



COMPONENTE CURRICULAR

| CÓDIGO | | NOME | | |
|---------|--|--|--|--|
| NUT A24 | | Higiene e Vigilância Sanitária em Unidades Gastronômicas | | |

| CARGA HORÁRIA | | | | | MÓDULO | | | SEMESTRE VIGENTE |
|---------------|---|----|---|-------|--------|---|---|------------------|
| T | P | A | E | TOTAL | T | P | E | |
| - | - | 51 | - | 51 | | | | 2009.2 |

EMENTA

Qualidade técnica higiênico-sanitária dos alimentos e da alimentação para a promoção da saúde. Legislação sanitária nacional, sua aplicação na aquisição, produção e comercialização de alimentos. Métodos de conservação dos alimentos. Métodos de controle de qualidade higiênico-sanitário em unidades de produção de alimentos.

OBJETIVOS

- Conhecer os perigos veiculados por alimentos;
- Identificar a aplicação da Legislação Sanitária de Alimentos;
- Monitorar a higiene sanitária do processo produtivo em Unidades Gastronômicas (UG);
- Habilitar os alunos nos procedimentos de Boas Práticas aplicáveis nos diversos serviços gastronômicos;
- Identificar o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- Habilitar os alunos na confecção dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;
- Identificar as etapas para Certificação da Qualidade de uma Unidade Gastronômica (UG.)

METODOLOGIA

AULAS: Aulas expositivas e práticas; Visitas técnicas

AValiação: Frequência; apresentação de relatório e seminário em grupo

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Aula inaugural Apresentação da disciplina. Apresentação do professor; Disponibilização de bibliografia; Teste de sondagem.
2. Microbiologia de Alimentos: Breve história; Fatores Extrínsecos e Intrínsecos.
3. Perigos em Alimentos: Microbiológicos, Químicos, Físicos, da qualidade
4. Riscos: conceito, medidas de controle
5. Métodos de conservação
6. Legislação de Boas Práticas
 - 6.1 – Aquisição de alimentos
 - 6.2 – Armazenamento de alimentos
 - 6.3 – Na manipulação de alimentos
 - 6.4 – Na comercialização de alimentos
 - 6.5 – Procedimentos de higiene Pessoal
 - 6.6 – Procedimentos de higiene ambiental
 - 6.7– Equipamentos de Proteção Individual – EPI : tipos, finalidades de uso
7. Procedimento Operacional Padronizado - POP
8. Monitoramento do Alimento e Monitoramento do Processo produtivo em Unidades Gastronômicas
9. Sistemas de Gestão da qualidade da Segurança do Alimento
 - 9.1 - Sistema APPCC em Unidades de Alimentação
 - 9.2 – Auditorias
 - 9.3 – Certificação da Qualidade

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

- 1- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002
- 2- MANUAL DE ELEMENTOS DE APOIO PARA O SISTEMA APPCC. Rio de Janeiro: SENAC / DN, 2001. 282 p (Qualidade e Segurança Alimentar) Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC / CNI / Sebrae / ANVISA
- 3- BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento de Boas Práticas para serviços de alimentação
- 4- BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n° 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 5- GERMANO, M.I.S. Em que se discute a qualidade dos alimentos. In: **Treinamento de manipuladores de alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003. p.33-35.
- 6- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: Qualidade das matérias-primas; Doenças transmitidas por alimentos; Treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2002.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

- 1- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- 2- RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
- 3- ROZENFELD, S. (org). **Fundamentos da Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000. 304p.
- 4- SILVA JR, E.A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6.ed. São Paulo: Livraria varela, 2005.
- 5- SIQUEIRA, R.S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília/Rio de Janeiro: EMBRAPA, CTAA, 1995.

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____