

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA141	DISCIPLINA: HIGIENE DE ALIMENTOS				TURMA: A	
NATUREZA: Obrigatória			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 90h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 15h	
Padrão (PD): 30h	Laboratório (LB): 45h	Campo (CP): 15h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: LIZE STANGARLIN FIORI						

Criação: 5/1/2026

Modificação: 5/1/2026

EMENTA

Não disponível

PROGRAMA

- Contaminação em alimentos. Presença de substâncias tóxicas e indesejáveis em alimentos.
- Alimento seguro e sua relação com Segurança Alimentar e Nutricional.
- Legislações sanitárias.
- Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e surtos alimentares.
- Padrão microbiológico em alimentos
- Controle de qualidade em serviços de alimentação e indústria de alimentos e situações específicas (Manual de Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- Boas Práticas (edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro; responsabilidade).
- Programa de formação para manipuladores de alimentos.

OBJETIVO GERAL

Conhecer os métodos de controle de qualidade higiênico-sanitário em serviços de alimentação e indústrias de alimentos.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos;
Identificar sob o ponto de vista da higiene, o padrão e as principais modificações dos alimentos;
Conhecer as regras de Boas Práticas de manipulação e fabricação de alimento;
Conhecer as legislações referentes aos requisitos de boas práticas em serviço de alimentação e indústria de alimentos;
Conhecer documentos nacionais e internacionais referente ao controle de qualidade higiênico sanitária e segurança dos alimentos;
Conhecer sobre a realização de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam alimentos;
Diagnosticar os problemas referentes aos critérios higiênico-sanitários de alimentos;
Elaborar um programa de formação para manipuladores de alimentos, com base nos critérios de Boas Práticas.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, rodas de debate, atividades em sala, pesquisa bibliográfica, práticas em laboratório, trabalhos em grupo, visita técnica em serviço de alimentação.

FORMAS DE AVALIACAO

I. Peso 8:

Avaliações teóricas (AVT)

II. Peso 2:

Práticas avaliativas (PA)

Os resultados de todas as avaliações previstas na disciplina serão expressos por meio de nota, obedecendo a uma escala que varia de 0 (zero) a 100 (cem).

CÁLCULO DA MÉDIA FINAL

MÉDIA FINAL = $[(?AVT/n) \times 0,8] + [(?PA/n) \times 0,2]$

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, A. C.; CA?NDIDO, C. C. **Manipulac?a?o e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: E?rica, 2014. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri (SP): Manole, 6ed, 2019. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>



GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. [orgs.]. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6 ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. **Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual**. Catalogação pela Biblioteca da OMS. 2006. Disponível em <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwib9duw7_jvAhWZlBkGH_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarnel12-Fo30KAleocJ>. Acesso em 12 de abril 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, A. C.; CA?NDIDO, C. C. **Manipulac?a?o e higiene dos alimentos**. 2. ed. Sa?o Paulo: E?rica, 2014. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri (SP): Manole, 6ed, 2019. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. [orgs.]. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6 ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. **Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual**. Catalogação pela Biblioteca da OMS. 2006. Disponível em <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwib9duw7_jvAhWZlBkGH_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarnel12-Fo30KAleocJ>. Acesso em 12 de abril 2021.

CRONOGRAMA DE AULAS

Semana	Data	Turma	Assuntos	Local/profa.
--------	------	-------	----------	--------------



Semana 1	23/02	B	Atividade prática: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Atividade prática: conceitos básicos da higiene de alimentos.	Sala de aula/Lize
24/02	A	26/02	A/B	Aula teórica: Introdução ao controle higiênico- sanitário na cadeia produtiva de alimentos e atuação do nutricionista no controle higiênico- sanitário de alimentos.
Sala de aula/Lize	Semana 2	02/03	B	Atividade prática: Avaliação do controle higiênico- sanitário na cadeia produtiva de alimentos e atuação do nutricionista no controle higiênico- sanitário de alimentos.
Sala de aula/Lize	03/03	A	05/03	A/B
Aula teórica: Contaminantes em alimentos, surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e padrões microbiológicos para alimentos.	Sala de aula/Lize	Semana 3	09/03	B



