



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN064 - HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS

60 horas | Crédito: 3.2.1 | Pré - Requisito: ISN003 e ISN023

EMENTA

A disciplina se dedica em estudar as legislações vigentes e as principais ferramentas de gestão de qualidade de alimentos capacitando o estudante a trabalhar na produção segura de alimentos.

OBJETIVOS

GERAL

Prover conhecimentos referentes à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

ESPECÍFICOS

1. Estudar as legislações vigentes referentes à produção de alimentos.
2. Estudar as principais ferramentas de gestão de qualidade de alimentos (5s, APPCC, Manual de Boas Práticas, POP's).
3. Capacitar os estudantes a realizar visitas técnicas e aplicação de check-lists em unidades produtoras de refeições, buscando as possíveis falhas higiênico-sanitárias durante todas as etapas de produção de alimentos.
4. Capacitar os estudantes a montarem manuais de boas práticas baseadas nas legislações vigentes.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. BRASIL. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15/09/2004.
2. BRASIL. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada nº 275 de 21/10/2002.
3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2015. 1077 p.
4. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

COMPLEMENTARES

1. BRASIL. Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância

Sanitária nº 326 de 30/07/1997.

2. BRASIL. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Portaria do Ministério da Saúde nº 1428 de 26/11/2017.

3. CODEX ALIMENTARIUS. Higiene dos Alimentos – Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentOS/codex_alimentarius.pdf>.

4. Alimentos e Nutrição. Disponível em: <<http://diretorio.ibict.br/handle/1/362>>.

5. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <<http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>>.

6. Revista Ciência e Agrotecnologia. Disponível em: <<http://www.scielo.br/revistas/cagro/pinstruc.htm>>.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 07/10/2019, às 15:20, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033328** e o código CRC **9EB48A23**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033328