



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Instituto de Ciências Agrárias	SIGLA: ICIAG	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Conhecer as técnicas de higiene e controle de alimentos, assim como as legislações pertinentes para aplicação em serviços de alimentação e outros estabelecimentos.

2. EMENTA

Conceitos básicos sobre higiene de alimentos. Obtenção higiênica de produtos de origem animal e vegetal e suas possíveis alterações. Qualidade da água e uso na higiene e desinfecção em serviços de alimentação. Análise de riscos e pontos críticos de controle de um serviço de alimentação. Atribuições de Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos. Conceito de inspeção sanitária de alimentos. Definição de surtos alimentares e etapas de investigação. Legislações pertinentes ao controle de qualidade de alimentos e Código de Defesa do Consumidor.

3. PROGRAMA

- 1 Princípios de higiene e controle de alimentos
- 2 Obtenção higiênica de produtos de origem animal e vegetal e suas possíveis alterações
 - 2.1 Fontes de contaminação
 - 2.2 Microbiota normal e alterante
 - 2.3 Tipos e características das alterações
- 3 Qualidade da água e seu uso na higiene e desinfecção em serviços de alimentação
 - 3.1 Água como agente de sanitização
 - 3.2 Métodos químicos e físicos de desinfecção
 - 3.3 Propriedades dos agentes químicos ativos
 - 3.4 Fases de limpeza e desinfecção
- 4 Determinação de perigos e pontos críticos de controle de um serviço de alimentação
 - 4.1 Conceito de análise de riscos de definição de termos

- 4.2 Procedimentos para análise de risco
- 4.3 Obtenção e recebimento
- 4.4 Armazenamento de alimentos
- 4.5 Descongelamentos
- 4.6 Reconstituição de alimentos secos
- 4.7 Manutenção pelo calor
- 4.8 Manutenção a frio
- 4.9 Higiene e estado de saúde dos manipuladores
- 4.10 Higiene do local do preparo de alimentos
- 4.11 Higiene e desinfecção dos utensílios e equipamentos
- 5 Definição de surtos alimentares e etapas de investigação epidemiológica de alimentos
- 5.1 Metodologia de investigação
- 5.2 Etapas de investigação epidemiológica de alimentos
- 5.3 Entrevista
- 5.4 Cálculo do período de incubação
- 5.5 Cálculo da taxa de ataque

4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. Iátria. 2014. 168 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2015. 1112 p.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. **Microrganismos em Alimentos 8**: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo: Edgard Blucher, 2015. 522 p.

5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BEZERRA, A. C. D. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: Annablume, 2008. 223 p.

LIGHTFOOT, N. F.; MAIER, E. A. **Análise microbiológica de alimentos e água**: guia para a garantia da qualidade. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003. 284 p.

PELCZAR JUNIOR, M. J. et al. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1997.

ROZENFELD, S. **Fundamentos da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. 301 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2008. 642 p.

6. **APROVAÇÃO**

Bruna Fernanda Faria Oliveira
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia Ambiental e Sanitária

Benó Wendling
Diretor do Instituto de Ciências Agrárias



Documento assinado eletronicamente por **Bruna Fernanda Faria Oliveira, Coordenador(a)**, em 07/11/2018, às 13:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beno Wendling, Diretor(a)**, em 23/11/2018, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0834280** e o código CRC **2F5052CA**.

Referência: Processo nº 23117.079006/2018-35

SEI nº 0834280