

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Período: 1º Módulo

Carga Horária: 50 h (60 aulas)

Docente Responsável pela elaboração: Sonnalle Silva Costa

Docente Responsável pela Turma: Fabiana Gomes

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

GERAL

- 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.

ESPECÍFICOS

- 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		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Perigos químicos, físicos e biológicos em alimentos e bebidas. Fontes de contaminação dos alimentos. Micro-organismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano. Doenças transmitidas por alimentos.	15
UNIDADE 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
UNIDADE III	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs).	13
UNIDADE 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 teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais; ▪ aulas práticas; ▪ recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; <i>data show/ slides</i>).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provas individuais; ▪ Pesquisas de aprofundamento; ▪ Atividades (trabalhos individuais e grupais); ▪ Seminários em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais: recursos audiovisuais (<i>data show/ slides/ apresentador óptico</i>).

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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/>