



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 | 2017.1 |
| CÓDIGO | DISCIPLINA |
| OPTATIVA | PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS |
| CARGA HORÁRIA | SEMESTRE DE OFERTA |
| 36H | |

EMENTA

Identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Definição de produtos de acordo com a legislação. Designação de alimentos. Especificação de alimentos. Características de alimentos próprios para o consumo. Classificação de alimentos. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra.

OBJETIVOS

- Habilitar e sensibilizar os alunos quanto às medidas necessárias para garantir um alimento seguro e quais os fatores que podem interferir na qualidade e identidade dos alimentos.
- Conhecer os critérios para determinação dos padrões de identidade e qualidade dos alimentos
- Informar sobre os princípios básicos e aplicações práticas para garantir a qualidade da matéria-prima e do produto acabado.
- Conhecer a estrutura gerencial da ANVISA que visa a proteção e promoção da saúde a população garantindo a segurança sanitária dos produtos e serviços.

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

- Identidade e Qualidade de Alimentos
- Legislação Sanitária
- A legislação nacional e internacional de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor
- Designação de Alimentos
- Classificação de Alimentos
- Análise de Alimentos
- Regulamentação de Alimentos
- Alimentos próprios para o consumo – características
- Rotulagem
- Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra: matérias-primas alimentares e os aditivos para os alimentos

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

- FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Stephen J. Forsythe; trad. Maria Carolina Minardi Guimarães e Cristina Leonhardt. 2ª.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013, 602p.
- RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**, Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.
- SILVA JUNIOR, E. A. DA **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços**

de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ANDRADE, N.J. **Higienização na Indústria de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2008.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos,** São Paulo: Varela, 2011.
- HAZELWOOD, D.; McLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos/** Tradução José A. Ceschin. 2ª ed. São Paulo: Varela, 1998. 140p.
- HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares.** 2ªed. Zaragoza: Editorial Acribia,1998. 305p.
- ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual - Série Qualidade.** SBCTA - PROFÍQUA, 2007.
- **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