

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
FARA 12			HIGIENE DE ALIMENTOS	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
34	-	2 créditos		

EMENTA

Fundamentos da legislação de alimentos segundo o MAPA e MS. Vigilância sanitária. Conceitos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos: prevenção e epidemiologia. Boas práticas de fabricação. Limpeza e sanitização de alimentos. Controle de infestações. Avanços e atualidade na área.

OBJETIVOS

Desenvolver o aprofundamento de conteúdos inerentes à área de higiene de alimentos. Permitir a familiarização, a revisão e a atualização de temas no campo da segurança e da higiene de alimentos. Permitir a aproximação e a apropriação de elementos no campo da legislação sanitária de alimentos. Propiciar a aplicação do conhecimento acumulado em situações reais, nas diferentes áreas de atuação profissional. Oportunizar o desenvolvimento da análise crítica na construção do conhecimento em higiene de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Higiene de Alimentos. Fontes de contaminação. Importância da higiene de alimentos na perspectiva do consumidor, do produtor e do poder público. Higiene de alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional. Diretrizes internacionais e a legislação sanitária de alimentos no Brasil. Códigos internacionais, Leis, Portarias, Resoluções e Decretos. MAPA, MS, e Vigilância Sanitária. Higiene pessoal e práticas de manipulação de alimentos. Práticas de manipulação de alimentos. Qualidade e tratamento da água na Indústria de Alimentos. Aspectos físico-químicos e microbiológicos. Padrões de potabilidade. Água para sistemas de resfriamento e de caldeiras. Sujidades e biofilmes. Características físico-químicas e deposição de sujidades. Aderência bacteriana e mecanismos de formação de biofilmes. Agentes de limpeza. Formulações de produtos de limpeza. Cuidados no manuseio e na estocagem dos produtos de limpeza. Sanitizantes. Principais agentes sanitizantes. Mecanismos de ação. Fatores que afetam a ação de agentes sanitizantes. Equipamentos e técnicas de higienização. Higienização manual, por imersão, por circulação, spray, gel, espuma, à seco e CIP. Métodos de avaliação do procedimento de higienização. Método do swab, rinsagem, placa de contato, sedimentação de microrganismos, seringa, esponja, impressão de microrganismos e bioluminescência. Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes associados ao procedimento de higienização. Testes em laboratório e testes em condições de uso. Resíduos sólidos: produção, manuseio e disposição. Controle de pragas. Cuidados associados ao uso de pesticidas. Controle Integrado de Pragas. Procedimentos de higienização na indústria de alimentos. Considerações e orientações para as indústrias de leite, carnes, pescados, frutas e vegetais, cereais e serviços de alimentação. Sistemas de gerenciamento da higiene e segurança de alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Aula expositiva, seminários, atividades dirigidas com consulta a referencial teórico e trabalho de campo (visitas técnicas).

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Desempenho acadêmico obtidas em um conjunto de atividades, que incluem: provas, seminários, relatórios e auto-avaliação.

REFERÊNCIAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.
- ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15/09/2004. Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para serviços de Alimentação.
- BRASIL. MS. ANVISA. Portaria n° 518, de 25/03/2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02/01/2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 275, 21/10/2002. DOU de 06/11/2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 218, de 29/06/2005. DOU de 1º/08/2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 2005. <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&word>.
- BRASIL. MS. Portaria n. 1428 de 26/11/1993. Estabelece: Regulamento técnico para a inspeção sanitária de alimentos; diretrizes para o desenvolvimento de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos; regulamento técnico para o estabelecimento dos padrões de identidade e qualidade (PIQ's) para produtos na área de alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento dos padrões de identidade e qualidade (PIQ's) para serviços na área de alimentos. Ministério da Saúde. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil]. Brasília, DF, v. 131, n. 229, p. 18415-18419, 02 dez. 1993. Seção 1.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended International Code of Practice – General Principles of food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 31p. Disponível em: <www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf>.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 2 ed. Viçosa: UFV, 2009. 635 p
- LELIEVELD, H.; MOSTERT, T.; HOLAH, J. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry. WOODHEAD PUBLISHING, 2005. 744p. http://ul.to/r8cjv2/2011-11-18-#-084933439X_1855739577.pdf
- MOTARJEMI, Y.; LELIEVELD, H. Food Safety Management: a practical guide for the food industry. 1stEdition.Academic Press, 2014.
- SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2005.
- TONDO, E. C., BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Editora Sulina. 2011.
- Artigos nacionais e internacionais de temas da disciplina.