



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2014/1

CURSO		PERÍODO		
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS		8º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	30	32	4	36
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Cristiane Lopes Pinto Ferreira			

EMENTA
Importância das Práticas de Higiene e Sanificação Ambiental; Higiene Pessoal; Agentes de higienização: detergentes e tensoativos (tipos, características, funções e especificações técnicas e químicas); Agentes de sanificação: sanificantes físicos e químicos (tipos, princípio ativo, mecanismos de ação, condições de aplicação, testes de eficiência); Métodos de Higienização: Manual; Por Imersão; Por meio de máquinas lava jato tipo túnel; Por equipamentos Spray; Por Nebulização ou atomização; Por circulação (CIP – Cleaning in Place); Qualidade da água: parâmetros de controle físico-químico e bacteriológico de água de higienização; Avaliação dos Procedimentos de Limpeza e Sanificação: Swab; Placas de contato; Bioluminescência; Controle integrado de pragas: Métodos aplicados ao controle de vetores; - Disposição adequada de resíduos de indústrias de alimentos; Legislação sanitária de alimentos: princípios e aplicações; Legislação de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA); Boas práticas de fabricação: GMP/BPF – princípios e aplicações; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: APPCC; HACCP – princípios e aplicações; Legislação de alimentos de origem animal no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: RIISSPOA. Rastreabilidade animal; Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimentos; Legislação sobre alimentos irradiados; Legislação sobre alimentos transgênicos; Norma ISO 22000: princípios e aplicações; Comércio internacional de alimentos; Normas CODEX.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Proceder o estudo das práticas de higiene, bem como o uso dos agentes detergentes e sanificantes;• Estudar e interpretar as normas e legislações específicas relativas à segurança alimentar e os padrões oficiais de órgãos regulamentares do Ministério da Saúde e Agricultura.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">• Importância das Práticas de Higiene e Sanificação Ambiental; Higiene Pessoal;• Agentes de higienização: detergentes e tensoativos (tipos, características, funções e especificações técnicas e químicas); Agentes de sanificação: sanificantes físicos e químicos (tipos, princípio ativo, mecanismos de ação, condições de aplicação, testes de eficiência);• Métodos de Higienização: Manual; Por Imersão; Por meio de máquinas lava jato tipo túnel; Por equipamentos Spray; Por Nebulização ou atomização; Por circulação (CIP – Cleaning in Place); Qualidade da água: parâmetros de controle físico-químico e bacteriológico de água de higienização;• Avaliação dos Procedimentos de Limpeza e Sanificação: Swab; Placas de contato; Bioluminescência; Controle integrado de pragas: Métodos aplicados ao controle de vetores; - Disposição adequada de resíduos de indústrias de alimentos;• Legislação sanitária de alimentos: princípios e aplicações; Legislação de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA); Boas práticas de fabricação: GMP/BPF – princípios

e aplicações; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: APPCC;HACCP – princípios e aplicações;

- Legislação de alimentos de origem animal no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: RIISPOA. Rastreabilidade animal;
- Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimentos; Legislação sobre alimentos irradiados; Legislação sobre alimentos transgênicos; Norma ISO 22000: princípios e aplicações; Comércio internacional de alimentos; Normas CODEX.

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

- RESTAURANTE OU PADARIA da cidade de Cuiabá/MT.

METODOLOGIA DE ENSINO

Técnicas: aulas expositivas e dialogadas, seminários, e visita técnica;

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
X	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado da seguinte forma:

- 2 seminários que valerão 8,0 pontos cada;
- 2 avaliações escritas que valerão 8,0 pontos cada;
- 1 plano de ação à partir de visita técnica que valerá 8,0 pontos;
- CONCEITO: 2,0 pontos

Onde: Mbim = Média Bimestral;
 $\sum A_n$ = Somatório das avaliações;
 N = Número de avaliações;
 C = Conceito;

$$M_{Bim} = \frac{\sum A_n}{N} + C$$

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
-------	------------------	--------	-------	---------	-----	------

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

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
SACCOL, A.L.F.; HECKTHEUER, L.H.; RICHARDS, N.S.; STANGARLIN, L.	Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação - RDC 216	1ª	São Paulo	Varela	2006	
GIORDANO, J.C.	Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC		Campinas	SBCTA	2008	
MORTIMORE, S.	HACCP	1ª	Espanha	Acribia	2004	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 26 de Fevereiro de 2014.

Cristiane Lopes Pinto Ferreira

Coordenador do Curso

Área Pedagógica