

CURSO: NUTRICAÇÃO		SEMESTRE: 1		ANO: 2012		C/H: 40																																																													
DISCIPLINA: HIGIENE E CONTR. DE QUALID.DOS ALIMENTOS																																																																			
PLANO DE ENSINO																																																																			
OBJETIVOS: - Identificar as técnicas corretas de higiene e sanitização em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) e indústria de alimentos. - Reconhecer os instrumentos de controle de qualidade dos alimentos como ferramentas de garantia da saúde do consumidor.																																																																			
EMENTA: Processos e conceitos em higiene na produção de alimentos. Agentes físicos e químicos de higienização. Fraudes em alimentos. Higiene e controle de qualidade em Unidades Produtoras de Refeições. Manual de Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padronizados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.																																																																			
METODOLOGIA: <table border="0"> <tr> <td>Exposição:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Estudo de caso:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>Trabalho de grupo:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Seminário:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Debate:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Painel:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>Discussão:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Fórum:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> </table>								Exposição:	SIM	☒	NÃO	☐	Estudo de caso:	SIM	☐	NÃO	☒	Trabalho de grupo:	SIM	☒	NÃO	☐	Seminário:	SIM	☒	NÃO	☐	Debate:	SIM	☒	NÃO	☐	Painel:	SIM	☐	NÃO	☒	Discussão:	SIM	☒	NÃO	☐	Fórum:	SIM	☐	NÃO	☒																				
Exposição:	SIM	☒	NÃO	☐	Estudo de caso:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
Trabalho de grupo:	SIM	☒	NÃO	☐	Seminário:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Debate:	SIM	☒	NÃO	☐	Painel:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
Discussão:	SIM	☒	NÃO	☐	Fórum:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
RECURSOS AUXILIARES: <table border="0"> <tr> <td>Computador:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Retroprojektor:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Vídeos:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Atividades clínicas:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>Data Show:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Lousa:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Álbuns Seriadados:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> <td>Internet:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Slides:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> <td>Laboratório:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>Manequins:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> <td>Vídeo conferência:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> </tr> </table>								Computador:	SIM	☒	NÃO	☐	Retroprojektor:	SIM	☒	NÃO	☐	Vídeos:	SIM	☒	NÃO	☐	Atividades clínicas:	SIM	☐	NÃO	☒	Data Show:	SIM	☒	NÃO	☐	Lousa:	SIM	☒	NÃO	☐	Álbuns Seriadados:	SIM	☐	NÃO	☒	Internet:	SIM	☒	NÃO	☐	Slides:	SIM	☐	NÃO	☒	Laboratório:	SIM	☐	NÃO	☒	Manequins:	SIM	☐	NÃO	☒	Vídeo conferência:	SIM	☐	NÃO	☒
Computador:	SIM	☒	NÃO	☐	Retroprojektor:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Vídeos:	SIM	☒	NÃO	☐	Atividades clínicas:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
Data Show:	SIM	☒	NÃO	☐	Lousa:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Álbuns Seriadados:	SIM	☐	NÃO	☒	Internet:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Slides:	SIM	☐	NÃO	☒	Laboratório:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
Manequins:	SIM	☐	NÃO	☒	Vídeo conferência:	SIM	☐	NÃO	☒																																																										
AValiação: <table border="0"> <tr> <td>Discursiva:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Prática:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Múltipla escolha:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> <td>Trabalhos de pesquisa:</td> <td>SIM</td> <td>☒</td> <td>NÃO</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Oral:</td> <td>SIM</td> <td>☐</td> <td>NÃO</td> <td>☒</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								Discursiva:	SIM	☒	NÃO	☐	Prática:	SIM	☒	NÃO	☐	Múltipla escolha:	SIM	☒	NÃO	☐	Trabalhos de pesquisa:	SIM	☒	NÃO	☐	Oral:	SIM	☐	NÃO	☒																																			
Discursiva:	SIM	☒	NÃO	☐	Prática:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Múltipla escolha:	SIM	☒	NÃO	☐	Trabalhos de pesquisa:	SIM	☒	NÃO	☐																																																										
Oral:	SIM	☐	NÃO	☒																																																															
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: SILVA JUNIOR, EA. <i>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</i> . 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. GERMANO, ML; GERMANO, MIS. <i>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</i> . 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. ABERC, ASSOC BRAS EMPRES REF COLETIVAS. <i>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</i> . 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. HAZELWOOD, D. <i>Manual de higiene para manipuladores de alimentos</i> . 1. ed. São Paulo: Varela, 1996.																																																																			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ABREU, ES; SPINELLI, MGN; PINTO, AMS. <i>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer</i> . 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. EVANGELISTA, J. <i>Tecnologia de alimentos</i> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. HOBBS, BC; ROBERTS, D. <i>Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos</i> . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. ARRUDA, G. <i>Manual de boas práticas</i> . 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. EVANGELISTA, J. <i>Alimentos: um estudo abrangente</i> . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.																																																																			



UNIFENAS

Universidade José do Rosário Vellano
Reconhecida pela Portaria do MEC n.º 605 de 13/12/88
Publicada no D.O.U. em 15/12/88

CURSO: NUTRICAÇÃO	SEMESTRE: 1	ANO: 2012	C/H: 40
DISCIPLINA: HIGIENE E CONTR. DE QUALID.DOS ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO			
CONTEÚDOS			
1. Higiene Alimentar: 1.1. Conceito e papel na segurança alimentar 1.2. Relação com as Doenças de Origem Alimentar (DOA) 1.3. Estudo epidemiológico para avaliação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) 2. Processos e conceitos: 2.1. Contaminação cruzada 2.2. Higienização 2.3. Limpeza 2.4. Lavagem 2.5. Esterilização 2.6. Desinfecção 2.6. Anti-sepsia 2.7. Assepsia 2.8. Sanitização 3. Agentes físicos e químicos de higienização: 3.1. Detergente 3.1.1. Função e escolha adequada 3.2. Agentes químicos sanitizantes 3.2.1. Função e escolha adequada 4. Fraudes em Alimentos: 4.1. Principais fraudes 4.2. Características de alimentos próprios e impróprios para consumo 5. Higiene e Controle de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): 5.1. Procedimentos recomendados para as operações: 5.1.1. Matérias-primas – etapas de recepção e armazenamento de mercadorias; pré-preparo; cocção; envase e distribuição; reaquecimento; aproveitamento de sobras; coleta de amostras 5.2. Funcionários 5.3. Ambiente 5.4. Água de abastecimento 5.5. Controle integrado de vetores e pragas 5.6. Manejo e destino de resíduos 5.7. Refeições transportadas 5.8. Avaliação Técnica do Processo Produtivo para Fornecedores 6. Manual de Boas Práticas 6.1. Conceito e aplicação 7. Procedimentos Operacionais Padronizados – POP 7.1. Conceito e aplicação 8. Análise dos perigos em pontos críticos de controle – APPCC: 8.1. Histórico 8.2. Etapas 9. Controle higiênico-sanitário em estabelecimentos produtores de alimentos: 9.1. Indústria de alimentos 9.2. Produção de refeições (comerciais, institucionais e caterings) 9.3. Inspeção sanitária de alimentos			