

TERCEIRO PERÍODO

TA 21- Higiene Industrial e Legislação

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
40	33,33	2	T	20	10	10

EMENTA

Fundamentos da Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos, Conceito de higiene para a indústria de alimentos. Principais contaminantes e fontes de contaminação. Importância, prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Tecnologia de limpeza e de sanitização. Legislação de Alimentos: Normas e padrões de construção de uma indústria de Alimentos.

OBJETIVOS

Entender os princípios de higiene industrial e legislação de alimentos e sua relação com a qualidade dos alimentos produzidos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Contaminação dos alimentos;
- Perigos químicos, físicos e biológicos;
- Conceitos básicos de higiene e sanitização;
- Requisitos de higiene na indústria de alimentos;
- Doenças veiculadas por alimentos: prevenção e epidemiologia;
- Limpeza e sanitização de alimentos e métodos de remoção de sujidades;
- Higiene pessoal do manipulador de alimentos;
- Higiene industrial;
- Procedimentos padrão de higiene operacional;
- Boas práticas e de fabricação;
- Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle;
- Fundamentos da legislação de alimentos;
- Critérios e normas para rotulagem de alimentos;
- Responsabilidade técnica.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas com auxílio de recursos audiovisuais. Vídeos. Seminários. Aulas práticas nos Laboratórios de Processamento de Produtos de Origem Animal e Vegetal, no Laboratório de Microbiologia e Laboratório de Análise Sensorial, para conhecimento e ambientação. Resolução de exercícios. Aulas EaD assíncronas através do ambiente virtual de aprendizagem SIGAA.

AValiação DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações do desempenho dos alunos se dará com a realização de no mínimo duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala de aula com projetor e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Laboratório de Produtos de Origem Animal e Vegetal, Laboratório de Microbiologia e química. SIGAA no Ambiente Virtual de Aprendizagem

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. TRAMBAIOLLI NETO, Egidio. **Alimentos em pratos limpos**. 15. ed. São Paulo: Atual. 46 p. (Projeto Ciência) ISBN: 9788535712070.
2. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela. 642 p. ISBN: 8585519533.
3. FORSYTHE, Stephen Junior. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed. 424

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VIEIRA, Regine Helena Silva dos F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado**: teoria e prática. São Paulo: Varela. 380 p. ISBN: 858551972.
2. HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela. 140 p. ISBN: 858551907.
3. CONTRERAS, Carmem Castillo et al. **Higiene e sanitização na indústria de carnes de derivados**. São Paulo: Varela. 181 p. ISBN: 8585519657.