

PLANO DE ENSINO – 2024/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
EQA5221	Higiene e Legislação de Alimentos	06215	2	36

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
José Miguel Müller	Jose.muller@ufsc.br

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
CAL5403	Microbiologia de Alimentos

EQUIVALENTES
ENQ1221 ou ENQ5221

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA de ALIMENTOS

EMENTA
Higiene industrial. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Contaminação dos alimentos. Construção de prédios. Legislação de alimentos e aditivos.

OBJETIVOS
- Conhecer as etapas dos Procedimentos de Higienização. - Aplicar medidas preventivas em procedimentos de higienização, vinculados as Boas Práticas de Fabricação (BPF). - Conhecer os tipos de contaminação durante o processamento de alimentos. - Conhecer as normas de legislação relacionadas às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. - Conhecer as principais legislações para alimentos e aditivos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1 - Noções sobre higiene industrial. Importância, conceitos de higiene e saúde. Abrangência na indústria de alimentos. 2 - Controle sanitário na indústria de alimentos. Objetivos, conceito de sanitização. Sujidades: matérias estranhas aos alimentos 3 - Agentes e processos de limpeza e sanitização. Objetivos da limpeza. Agentes sanitizantes. Procedimento geral de limpeza e sanitização -pré-lavagem, enxágue e sanitização. Métodos de limpeza. Detergentes, propriedades, função e seus componentes, características, substâncias utilizadas na formulação dos detergentes biodegradabilidade, fatores que aumentam a ação do detergente. 4 - Contaminação dos alimentos. Fontes de contaminação dos alimentos. matéria-prima ambiente e pessoal. Controle de contaminação dos alimentos. Contaminação durante a manipulação e industrialização da carne, e leite. Contaminantes. Higiene do pessoal. Requisitos higiênicos e legais das indústrias. 5 - Normas para instalações. Seleção do local. Paredes. Pisos e drenagens. Tetos. Ventilação. Iluminação. Instalação elétrica, hidráulica e de vapor. Instalação sanitária. 6 - Legislação de alimentos. Conceitos de lei, decreto-lei, decreto, portaria, resolução e ordem de serviço. Inspeção de alimentos para proteção do consumidor. Legislação nas áreas Municipais,

Estaduais e Federal. Registro de produtos da alimentação no Ministério da Agricultura e da saúde. Produtos que devem ser registrados e os dispensados de registro. Encaminhamento do processo de registro. Rotulagem. Dizeres do rótulo imposto pelo Ministério da saúde e da Agricultura Paineis principal e secundário. Imposição legal sobre datas, letras, desenhos cores etc.

7 - Aditivos. Conceitos. Aditivos intencionais e incidentais. Vantagens e Desvantagens do uso do aditivo. Código para rotulagem para aditivos. Sumário da legislação brasileira sobre aditivos

8 - Ética e legislação profissional. O papel do Engenheiro de Alimentos.

9 - Legislação sobre insalubridade ambiental.

Aula	Conteúdo
13/03	Apresentação do Plano de Ensino
20/03	Noções sobre higiene industrial
27/03	Controle sanitário na indústria de alimentos
03/04	Agentes e processos de limpeza e sanitização
10/04	Agentes e processos de limpeza e sanitização
17/04	Agentes e processos de limpeza e sanitização
24/04	Contaminação dos alimentos
08/05	Prova
15/05	Normas para instalações
22/05	Normas para instalações
29/05	Legislação de alimentos
05/06	Legislação de alimentos
12/06	Aditivos
19/06	Aditivos
29/06	O papel do engenheiro de alimentos. Ética e legislação profissional.
03/07	Seminários
10/07	REC

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Metodologia de ensino

1. O aluno irá acompanhar a apresentação dos tópicos programados em aulas interativas e dialogadas.
2. O aluno irá realizar as avaliações referentes ao conteúdo programático.
3. O aluno poderá retirar dúvidas em horários agendados.

Desenvolvimento do Programa

1. Apresentação de conteúdos referentes ao tópico relativo à aula programada.
2. Avaliação dos conteúdos apresentados.
3. Apresentação de seminário.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A metodologia de avaliação contempla provas, trabalhos e um seminário realizado em grupo.

Prova : Tópicos 1 a 4 do Conteúdo Programático

Trabalhos T1 e T2 – Tópicos 5 a 7 do Conteúdo Programático

A Nota Final (NF) será calculada considerando os pesos de acordo com a fórmula:

$$NF = NP * 0,3 + NT * 0,5 + NS * 0,2$$

Onde :

NP = Nota da prova

NT = Média ponderada dos trabalhos (T1 e T2)

NS = Nota do seminário

OBS: Caso NF estiver entre 3,0 e 5,5 o aluno fará a Prova de Recuperação (REC) que constará de todo o conteúdo programático.

A Média Final (MF) para aprovação deve ser maior que 6,0 e será calculada de acordo com a fórmula:

$$MF = (NF + REC)/2;$$

REC = Prova contemplando todos os Tópicos do Programa da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Higienização na indústria de alimentos, Nélcio Andrade e Livraria triângulo Editora, 1996, 182 p.
- Revista contaminação de alimentos, RPA editora
- Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeição. Josedira Carvalho do Rêgo e Zelyta Pinheiro de faro. Editora Varela, Editora Loyola, 2003, 63p
- Manual de Higiene para manipuladores de alimentos. D. Hazelwood e C. McLean. Livraria varela, editora loyola 1994, 139p
- Higiene e Sanitização na indústria de carnes e derivados. Carmem J. Contreras, Renata Bromberg Kátia M. V. A Cipolli e Luciana Miyagusku
- Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Pedro M. L. germano e Maria Izabel S. Germano Editora Varela, 2003, 655p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Materiais disponibilizados no Moodle

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento