

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Higiene e Manipulação de Alimentos
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Semestre
Carga Horária: 50 h (60 aulas)
Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira
EMENTA
Perigos em alimentos. Microbiologia básica dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Legislação sanitária vigente. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs). Noções básicas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos e a importância destes para evitar e/ou minimizar contaminações e para garantir a segurança higiênico-sanitária de alimentos e bebidas. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos; • Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano;

- Compreender como a execução adequada das boas práticas de manipulação, incluindo o controle de vetores e de qualidade da água e os procedimentos de manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores, podem influenciar na obtenção de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário;
- Exercitar a elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade	Descrição	h.a
I	Perigos químicos, físicos e biológicos em alimentos e bebidas; Fontes de contaminação dos alimentos; Microrganismos de interesse em alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano; Doenças transmitidas por alimentos.	15
II	Legislação sanitária vigente; Boas Práticas de Fabricação (BPF): considerações sobre boas práticas de fabricação; controle de potabilidade da água; manejo e gerenciamento de resíduos; higiene dos manipuladores; controle integrado de pragas urbanas; limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios; manutenção corretiva e preventiva; prevenção da contaminação cruzada.	20
III	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (HPPHO).	13

IV	Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e objetivos do sistema APPCC.	12
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais; • Aulas práticas; • Visitas técnicas; • Apresentação de seminários; • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas). 		
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provas individuais; ▪ Pesquisas de aprofundamento; ▪ Atividades (trabalhos individuais e em grupo); ▪ Seminários em grupos. 		
RECURSOS NECESSÁRIOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quadro branco e pincel atômico; ▪ Equipamentos multimídia; ▪ Laboratório de restaurante e bar. 		
BIBLIOGRAFIA		
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA		
<p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.</p>		

BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.2. São Paulo: Pearson, 1997.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<http://www.scielo.org/>