

CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

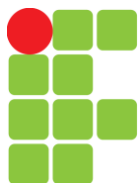
2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			Higiene e Legislação de Alimentos			
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
8º	Integral	30	36	36	0	0

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26 ^a 30/10/15	28/10	2	T	Introdução e apresentação da disciplina.	Aulas 4º feiras.
2	02 ^a 07/11/15	04/11	2	T	Importância das Práticas de Higiene e Sanificação Ambiental, Higiene Pessoal.	
3	09 ^a 14/11/15	11/11	2	T	Agentes de higienização. Agentes de sanificação; Métodos de Higienização.	
4	16 ^a 20/11/15	18/11	2	T	Qualidade da água: parâmetros de controle físico-químico e bacteriológico de água de higienização.	
5	23 ^a 28/11/15	29/11	2	T	Avaliação – trabalho sobre avaliação de procedimentos de sanificação.	Mudança para 6º feiras
6	30/11 ^a 05/12/15	04/12	2	T	Legislação sanitária de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
7	07 ^a 12/12/15	11/12	2	T	Legislação sanitária de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
8	14 ^a 19/12/15	18/12	2	T	Controle integrado de pragas.	
9	21 ^a 25/12/15	25/12			Férias.	
10	18 ^a 23/01/16	22/01	2	T	Legislação sobre alimentos irradiados.	
11	25 ^a 30/01/16	29/01	2	T	Legislação sobre alimentos transgênicos.	
12	01 ^a 05/02/16	05/02	2	T	Rastreabilidade animal.	
13	08 ^a 13/02/16	12/02	2	T	Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC ou HACCP).	
14	15 ^a 20/02/16	19/02	2	T	Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC ou HACCP).	
		20/02	2	T	Leitura e discussão de artigos: aplicação de APPCC em indústrias.	Sábado letivo.
15	22 ^a 27/02/16	26/02	2	T	Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimento.	
16	29/02 ^a 05/03/16	04/03	2	T	Norma ISO 22000. Comércio internacional de alimentos. Normas CODEX.	
17	07 ^a 12/03/16	11/03	2	T	Código de defesa do consumidor.	
18	14 ^a 19/03/16	18/03	2	T	Avaliação – discussão de artigos sobre comércio internacional de alimentos e suas normas..	
19	21 ^a 25/03/16	25/03			Sexta-feira da Paixão – feriado nacional.	
20	28 ^e 29/03/16				Término do período letivo 2015.2	

29/03/16 - Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema Q-Acadêmico.

OBS.: Para tipo de aula, usar: T (teórica), P(prática), VT (visita técnica)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS