispo&#771;e sobre o Regulamento Te&#769;cnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificac&#807;a&#771;o das Boas Pra&#769;ticas de Fabricac&#807;a&#771;o em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponi&#769;vel em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf).
- CARELLE, A. C. C.; CA&#770;NDIDO, C. C. Manipulac&#807;a&#771;o e higiene dos alimentos. 2. ed. Sa&#771;o Paulo: E&#769;rica, 2014.
- VENTURI, I.; SANT ANNA, L. C.; SCHMITZ, J. F.; SANTOS, R. K. F. Higiene e controle sanita&#769;rio de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de ali- mentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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

### Complementar

- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.  
- GRASSI NETO, R. Segurança alimentar: da produção agrícola; proteção do consumidor. São Paulo: Saraiva, 2013.

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEALI/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 04  
**Data:** 27/06/2024