



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT018	HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
36H	3º

EMENTA

Estudo do controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Padrões microbiológicos nos processos de aquisição, armazenamento e conservação dos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos e estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação. O método APPCC (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos) no controle de qualidade de alimentos. Higiene dos alimentos. Enfermidades transmitidas por alimentos. Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos. Estratégias de higiene dos alimentos em UAN's. A legislação nacional e internacional de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor.

OBJETIVOS

- Introduzir conceitos e técnicas sobre Higiene e Vigilância dos Alimentos nas indústrias de alimentos, restaurantes e serviços de alimentação em geral de acordo com as normas vigentes da Legislação.
- Conhecer os principais métodos de higienização e sanitização das unidades de alimentação.
- Conhecer as Regras nacionais e internacionais de Higiene.
- Ter conhecimento dos Principais Métodos de Conservação de Alimentos.
- Habilitar e sensibilizar os alunos quanto às medidas necessárias para garantir a

inocuidade, salubridade e bom estado dos produtos destinados à alimentação em todas as fases de sua cadeia de produção.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Segurança dos Alimentos/Introdução a higienização dos Alimentos
- Padrões microbianos para qualidade de Alimentos
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento dos microorganismos em alimentos
- Contaminação e deterioração dos alimentos
- Estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação
- Introdução as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF)
- Doenças microbianas de origem alimentar
- Infecções e Intoxicações
- Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos
- Noções de Análise e Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)
- Controle Integrado de pragas
- A legislação nacional e internacional de alimentos
- O papel da Vigilância Sanitária na Segurança de Alimentos
- Estratégias de higiene dos alimentos em UAN's

METODOLOGIA

- Serão realizadas aulas expositivas teóricas participativas, discussão em grupo sob a forma de seminários.
- Multimídia, data-show, quadro branco, textos e artigos para discussão.

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais e duas avaliações em grupo (seminários), que deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- HAZELWOOD, D.; McLEAN A. C.. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**/ Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994, 140p.
- RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**, Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.
- SILVA JUNIOR, ENEO ALVES DA **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Livraria Varela , 1995, 623p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - **ABERC – Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**. 2º ed. 2003.
- ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual - Série Qualidade**. SBCTA – PROFÍQUA. 1995.
- ANDRADE, N.J & MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.
- HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares**. 2ºed. Zaragoza: Acribia, 1998, 305p.

Sites recomendados:

- www.anvisa.gov.br
- www.cib.org.br
- www.natgeo.com.br
- <http://svs.saude.gov.br/legislacao/portaria/alimentos>

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO