



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	NOME
NUT 124	HIGIENE E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS I

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
34	34	0	68	45	9	-	2009.2

EMENTA

Práticas higiênicas em serviços de Alimentação. Relato de investigação de doenças causadas por alimentos em Serviços de Alimentação. Treinamento de pessoal auxiliar de práticas sanitárias. Estudo das técnicas de inspeção sanitária dos alimentos levados a consumo público, visando a detecção de alterações, fraudes e falsificações alimentares. Legislação sanitária em vigor.

OBJETIVOS

1. Identificar e avaliar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição e em Estabelecimentos que produzem alimentos;
2. Discutir, através de estudo de caso, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos;
3. Estudar a legislação pertinente à produção e comercialização de alimentos e o emprego de sistemas de gerenciamento de qualidade;
4. Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com auxílio de material de projeção (vídeos, transparências, multimídia); trabalho em grupo para discussão de textos; pesquisa bibliográfica para discussão de artigos científicos; apresentação de seminários; e visitas a estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos para avaliar as Boas Práticas de Fabricação, utilizando como instrumento formulários específicos, objetivando relacionar teoria/ prática, em um contexto que abrange a higiene e a inspeção dos alimentos em nosso município.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PROGRAMA TEÓRICO

UNIDADE I:

Introdução à Higiene e Inspeção dos Alimentos – Histórico, conceitos, objetivos, importância da Inspeção de Alimentos no Brasil e a relação entre o produtor/ consumidor e os órgãos de fiscalização. Mercado de Alimentos no Brasil. Política de Inspeção atual: Vigilância Sanitária de Alimentos - ANVISA, Leis, Portarias, Resoluções. Código de Defesa do Consumidor, *Codex Alimentarius*. Vigilância Epidemiológica de Alimentos: estudo das doenças veiculadas por alimentos e investigação de surtos de toxinfecção alimentar. Programas de gerenciamento da qualidade de alimentos:

UNIDADE II:

Qualidade da água na Indústria de Alimentos – características físicas, químicas e microbiológicas. Agentes patogênicos em alimentos e principais fontes de contaminação. Controle da contaminação por patógenos em alimentos e uso de microrganismos indicadores. Propriedades intrínsecas e extrínsecas dos alimentos. Requisitos sanitários de construção. Requisitos sanitários de equipamentos.

UNIDADE III

Limpeza – Técnicas de limpeza adotadas nas Indústrias de Alimentos e Serviços de Alimentação e Nutrição. Caracterização dos resíduos. Classificação dos agentes de limpeza e usos propostos. Técnicas de limpeza manual, por circulação (CIP), imersão e nebulização.

UNIDADE IV

Sanitização – Agentes físicos e químicos empregados na sanitização de utensílios, equipamentos e ambientes: compostos clorados, iodados, quaternários de amônia, ácido peracético, ácidos aniônicos, clorexidina, álcoois, fenólicos. Agentes empregados na anti-sepsia das mãos de manipuladores de alimentos. Vantagens e desvantagens dos agentes. Espectro e mecanismo de ação. Procedimentos Operacionais de Higiene Padronizados (POHP). Biofilmes bacterianos

PROGRAMA PRÁTICO

UNIDADE I: Vigilância Sanitária de Alimentos

a) Rotulagem de Alimentos Embalados:

Visita a estabelecimentos que comercializam alimentos para avaliar a rotulagem de alimentos embalados e a percepção do consumidor em relação às informações contidas no rótulo.

b) Boas Práticas de Produção:

Visitas a estabelecimentos que produzem e/ ou comercializam alimentos para aplicação de formulários para identificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Visita a estabelecimentos que produzem alimentos para traçar fluxograma da produção e identificar Pontos Críticos de Controle (APPCC).

UNIDADE II:

a) Avaliação da qualidade microbiológica da água e alimentos:

Aulas práticas em laboratório para investigar a qualidade microbiológica da água (água de consumo natural, água mineral) e alimentos: coliformes totais, coliformes termotolerantes, aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos, *Staphylococcus* coagulase-positivos e *Escherichia coli*. Estudo de Portarias.

b) Avaliação da concentração de cloro ativo em soluções:

Aula prática para investigar a concentração de cloro ativo em soluções de uso no processo de sanitização em indústrias de alimentos e serviços de alimentação.

UNIDADE III: Eficiência de agentes sanitizantes:

Aulas práticas em laboratório para investigar a eficácia do uso de sanitizantes em superfícies de utensílios. Estudo de Padrões Microbiológicos.

UNIDADE IV: Qualidade microbiológica de mãos

Aulas práticas em laboratório para investigar a presença de *Staphylococcus* coagulase-positivos em mãos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. Ed. Varela, São Paulo, 1996.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Ed. Atheneu, São Paulo, 1996. 182p.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Vigilância Sanitária de Alimentos**. Ed. Varela, São Paulo, 2001.

HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares**. 2ª ed., Zaragoza, Editorial Acribia, 1998. 310p.

JAY, J. **Microbiologia de Alimentos**. Ed. ARTMED, 6ª edição, São Paulo, 2006.

SILVA JR., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Ed. Varela, São Paulo, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - **Manual ABERC de Práticas de Elaboração em Serviço de Refeições pra Coletividades**, 2º ed, 2003.

BRASIL. **Leis, decretos, etc. Portaria nº 01 de 28 de janeiro de 1987**. Aprova padrões Microbiológicos para alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, 25 de fev. de 1987. (www.anvisa.gov.br)

BRASIL. **Leis, decretos, etc. Portaria nº 36 de 19 de janeiro de 1990**. Ministério da Saúde, 1990. (www.anvisa.gov.br)

BRASIL. **Leis, decretos, etc. Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993**. Ministério da Saúde, 1993. (www.anvisa.gov.br)

Sites: www.anvisa.gov.br, www.foodhaccp.com, www.scielo.com.br, www.pas.br

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento

Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso

Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____