

Scipione, 1998.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Higiene e Manipulação de Alimentos e Sustentabilidade Ambiental</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período–MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a. – 50 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Perigos vinculados a alimentos. Noções básicas de microbiologia dos alimentos. Doenças vinculadas a 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). Sustentabilidade e gastronomia. Manejo de resíduos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. Introduzir princípios sobre sustentabilidade aplicada à gastronomia.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos;</li> <li>• Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano;</li> <li>• 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;</li> <li>• Exercitar a elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade de alimentos.</li> <li>• Compreender a relação entre sustentabilidade e gastronomia; manejo de</li> </ul>

resíduos,

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **UNIDADES I (10 h.a.)** – Perigos vinculados a 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.
- **UNIDADES II (10 h.a.)** - 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.
- **UNIDADES III (10 h.a.)** - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs) Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e 12 43 objetivos do sistema APPCC.
- **UNIDADES IV (10 h.a.)** – Sustentabilidade e gastronomia, manejo de resíduos.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

- Equipamento multimídia
- Laboratório de Gastronomia
- Lousa e pincel atômico

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **Básica**

1. RALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

##### **Complementar**

1. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
2. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
3. 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.
4. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
5. SANTOS JÚNIOR, CleverJucene dos. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.