

## FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

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

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 Transmitidas por Alimentos (DTA) 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.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (571) - Rua XV de Novembro, 1299 - Centro - Curitiba - Paraná - Brasil - CEP 80060-000

Ato Autorizativo: Decreto-Lei Nº 9.323 de 6 de junho de 1946, publicado no DOU de 06/06/1946

Recredenciamento: Portaria Nº 905 de 17 de agosto de 2016, publicado no DOU de 18/08/2016

NUTRIÇÃO - Presencial - Curitiba - Avenida Prefeito Lothário Meissner - Jardim Botânico - Curitiba - Paraná - Brasil - CEP 80210-170

Telefone do Curso: (41) 3360-4056, E-mail: coonutri@ufpr.br

<https://sigae.ufpr.br/siga/visitante/autenticacao.jsp> - Código para autenticação: gGAtGcSz

## 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 AVALIAÇÃO

### 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

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

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, A. C.; CAUDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Ercisa, 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\\_jvAhWZlbkGHa\\_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual\\_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarne1I2-Fo30KAleocJ](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwib9duw7_jvAhWZlbkGHa_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarne1I2-Fo30KAleocJ)>. Acesso em 12 de abril 2021.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, A. C.; CAUDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Ercica, 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\\_jvAhWZlbkGHa\\_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual\\_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarne1I2-Fo30KAleocJ](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwib9duw7_jvAhWZlbkGHa_aBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual_pt.pdf&usg=AOvVaw0Dlarne1I2-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	<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.</b>	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	<b>1ª AVALIAÇÃO TEÓRICA (AVT)</b>	Sala de aula/Lize	Semana 9	20/04
B	-	-	21/04	A
<b>FERIADO</b>	-	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	<b>NÃO TERÁ AULA (CONBRAN)</b>	-	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	<b>Prática avaliativa (PA): Aplicação prática dos critérios de Boas Práticas na manipulação de alimentos.</b>	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	<b>FERIADO</b>	-
Semana 16	08/06	B	<b>Prática avaliativa (PA): Apresentação do programa de formação para manipuladores de alimentos.</b>	Sala de aula/Lize
09/06	A	11/06	A/B	<b>2ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)</b>
Sala de aula/Lize		02/07	A/B	Exame final

\*O cronograma poderá ser alterado pela docente.

