

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Atividades Curriculares de Extensão: Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química		<b>SIGLA:</b> FEQUI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 0 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 60 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

**1. OBJETIVOS**Objetivos gerais:

Desenvolver ações que articulem a relação transformadora entre Universidade e Sociedade em temas relacionados à Higiene e Legislação na indústria de alimentos e em outros estabelecimentos produtores de alimentos.

Objetivos específicos:

- Fornecer conhecimentos sobre a legislação relacionada à produção de alimentos;
- Fornecer conhecimentos sobre higienização e sanitização de instalações, insumos, matérias-primas e produtos relacionados à produção de alimentos;
- Fazer inspeções em estabelecimentos produtores de alimentos e identificar pontos críticos relacionados ao atendimento à legislação e procedimentos de higienização e sanitização;
- Propor ações de melhoria no estabelecimento visitado;
- Desenvolver as ações na forma de programas, projetos, cursos ou atividades de prestação de serviços;
- Promover a formação acadêmica, pessoal e profissional do aluno e a formação da comunidade externa à universidade.

**2. EMENTA**

Legislação aplicada à produção de alimentos. Higiene industrial. Agentes e processos de higienização. Normas de higiene. Contaminação de alimentos. Inspeção em instalações. Normas de edificações. Identificação de ações de extensão em estabelecimentos produtores de alimentos.

**3. PROGRAMA****1. Estudo e levantamento de propostas de atividades de extensão com ênfase em alguns dos seguintes temas:****1.1. Legislação de alimentos**

- 1.1.1. Definição e conceitos de: lei, decreto lei, decreto, portaria, resolução, norma
- 1.1.2. Legislações relativas a padrões de qualidade e processamento de alimentos
- 1.1.3. Órgãos nacionais e internacionais relacionados fiscalização e a padrões de qualidade na produção de alimentos
- 1.1.4. Registro de produtos alimentícios no Ministério da Agricultura e da Saúde

**1.2. Introdução à higiene industrial na área de alimentos**

- 1.2.1. Conceitos gerais de higiene e saúde
- 1.2.2. Importância e abrangência na área de alimentos: desde a matéria-prima até o consumo final do alimento

**1.3. Controle higiênico sanitário da indústria de alimentos**

- 1.3.1. Detecção e avaliação dos principais tipos e fontes de contaminação de alimentos
- 1.3.2. Requisitos de higiene, de construção e arranjo físico de instalações industriais ou armazéns de alimentos
- 1.3.3. Requisitos de higiene pessoal
- 1.3.4. Aspectos de insalubridade no ambiente de trabalho: agentes físicos, agentes químicos e agentes biológicos

**1.4. Limpeza e sanitização**

- 1.4.1. Objetivos e etapas da limpeza e sanitização no processamento e manuseio de alimentos e embalagens.

**2. Proposição da atividade de extensão nos estabelecimentos produtores de alimentos**

- 2.1. O papel do Engenheiro de Alimentos em consultorias, responsabilidade técnica e a ética profissional
- 2.2. Visita técnica a estabelecimentos produtores de alimentos
- 2.3. Inspeção de alimentos naturais e industrializados, de instalações e de processos
- 2.4. Levantamento das necessidades do estabelecimento relacionadas aos temas estudados
- 2.5. Elaboração e cadastro no Sistema de Informação da Extensão (SIEEX) da ação extensionista com proposição de medidas para sanar possíveis irregularidades encontradas de forma a adequar o estabelecimento à legislação vigente

### 3. Execução do projeto de extensão

- 3.1. Apresentação do projeto no estabelecimento
- 3.2. Execução do projeto
- 3.3. Divulgação do projeto

### 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

MARRIOT, N.; GRAVANI, R.B. **Principles of food sanitation**. 5. ed. New York: Springer, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

### 5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2017. 372 p., il. inclui bibliografia. ISBN 9788574582962 (broch.).

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2. ed. Artmed, 2013.

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

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, c2015. 1077 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788520437209 (enc.).

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 853630507X (broch.).

### 6. APROVAÇÃO

CARLA ZANELLA GUIDINI

Coordenadora do Curso de Graduação

em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Carla Zanella Guidini, Coordenador(a)**, em 12/08/2022, às 07:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 12/08/2022, às 09:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3833713** e o código CRC **289EB83C**.