



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

TAL460 Gestão da Segurança de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 3		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	3	0	3
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	45	0	45

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

(MBI130 ou TAL414) ou TAL463

Ementa

Histórico e importância da segurança de alimentos. Perigos em segurança de alimentos. Princípios de microbiologia de alimentos. Programas de pré-requisitos para implantação do sistema APPCC. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Legislação: portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAPA, 46/98_MAPA, RDC216/04 e RDC 2/04, ANVISA e RES. 10/2003_MAPA. Normas NBR-ISO 22 000. Avaliações de riscos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Optativa	-
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL460 Gestão da Segurança de Alimentos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Histórico e importância da segurança de alimentos 1.1. Histórico e importância 1.2. Fontes de contaminação de alimentos	1
2	Perigos em segurança de alimentos 2.1. Perigos físicos 2.1. Perigos químicos 2.3. Perigos biológicos	3
3	Princípios de microbiologia de alimentos 3.1. Bactérias 3.2. Fungos filamentos e leveduras 3.3. Vírus 3.4. Protozoários 3.5. Fatores que afetam o crescimento dos microorganismos 3.5.1. Fatores ambientais 3.5.1.1. Temperatura 3.5.1.2. Umidade relativa 3.5.1.3. Gases 3.5.2. Fatores do alimento 3.5.2.1. PH 3.5.2.2. Atividade de água 3.5.2.3. Potencial redox 3.5.2.4. Nutrientes 3.5.2.5. Constituintes antimicrobianos 3.5.2.6. Estruturas biológicas	5
4	Programas de pré-requisitos para implantação do sistema APPCC 4.1. Importância 4.2. Procedimento operacional padrão (POP) 4.3. Procedimento padrões de higiene operacional (PPHO) 4.2. Codex alimentarius e as Boas Práticas de Fabricação 4.2.1. Produção primária: higiene do ambiente; manipulação armazenamento 4.2.2. Construções e instalações: áreas de acesso, edificações e equipamentos 4.2.3. Controle do processo: requisito das matérias-primas; embalagem; expedição 4.2.4. Instalações e equipamentos: manutenção e limpeza 4.2.5. Instalações: higiene pessoal	9



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	4.2.6. Transporte: utilização e manutenção 4.2.7. Informações sobre os produtos e aviso aos consumidores 4.2.8. Capacitação	
5	Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) 5.1. Introdução, definições e histórico do sistema APPCC 5.2. Importância, benefícios e etapas preliminares 5.3. Descrição do produto e uso pretendido 5.3.1. Composição, processo de produção, embalagem, armazenamento, distribuição e consumo 5.3.2. Fluxograma do processo 5.4. Análise de perigos 5.4.1 Métodos de identificação 5.5. Determinação de pontos críticos de controle 5.6. Especificação de critérios 5.6.1. Efeito das características intrínsecas e extrínsecas na contaminação do produto final 5.6.1.1 Ferramentas auxiliares para tomada de decisão: testes de armazenamento, provas de desafio microbiológico e modelos preditivos 5.7. Sistema de monitoramento 5.8. Ações corretivas 5.9. Verificação 5.10. Documentação	9
6	Legislação: portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAPA, 46/98_MAPA, RDC216/04 e RDC 2/04, ANVISA e RES. 10/2003_MAPA 6.1. Portaria 1428/93_MS e RDC 216/04 6.2. Portaria 326/97_MS 6.3. Portaria 368/97_MAPA 6.4. Portaria 46/98_MAPA 6.5. RDC 275/02 6.6. 216/04 6.7. RES 10/2003 do MAPA 6.8. Manual de boas práticas de prestação de serviços na área de alimentos	6
7	Normas NBR-ISO 22 000 7.1. Introdução, considerações gerais e estrutura da norma NB 22 000 7.1.1 Interpretação dos requisitos da norma ISO 22 000 7.2. Definições, princípios e estrutura da norma ISO 22 005 7.2.1 Interpretação dos requisitos da norma ISO 22 005	6
8	Avaliações de riscos 8.1. Introdução: considerações gerais e princípios 8.2. Estrutura da análise de risco 8.2.1. Avaliação do risco 8.2.2. Gestão do risco 8.2.3. Comunicação do risco 8.3. Percepções do risco pelo consumidor	6



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL460 Gestão da Segurança de Alimentos

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - ABNT - Associação Brasileira de normas Técnicas. Normas NBR ISO 22000/2005 e 22005/2007. Rio de Janeiro, 2008. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - CHAVES, J.B.P. Texto disponibilizado no ambiente PVANET. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - Silliker, J. H.; Baird-Parker, A. C.; Bryan, F. L.; Christian, J. H. B.; Roberts, T. A.; Tompkin, R. B. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. Trad: Anna Tezi Giova. Livraria Varela, São Paulo, 1997.337 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 4 - Antunes, M A. Contaminação, crescimento e inativação de microorganismos na cadeia de produção de alface (*Lactuca sativa* L.) variedade Vitória de Santo Antão. 2009. 176f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. [Exemplares disponíveis: 1]
- 5 - BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portarias N° 326/1997, N° 46/1998 e Resolução n° 10/2003. Diário Oficial da União, Brasília. Disponíveis em <www.agricultura.gov.br/sislegis> [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - Brasil. Ministério da Saúde. Portarias n° 326/1997, 1428/1993 e RDC 216/2004 e RDC 275/2002 da ANVISA. Diário Oficial da União, Brasília. Disponíveis em <www.avisa.gov.br/visailegis> [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - Germano P. M. L.; Germano, M. I. S. Higiene e vigilância Sanitária de Alimentos. Livraria Varela. 2003. [Exemplares disponíveis: 1]
- 8 - IAMFS. Guia de procedimentos para implantação do método de Análise de Perigo em Pontos Críticos de controle - APPCC. Trad. Gillian Alonso Arruda. Ponto Crítico consultoria em Alimentação. São Paulo, 1997.110 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - SENAI. Elementos de apoio para o sistema APPCC. 2ª Ed. Brasília: SENAI/DN, 2000. 361 p. Projeto APPCC indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. [Exemplares disponíveis: Não informado.]