



CENTRO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
DISCIPLINA: 7803 HIGIENE E L.A.NA MANIP.DE ALIMENTOS
CARGA HORARIA: 34

***EMENTA

INTRODUÇÃO À HIGIENE E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. ORGÃOS PÚBLICOS QUE REGEM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL. REGISTRO DE PRODUTOS E ADITIVOS. SEGURANÇA DO TRABALHO. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

APROVADA ATRAVÉS DA RESOLUÇÃO NÚMERO 105/12-CTC.

***OBJETIVO

FORNECER AO ALUNO OS FUNDAMENTOS NECESSÁRIOS RELACIONADOS À HIGIENE, ADITIVOS E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.

***PROGRAMA

1. HIGIENE INDUSTRIAL.CARACTERÍSTICAS DOS RESÍDUOS ADERENTES ÀS SUPERFÍCIES. REAÇÕES QUÍMICAS PARA REMOÇÃO DOS RESÍDUOS. MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO.
2. AGENTES E PROCESSOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO.AGENTES QUÍMICOS. AGENTES DE TERGENTES. AGENTES SANITIZANTES. PROCEDIMENTOS GERAIS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS
3. CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS.FONTES DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS. MATÉRIA-PRIMA, AMBIENTE E PESSOAL.CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS.FORMAÇÃO DE BIOFILME.
4. DOENÇAS DEVIDAS A ALIMENTOS. AGENTES MICROBIOLÓGICOS DE INTOXICAÇÕES E INFECCÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR. RESERVATÓRIOS, VEÍCULOS DE INFECCÃO E FORMAS DE DISSEMINAÇÃO. SURTOS DE TOXINFECCÇÕES.
5. SALUBRIDADE DO AMBIENTE. SEGURANÇA DO TRABALHO. ESTABELECIMENTOS E EQUIPAMENTOS. CONTROLE DE INFESTAÇÕES.
6. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS. CONCEITO DE LEI, DECRETO-LEI,DECRETO, PORTARIA E RESOLUÇÃO. REGISTRO DE PRODUTOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA SAÚDE. LEGISLAÇÃO NAS ÁREAS MUNICIPAIS, ESTADUAIS E FEDERAIS. ROTULAGEM.
7. LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE ADITIVOS.
8. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS EM, 30/11/2012.