



## **PLANO DE ENSINO – 2022/1**

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

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

<b>PRÉ-REQUISITO(S)</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>
CAL5403	Microbiologia de Alimentos

<b>EQUIVALENTES</b>
ENQ1221 ou ENQ5221

<b>CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA</b>
ENGENHARIA de ALIMENTOS

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

<b>OBJETIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer as etapas dos Procedimentos de Higienização.</li><li>- Aplicar medidas preventivas em procedimentos de higienização, vinculados as Boas Práticas de Fabricação (BPF).</li><li>- Conhecer os tipos de contaminação durante o processamento de alimentos.</li><li>- Conhecer as normas de legislação relacionadas às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.</li><li>- Conhecer as principais legislações para alimentos e aditivos.</li></ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<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.

<b>Aula</b>	<b>Conteúdo</b>
13/04	Integração acadêmica da graduação
20/04	Noções sobre higiene industrial
27/04	Controle sanitário na indústria de alimentos
04/05	Agentes e processos de limpeza e sanitização
11/05	Agentes e processos de limpeza e sanitização
18/05	Agentes e processos de limpeza e sanitização
25/05	Contaminação dos alimentos
01/06	Normas para instalações
08/06	Normas para instalações
15/06	Legislação de alimentos
22/06	Legislação de alimentos
29/06	Legislação de alimentos
06/07	Legislação de alimentos
13/07	Aditivos
20/07	Aditivos
27/07	Ética e legislação profissional
03/08	O papel do engenheiro de alimentos

#### **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 e um seminário realizado em grupos de até 3 alunos.

NA = Média ponderada das notas das provas (P1 a P6)



Provas : P1 a P5 – Tópicos 1 a 4 do Conteúdo Programático

P6 – Tópicos 5 a 7 do Conteúdo Programático

NS = Nota do seminário

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

$$NF = NA * 0,8 + NS * 0,2$$

OBS: Caso NF estiver entre 2,0 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, Nélio 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

#### **OBSERVAÇÕES**

\* O Plano de Ensino prevê a atividade de integração acadêmica observando a RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 157/2021/CUn

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do  
Departamento