UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2013/1

I – Disciplina				
Código	**Nome da Disciplina**	**Horas-Aula Semanais**		**Horas-Aula Semestrais**
1901013	Higiene e legislação	Teóricas	Práticas	03
		03		
Professor: Dra. Fabíola Fonseca Ângelo-fabiolangelo@yahoo.com.br				

II – Oferta da disciplina
Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa
Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Conceitos básicos de limpeza e sanitização industrial. Qualidade da água utilizada nas indústrias de alimentos. Agentes químicos e físicos empregados em limpeza e sanitização. Investigação de surtos de DTA. Aplicação das boas práticas de fabricação, o sistema HACCP e a segurança dos alimentos. Normas e controle sanitário de alimentos. Legislação aplicada. Rotulagem de Alimentos. Tratamento de Resíduos industriais.

IV – Objetivos
Capacitar os alunos a: 1. Avaliar as condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que produzam, processam ou comercializam alimentos; 2. Implementar programas de garantia da qualidade higiênico-sanitária de alimentos; 3. Assessorar empresas e/ou instituições nos aspectos referentes a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos; 4. Escolher, conforme condições de cada estabelecimento, a melhor forma de limpar e higienizar os locais de produção.

V – Conteúdo programático
-Aspectos gerais sobre Doenças de Origem Alimentar-riscos e métodos preventivos. -Noções de higiene na indústria: importância, conceito. -Controle sanitário na indústria de alimentos: -Agentes e processos de limpeza e sanitização: conceito e objetivos de limpeza e sanitização -Agentes de limpeza, detergentes e suas propriedades e função características dos agentes de limpeza e aplicabilidade na limpeza após manipulação e produção

de alimentos.
-Sanitizantes: tipos, composição e função. Aplicação em utensílios, equipamentos e alimentos.
-Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos e treinamento.
-Biofilmes e adesão microbiana
-Rotulagem de produtos alimentícios.
-Investigação de Surtos de DTA.
-Procedimentos de Boas práticas de fabricação.
-Noções de APPCC.

VI – Metodologia de ensino

Aulas expositivas com auxílio de material de projeção (vídeos, multimídia); trabalho em grupo para discussão de textos; pesquisa bibliográfica para discussão de artigos científicos; apresentação de seminários; e visitas a estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos para coleta de dados, utilizando como instrumento formulários específicos, objetivando relacionar teoria/ prática, em um contexto que abrange a higiene e a inspeção dos alimentos em nosso município.

VII – Avaliação

Os alunos serão avaliados mediante a realização de 2 (duas) Provas Bimestrais, 1apresentação de seminário e 1 relatório de visita técnica.

O aluno será aprovado por **Nota** e **Frequência, conforme os critérios abaixo:**

→**Nota:**

O aluno que obtiver **MÉDIA** igual ou superior a **7,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno com média entre **4,0 e 6,9** fará **Prova Final** e se obtiver **MÉDIA FINAL** igual ou superior a **5,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno que obtiver **MÉDIA IGUAL** ou inferior a **3,9** ou **MÉDIA FINAL** inferior a **5,0** será considerado **REPROVADO**.

→**Frequência:** O aluno deverá comparecer a **75%** das aulas dadas.

VIII – Bibliografia sugerida

Bibliografia:

NÉLIO, J. DE A. e MARTYN, MARIA ALILCE L.. **Limpeza e sanificação na indústria de alimentos.**- *São Paulo, Varela 1996.*

SILVA, Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 6 ed., 2005.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

Bibliografia complementar:

NÉLIO, J. DE A. e MARTYN**,** MARIA ALICE L. **A água na indústria de alimentos**. 1984.

Riedel, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

GERMANO, PEDRO MANUEL LEAL. Higiene **e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. [il]. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. 655 p.

_____

Assinatura do Professor