UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
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

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 disciplinam 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 retroprojetor.

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, Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.
- BRASIL. Resolução - RDC no 275, de 21 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. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf>.
- CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.
- VENTURI, I.; SANT ANNA, L. C.; SCHMITZ, J. F.; SANTOS, R. K. F. Higiene e controle sanitário 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

Ano	**2024**
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

Complementar

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

APROVAÇÃO

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