

Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Microbiologia de Alimentos				
Oferta	6º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Repassar aos alunos os conhecimentos sobre os agentes etiológicos causadores de doenças alimentares e os sistemas de auto-controle na produção de um alimento inócuo, bem como as legislações e normas pertinentes à produção e comercialização de alimentos.					
Ementa					
Legislação de alimentos. Contaminação microbiana dos alimentos. Controle de toxinfecções alimentares. Controle e tratamento de água. Procedimentos Operacionais Padrão, Boas práticas de fabricação. Tipos de sanitização. Principais agentes sanitizantes e legislação. Higienização na indústria de alimentos. Normas e padrões de construção de uma indústria de alimentos. Controle Integrado de pragas.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) KUAYE, A. Y. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. 1º Ed, volume 4. São Paulo: Atheneu, 2017. 2) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4.ed. São Paulo: Manole, 2011. 3) SILVA J. R., ALVES, E. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014 . 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) AZEREDO, D. R. P; Inocuidade dos Alimentos. São Paulo, Atheneu, 1º Edição, vol.1, 2016. 2) SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de BPF, POP S e Registros em Estabelecimentos Alimentícios. 1 Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 3) GOMES, J. C. Legislação de Alimentos e Bebidas. 1 ed. Viçosa – MG: UFV. 2007. 4) CARELLE, A. C.; C NDIDO, C. C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 5) SANTOS JUNIOR. C. J. Manual de segurança alimentar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008. 					