

Programa Analítico de Disciplina

NUT 333 - Higiene dos Alimentos

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 5

Carga horária semestral: 75h

Carga horária semanal teórica: 3h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

- Compreender o caráter preventivo da higiene dos alimentos e sua importância para a saúde
- Propor planos para ação preventiva e controle de doenças de origem alimentar incluindo perigos de natureza biológica, química e física
- Planejar, implementar e analisar procedimentos de higienização para manipuladores, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Implementar sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos em atendimento a legislação brasileira, incluindo boas práticas de fabricação e sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Estabelecer e analisar medidas para monitorar a qualidade dos alimentos.

Ementa

Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos.

Atividades de Extensão

Não se aplica

Pré e correquisitos

MBI 130 e (NUT 359* ou NUT 350*)

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	5

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUT 333 - Higiene dos Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Conceito e objetivos da higiene dos alimentos 1. O caráter preventivo da higiene 2. Importância da higiene dos alimentos para a saúde coletiva	2h	0h	0h	0h	2h
2. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos 1. Classificação, incidência e impacto das doenças de origem alimentar 2. Fatores contribuintes para a contaminação física, química e biológica dos alimentos	12h	0h	0h	0h	12h
3. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição 1. Etapas do processo 2. Agentes de limpeza e sanificação 3. Higienização de alimentos 4. Higienização de manipuladores, equipamentos, utensílios e ambiente 5. Controle integrado de pragas	15h	0h	0h	0h	15h
4. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos 1. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia 2. Implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em Unidades de Alimentação e Nutrição 3. Estudos de casos e avaliação de custos e benefícios	12h	0h	0h	0h	12h
5. Avaliação da qualidade dos alimentos 1. Critérios, padrões e especificações 2. Planos de amostragem	4h	0h	0h	0h	4h
6. Visitas a restaurantes, bares, lanchonete e outros estabelecimentos do setor de refeições para coletividades	0h	4h	0h	0h	4h
7. Monitoramento da higiene dos alimentos em unidades de produção: medidas de temperatura, pH, etc	0h	4h	0h	0h	4h
8. Especificações para agentes de limpeza e sanitização. Estudo de procedimentos de higienização	0h	4h	0h	0h	4h
9. Desenvolvimento de análise de perigos, avaliação de riscos e determinação de pontos críticos de controle	0h	12h	0h	0h	12h
10. Elaboração de planos de ação preventiva e corretiva	0h	6h	0h	0h	6h
Total	45h	30h	0h	0h	75h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1DNZ.H94G.UJFQ

Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Seminários
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Prática executada por todos os estudantes; Prática investigativa executada por todos os estudantes; Resolução de problemas; e Estudos de caso e análise de artigos científicos
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 333 - Higiene dos Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B Higienização na indústria de alimentos, São Paulo : Varela, 1996,182p.	7
Forsythe, S. J. ; Hayes, P. R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP Traducción de Bernabé Sanz Pérez, Zaragoza: Acribia, 2007, 489 p.	1
FORSYTHE, S.J. Alimentos seguros: microbiologia. Zaragoza:Acribia, 2003, 400 p.	2
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo, SP: Varela, 2015. 704 p.	4

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br .	1
CENTRO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. Disponível em: http://www.cve.saude.sp.gov.br/	1
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente, São Paulo: Atheneu, 2005, 450p.	1
Ferreira, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva. São Paulo:Varela, 2002, 173 p.	7
FIGUEIREDO, R. M. As armadilhas de uma cozinha. Barueri: Manole, 2006, 217p.	2
GUIA de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos. Disponível em: http://www.crn4.org.br/upfiles/arquivos/Guia-de-Elaboracao-do-Manual-de-Boas-Praticas.pdf	1
LOUETTE, A. Gestão do conhecimento: compêndio para a sustentabilidade: ferramentas de gestão de responsabilidade socioambiental. São Paulo: Instituto Antakarana, 2008, 192p.	1
MADIGAN, M.T., MARTINKO, J.M., PARKER, J. Microbiologia de Brock. 12 ed. Porto Alegre : Artmed, 2010, 1128 p.	22
MORTIMORE, S. HACCP-enfoque prático, Zaragoza:Acribia, 2001.	2
PAS. Programa alimentos seguros . Disponível em: http://www.pas.senai.br	1
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Guia prático de investigação epidemiológica de surtos de doenças transmissíveis. Disponível em: http://ftp.cve.saude.sp.gov.br/doc_tec/hidrica/doc/guia08_invsurto.pdf	1
SILVANA, T.; LISBOA,T.C. Gestão dos serviços: higiene, limpeza e lavanderia em estabelecimentos de saúde. São Paulo:Sarvier, 2008, 347 p.	2

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Semestres	1 ;2 ;	1 ;