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 2012/1

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901013	Higiene e legislação	03		03

Professor: Dra. Kettelin Aparecida Arbos – **kettelin.arbos@gmail.com**

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 produzem, 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

V – Conteúdo programático

- Aspectos gerais sobre a legislação de Alimentos (MAPA e ANVISA). Programa Alimento Seguro (PAS).
- Conceitos básicos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos. Contaminação e alterações nos alimentos. Perigos físicos, químicos e microbiológicos. Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens e controle de qualidade.
- Requisitos de Higiene obrigatórios na Indústria de Alimentos. RDC 216/04.
- Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos e treinamento.
- Manutenção preventiva de equipamentos e calibração de instrumentos.
- Controle integrado de pragas (Métodos aplicados ao controle de vetores
- Rotulagem de produtos alimentícios.
- Redução de sal.
- Alimentos enriquecidos.
- Investigação de Surtos de DTA.
- Manual 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, 2 relatórios de visitas técnicas e dois trabalho prático (elaboração manual de BPF e desenvolvimento do fluxograma e quadro descrito de APPCC).

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