



PLANO DE ENSINO – 2025/1

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
<ul style="list-style-type: none">- 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
<p>1 - Noções sobre higiene industrial. Importância, conceitos de higiene e saúde. Abrangência na indústria de alimentos.</p> <p>2 - Controle sanitário na indústria de alimentos. Objetivos, conceito de sanitização. Sujidades: matérias estranhas aos alimentos</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5 - Normas para instalações. Seleção do local. Paredes. Pisos e drenagens. Tetos. Ventilação. Iluminação. Instalação elétrica, hidráulica e de vapor. Instalação sanitária.</p> <p>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,</p>



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 Painel 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 PROGRAMÁTICO
12/03	Apresentação do Plano de Ensino.
19/03	Noções sobre higiene industrial.
26/03	Controle sanitário na indústria de alimentos.
02/04	Agentes e processos de limpeza e sanitização.
09/04	Agentes e processos de limpeza e sanitização.
16/04	Contaminação dos alimentos.
23/04	Contaminação dos alimentos.
30/04	Prova.
07/05	Normas para instalações e BPF.
14/05	Normas para instalações e BPF.
21/05	Legislação de alimentos – Rotulagem.
28/05	Legislação de alimentos – Aditivos.
04/06	Legislação de alimentos – Aditivos.
11/06	Atualizações da legislação de alimentos.
18/06	Atualizações da legislação de alimentos.
25/06	Ética e legislação profissional.
02/07	O papel do engenheiro de alimentos.
09/07	Seminários.
16/07	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

MATERIAL COMPLEMENTAR

- Sites disponibilizados no Moodle.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento