

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
FACULDADE DE FARMÁCIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO**

**PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM**  
**DO COMPONENTE CURRICULAR**

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS**

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
PGALI0024			HIGIENE DE ALIMENTOS	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
30	-	2 créditos		

**EMENTA**

Fundamentos da legislação de alimentos segundo o MAPA e MS. Vigilância sanitária. Conceitos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos: prevenção e epidemiologia. Boas práticas de fabricação. Limpeza e sanitização de alimentos. Controle de infestações. Avanços e atualidade na área.

**OBJETIVOS**

Desenvolver o aprofundamento de conteúdos inerentes à área de higiene de alimentos. Permitir a familiarização, a revisão e a atualização de temas no campo da segurança e da higiene de alimentos. Permitir a aproximação e a apropriação de elementos no campo da legislação sanitária de alimentos. Propiciar a aplicação do conhecimento acumulado em situações reais, nas diferentes áreas de atuação profissional. Oportunizar o desenvolvimento da análise crítica na construção do conhecimento em higiene de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Higiene de Alimentos. Fontes de contaminação. Importância da higiene de alimentos na perspectiva do consumidor, do produtor e do poder público. Higiene de alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional. Diretrizes internacionais e a legislação sanitária de alimentos no Brasil. Códigos internacionais, Leis, Portarias, Resoluções e Decretos. MAPA, MS, e Vigilância Sanitária. Higiene pessoal e práticas de manipulação de alimentos. Práticas de manipulação de alimentos. Qualidade e tratamento da água na Indústria de Alimentos. Aspectos físico-químicos e microbiológicos. Padrões de potabilidade. Água para sistemas de resfriamento e de caldeiras. Sujidades e biofilmes. Características físico-químicas e deposição de sujidades. Aderência bacteriana e mecanismos de formação de biofilmes. Agentes de limpeza. Formulações de produtos de limpeza. Cuidados no manuseio e na estocagem dos produtos de limpeza. Sanitizantes. Principais agentes sanitizantes. Mecanismos de ação. Fatores que afetam a ação de agentes sanitizantes. Equipamentos e técnicas de higienização. Higienização manual, por imersão, por circulação, spray, gel, espuma, à seco e CIP. Métodos de avaliação do procedimento de higienização. Método do swab, rinsagem, placa de contato, sedimentação de microrganismos, seringa, esponja, impressão de microrganismos e bioluminescência. Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes associados ao procedimento de higienização. Testes em laboratório e testes em condições de uso. Resíduos sólidos: produção, manuseio e disposição. Controle de pragas. Cuidados associados ao uso de pesticidas. Controle Integrado de Pragas. Procedimentos de higienização na indústria de alimentos. Considerações e orientações para as indústrias de leite, carnes, pescados, frutas e vegetais, cereais e serviços de alimentação. Sistemas de gerenciamento da higiene e segurança de alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

**METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

Aula expositiva, seminários, atividades dirigidas com consulta a referencial teórico e trabalho de campo (visitas técnicas).

**AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Desempenho acadêmico obtidas em um conjunto de atividades, que incluem: provas, seminários, relatórios e auto-avaliação.

**REFERÊNCIAS**

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.
- ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15/09/2004. Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para serviços de Alimentação.
- BRASIL. MS. ANVISA. Portaria n° 518, de 25/03/2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02/01/2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 275, 21/10/2002. DOU de 06/11/2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. MS. ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 218, de 29/06/2005. DOU de 1º/08/2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 2005. <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&word>.
- BRASIL. MS. Portaria n. 1428 de 26/11/1993. Estabelece: Regulamento técnico para a inspeção sanitária de alimentos; diretrizes para o desenvolvimento de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos; regulamento técnico para o estabelecimento dos padrões de identidade e qualidade (PIQ's) para produtos na área de alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento dos padrões de identidade e qualidade (PIQ's) para serviços na área de alimentos. Ministério da Saúde. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil]. Brasília, DF, v. 131, n. 229, p. 18415-18419, 02 dez. 1993. Seção 1.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended International Code of Practice – General Principles of food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 31p. Disponível em: <[www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp\\_001e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf)>.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 2 ed. Viçosa: UFV, 2009. 635 p
- LELIEVELD, H.; MOSTERT, T.; HOLAH, J. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry. WOODHEAD PUBLISHING, 2005. 744p. [http://ul.to/r8cjv2/2011-11-18-#-084933439X\\_1855739577.pdf](http://ul.to/r8cjv2/2011-11-18-#-084933439X_1855739577.pdf)
- MOTARJEMI, Y.; LELIEVELD, H. Food Safety Management: a practical guide for the food industry. 1stEdition.Academic Press, 2014.
- SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2005.
- TONDO, E. C., BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Editora Sulina. 2011.
- Artigos nacionais e internacionais de temas da disciplina.