Atividade prática: Análise microbiológica na prática (mãos, superfícies, alimento).	RU e Laboratório de higiene de alimentos/Lize	10/03	A	12/03
A/B	Aula teórica: Interpretação dos resultados microbiológicos e elaboração do laudo microbiológico; Legislações referentes aos requisitos de Boas Práticas para serviço de Alimentação e indústria de alimentos.	Sala de aula/Lize	Semana 4	16/03
B	Atividade prática: Estudo de caso sobre legislações de Boas Práticas.	Lab. informática/Lize (a confirmar)	17/03	A
19/03	A/B	Aula teórica: Legislações complementares de Boas Práticas para serviço de alimentação e para a indústria de alimentos.	Sala de aula/Lize	Semana 5



23/03	B	Prática avaliativa (PA): Interpretação das legislações vigentes referente aos critérios de Boas práticas e critérios complementares em serviço e Alimentação e indústria de alimentos.	Lab. informática/Lize (a confirmar)	24/03
A	26/03	A/B	Aula teórica: Requisitos de Boas Práticas (estrutura física e higienização).	Sala de aula/Lize
Semana 6	30/03	B	Atividade prática: Avaliação na prática da estrutura física e higienização.	Lab. DNUT/Lize (a confirmar)
31/03	A	02/04	A/B	Aula teórica: Requisitos de Boas Práticas (etapas de manipulação, manipulador, água e resíduos).
Sala de aula/Lize	Semana 7	06/04	B	Atividade prática: Requisitos de Boas Práticas na prática (circuito).
Lab. DNUT/Lize (a confirmar)	07/04	A	09/04	A/B
Aula teórica: Etapas de implementação das Boas Práticas (Diagnóstico: Checklist, Plano de Ação, % adequação).	Sala de aula/Lize	Semana 8	13/04	B



Atividade prática: Requisitos de Boas Práticas na prática (aplicação do checklist completo).	RU (a confirmar)	14/04	A	16/04
A/B	1ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)	Sala de aula/Lize	Semana 9	20/04
B	-	-	21/04	A
FERIADO	-	23/04	A/B	Aula teórica: Documentos de Boas Práticas: Manual de Boas Práticas (MBP).
Sala de aula/ Caroline	Semana 10	27/04	B	Atividade prática: Elaboração do MBP.
Sala de aula ou Lab. Informática- Caroline (a confirmar)	28/04	A	30/04	A/B
Aula teórica: Documentos de Boas Práticas: Procedimento Operacional Padronizado (POP).	Sala de aula/Caroline	Semana 11	04/05	B
Atividade prática: Elaboração dos POPs.	Sala de aula ou Lab. Informática- Caroline (a confirmar)	05/05	A	07/05
A/B	Aula teórica: Boas Práticas em situações específicas.	Sala de aula (a confirmar)	Semana 12	11/05
B	NÃO TERÁ AULA (CONBRAN)	-	12/05	A
14/05	A/B	Semana 13	18/05	B



Atividade prática: Boas Práticas em situações específicas.	Sala de aula/Lab informática ou visita técnica- Caroline (a confirmar)	19/05	A	21/05
A/B	Aula teórica/prática: Programa de formação para os manipuladores de alimentos. Sorteio do assunto e grupos – jogo educativo.	-	Semana 14	25/05
B	Prática avaliativa (PA): Aplicação prática dos critérios de Boas Práticas na manipulação de alimentos.	Lab. DNUT/Lize	26/05	A
28/05	A/B	Aula teórica: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	Sala de aula/Lize	Semana 15
01/06	B	Atividade prática: Elaboração do Plano APPCC.	Lab. informática/Lize	02/06
A	04/06	A/B	FERIADO	-
Semana 16	08/06	B	Prática avaliativa (PA): Apresentação do programa de formação para manipuladores de alimentos.	Sala de aula/Lize
09/06	A	11/06	A/B	2ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)
Sala de aula/Lize		02/07	A/B	Exame final

*O cronograma poderá ser alterado pela docente.

