

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

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Apresentar aos alunos a importância da higiene pessoal e ambiental na indústria de alimentos, os métodos para fazê-lo e legislação específica sobre o tema;• Demonstrar como fazer a busca por legislações da área de alimentos em páginas da internet de órgãos governamentais e ministérios;• Apresentar a legislação de temas de relevância da área de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação e introdução da disciplina;• Importância das Práticas de Higiene e Sanificação Ambiental, Higiene Pessoal;• Agentes de higienização. Agentes de sanificação; Métodos de Higienização;• Qualidade da água: parâmetros de controle físico-químico e bacteriológico de água de higienização;• Avaliação dos Procedimentos de Limpeza e Sanificação;• Controle integrado de pragas;• Legislação sanitária de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;• Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC ou HACCP);• Rastreabilidade animal;• Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimento;• Legislação sobre alimentos irradiados. Legislação sobre alimentos transgênicos;• Norma ISO 22000. Comércio internacional de alimentos. Normas CODEX.• Código de Defesa do Consumidor.

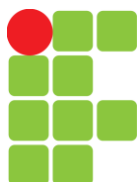
RECURSOS FÍSICOS
Projeter multimídia, quadro branco.

RECURSOS DIDÁTICOS
Aula expositiva, leitura e discussão de artigos científicos, busca de legislações específicas de alimentos pela internet.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
Leitura e discussão de artigos, pesquisa sobre legislações específicas por tipos de alimentos.

DATAS DE AVALIAÇÃO			
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
28/11/2015	18/03/2016	30/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos . São Paulo: Ponto Crítico, 1996. ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas - Unidade de Alimentação e Nutrição . V. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998. SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007.



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, M. I.S.; GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4 ed. Barueri: Manole, 2010.
ANDRADE, N.J. **Higiene na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.
ALMEIDA, M.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.
JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
CONTRERAS, C.C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.M.V.A.B.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: _____

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: