



PROGRAMA DE DISCIPLINA HIGIENE INDUSTRIAL E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: Eng354	Créditos: 03	Carga Horária: 45 horas- aula	Tipo: Optativa
Turma: XXX0000			Semestre:
Professor: xxxxxxxxxx			Matrícula:

1 EMENTA

Importância. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Controle e tratamento de água. Controle das toxinfecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pestes. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos. Legislação de Alimentos: Normas e padrões de construção de uma indústria de Alimentos (Ministério da Agricultura e da Saúde - RIISPOA e ANVISA). Legislação pertinentes aos alimentos. Critérios e normas para rotulagem de alimentos. Rotulagem de alimentos especiais.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Capacitar o estudante ao entendimento dos princípios de higiene industrial e legislação de alimentos e sua relação com a qualidade dos alimentos produzidos.

2.2 Objetivos Específicos

Verificar a evolução das técnicas de higiene empregada na indústria de alimentos; perceber a grande importância da correta utilização das técnicas para garantir a segurança microbiológica dos produtos até o consumo; conhecer a legislação em vigor

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos de higiene na indústria; água, detergentes e sanitizantes; tecnologia de limpeza e sanitização; legislação.

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

Serão realizadas aulas expositivas sobre os conteúdos e os mesmos serão discutidos através de artigos, trabalhos e avaliação.

4.2 Avaliação

Item avaliativo	Valor	Peso
Prova	10,0	6,0
Prova	10,0	4,0
Total	10,0	10,0

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos. São Paulo: Editora Varela. 2008, 412p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Artmed Editora. 2002. 424p.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. Artmed Editora, 2005. 712 p.

5.2 Complementar

CLIVER, D.O. Foodborne diseases. San Diego: Academic Press, 1990. 395p.

ELEY, R.P. Intoxicaciones alimentarias de etiologia microbiana. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994. 208p.

MARRIOT, N.G. Principles of food sanitation. AVI Publishing Company, 1989.

RICHTER, C. A. Água Métodos e Tecnologia de Tratamento. São Paulo: Edgard Blucher, 2009.