

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos	
Código:	TGAS 104
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Noções básicas de microbiologia. Indicadores de contaminação e Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs). Boas práticas e controle de qualidade nos serviços de alimentação. O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC. Legislação sanitária vigente para os serviços de alimentação e outras legislações específicas relacionadas à alimentação. Gerenciamento do resíduo alimentar.	
OBJETIVOS	
• Conhecer os microrganismos e as doenças transmitidas pelos alimentos (DTAs) responsáveis pela deterioração e prejuízos à saúde humana; • Aprender sobre os cuidados básicos de profilaxia, higiene pessoal, higiene dos alimentos, controle de qualidade e higiene do ambiente; • Conhecer a estrutura física adequada da cozinha; incentivar a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva, visando a segurança do trabalhador; • Aprender a controlar pragas nos serviços de alimentação; • Realizar o manejo correto dos resíduos nos serviços de alimentação; • Conhecer a legislação sanitária vigente para os serviços de alimentação; • Incentivar às boas práticas higiênico sanitárias nos serviços de alimentação; • Gerenciar o resíduo produzido na cozinha nas disciplinas práticas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I- NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA E CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS • Microrganismos: aspectos históricos, biológicos, fatores intrínsecos e extrínsecos para seu desenvolvimento; • Contaminantes dos alimentos: biológicos, físicos e químicos; • As principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs); • Mecanismo de transmissão dos microrganismos para os alimentos. UNIDADE II- BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO • Higiene pessoal: o uso do uniforme, EPIs, conduta do manipulador de alimentos no	

- ambiente de trabalho;
- Estrutura física da cozinha;
- Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios: procedimentos operacionais padronizados (POPs) de higienização, principais materiais e desinfetantes utilizados para limpeza e desinfecção;
- Higiene dos alimentos: cuidados gerais para higienização dos alimentos; procedimentos para a higiene correta de acordo com o tipo de alimento, o uso do cloro ou hipoclorito de sódio para o processo de desinfecção;
- Controle de pragas;
- Manejo de resíduos;
- Controle de perigos e ações corretivas.

UNIDADE III - CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- Procedimentos de avaliação da qualidade dos alimentos;
- Avaliação da qualidade dos diferentes tipos de alimentos;
- Verificação das embalagens e rotulagens dos alimentos;
- Controle de qualidade dos alimentos nas diferentes etapas: recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição.

UNIDADE IV - O SISTEMA APPCC NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Etapas do sistema APPCC;
- O fluxo do alimento;
- Perigos e pontos críticos de controle (PCC);
Programa Alimentos Seguros (PAS).

UNIDADE V- LEGISLAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- A RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004;
- Legislações específicas relacionadas a cozinha;
- Orientações e normas técnicas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação durante a pandemia de Covid-19;
- Nota Técnica (NT) 47/2020 – atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos.
- Nota Técnica (NT) 48/2020 – atualiza a NT 18/2020 sobre boas práticas de fabricação, acrescentando e reforçando medidas para a adequada manipulação dos alimentos.
- Nota Técnica (NT) 49/2020 – traz recomendações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Higienização das mãos, utensílios, equipamentos e alimentos, de acordo com as normas padronizadas;
- Elaborar o Procedimento Operacional Padronizado (POP), utilizando o conhecimento adquirido na disciplina Informática Aplicada;
- Cálculos dos indicadores no preparo dos alimentos: fator de correção, índice de

cozimento, rendimento e desperdício com uso de diferentes alimentos; • Pesar e medir diferentes ingredientes alimentícios, com uso de medidas, padronizadas e caseiras; • Avaliação da qualidade dos alimentos através dos sentidos e análises laboratoriais, seguindo protocolos adotados na disciplina Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas; • Dentre outras. AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h] • Simulação de inspeção sanitária em unidade de alimentação e aplicação prática de checklists de controle de qualidade com base na legislação sanitária.
METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; • Dinâmica de grupo; • Exercício dirigido; • Visita técnica; • Vivências exploratórias; • Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras. Atividades não presenciais: • Elaboração de relatórios individuais ou em grupo; • Desenvolvimento de projetos interdisciplinares; • Criação de apresentações em slides ou infográficos digitais.
RECURSOS
• Quadro branco e pincel; • Projetor de slides; • Plataforma para aulas virtuais; • Audiovisuais; • Livros, revistas e textos diversos; • Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; • Dentre outros.
AValiação
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas e/ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais, coletivos, dentre outras. Embora possam ser utilizadas como instrumentos avaliativos, as atividades não presenciais não impactam o controle de frequência. Apenas as ausências em aulas presenciais gerarão faltas no Sistema Acadêmico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária**. São Paulo: Pearson, 2015. 218 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
MADIGAN, M. T. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.
PERES, A. P. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos**. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONATTO, I. C. **Saúde alimentar**. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).
REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 1. 245 p.
REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 2**: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 2. 336 p.
SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625 p.
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico