

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: 7/7/2026

Modificação: 7/7/2026

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

Professora: Lize Stangarlin- Fiori



Semana	Data	Turma	Assuntos	Local
Semana 1	03/08	B	Atividade prática: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Atividade prática: conceitos básicos da higiene de alimentos.	Sala de aula
04/08	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	04/08
A	Atividade prática: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Atividade prática: conceitos básicos da higiene de alimentos.	Sala de aula	Semana 2	10/08
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	11/08	A/B



Aula teórica: Contaminantes em alimentos, surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e padrões microbiológicos para alimentos.	Sala de aula	11/08	A	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	Semana 3	17/08	B	Atividade prática: Análise microbiológica na prática (alimento) e surto de DTHA
Laboratório de higiene de alimentos	18/08	A/B	Aula teórica: Legislações de Boas Práticas para serviço de Alimentação e indústria de alimentos (gerais e complementares)	Sala de aula
18/08	A	Atividade prática: Análise microbiológica na prática (alimento) e surto de DTHA	Laboratório de higiene de alimentos	Semana 4
24/08		SEMANA ACADEMICA	-	25/08
	25/08		Semana 5	31/08
B	Atividade prática: Interpretação dos resultados microbiológicos com elaboração do laudo microbiológico e estudo de caso sobre legislações de Boas Práticas.	Laboratório de informática	01/09	A/B



Aula teórica: Requisitos de Boas Práticas (estrutura física e higienização).	Sala de aula	01/09	A	Atividade prática: Interpretação dos resultados microbiológicos com elaboração do laudo microbiológico e estudo de caso sobre legislações de Boas Práticas.
Laboratório de informática	Semana 6	07/09		FERIADO
-	08/09		08/09	
Semana 7	14/09	B	Atividade prática: visita avaliação na prática da estrutura física e higienização.	RU
15/09	A/B	Aula teórica: Requisitos de Boas Práticas (etapas de manipulação, manipulador, água e resíduos).	Sala de aula	15/09
A	Atividade prática: visita avaliação na prática da estrutura física e higienização.	RU	Semana 8	21/09
B	Atividade prática: Requisitos de Boas Práticas na prática (circuito em sala).	Sala de aula	22/09	A/B
Aula teórica: Etapas de implementação das Boas Práticas (Diagnóstico: Checklist, Plano de Ação, % adequação).	Sala de aula	22/09	A	Atividade prática: Requisitos de Boas Práticas na prática (circuito em sala).



Sala de aula	Semana 9	28/09	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.
Laboratório de informática (DANI)	29/09	A/B	1ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)	Sala de aula (DANI)
29/09	A	Prática avaliativa (PA): Interpretação das legislações vigentes referente aos critérios de Boas práticas e critérios complementares em serviço e Alimentação e indústria de alimentos.	Laboratório de informática (DANI)	Semana 10
05/10		FÉRIAS PROFESSORA	-	06/10
	06/10		Semana 11	12/10
	FERIADO	-	13/10	A/B
Aula teórica: Documentos de Boas Práticas (Manual de Boas Práticas e POP).	Sala de aula	13/10		-
-	Semana 12	19/10		SIEPE
-	20/10		20/10	
Semana 13	26/10	B	Atividade prática: diagnóstico +MBP +POP (em sala).	Sala de aula



27/10	A/B	Aula teórica: Boas Práticas em situações específicas.	Sala de aula (DANI)	27/10
A	Atividade prática: diagnóstico +MBP +POP (em sala).	Sala de aula	Semana 14	02/11
B	FERIADO	-	03/11	A/B
Aula teórica: Programa de formação para os manipuladores de alimentos	Sala de aula (DANI)		A	-
-	Semana 15	09/11	B	Aula prática: Boas Práticas em situações específicas.
Sala de aula (DANI)	10/11	A/B	Aula teórica: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)- 1ª etapa	Sala de aula
10/11	A	Aula prática: Boas Práticas em situações específicas.	Sala de aula (DANI)	Semana 16
16/11	B	Aula prática: Programa de formação para os manipuladores de alimentos	Sala de aula (DANI)	17/11
A/B	Aula teórica: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)- 2ª etapa	Sala de aula	17/11	A
Aula prática: Programa de formação para os manipuladores de alimentos.	Sala de aula (DANI)	Semana 17	23/11	B



Aula prática: Elaboração do Plano APPCC	Sala de aula	24/11	A/B	Aula teórica: Visita técnica
A definir	24/11	A	Aula prática: Elaboração do Plano APPCC	Sala de aula
Semana 18	30/11	B	Prática avaliativa (PA): Aplicação prática dos critérios de Boas Práticas na manipulação de alimentos.	Laboratório DNUT
01/12	A/B	2ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)	Sala de aula	01/12
A	Prática avaliativa (PA): Aplicação prática dos critérios de Boas Práticas na manipulação de alimentos.	Laboratório DNUT	Semana 19	07/12
B	-	-	08/12	A/B
Exame final	Sala de aula	08/12	A	-

*O cronograma poderá ser alterado pela docente.

