



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 15 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Identificar os impactos das ações do setor de alimentos e escolhas alimentares na segurança alimentar e nutricional.

Identificar, articular e aplicar o conhecimento sobre a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Utilizar os conhecimentos sobre higiene dos alimentos e do ambiente para ações de redução de riscos de doenças transmitidas por alimentos.

Empregar o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

Planejar e realizar atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

2. EMENTA

Introdução à higiene de alimentos. Boas práticas para unidades de alimentação e nutrição. Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite humano e salas de nutrição enteral. Análise de perigos e pontos críticos de controle.

3. PROGRAMA

Introdução à higiene de alimentos.

Boas práticas para unidades de alimentação e nutrição.

Procedimentos operacionais padronizados e instruções de trabalho.

Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite humano e salas de nutrição enteral.

Análise de perigos e pontos críticos de controle.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. São Paulo: Grupo A,

2013. E-book. ISBN 9788536327068. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>. Acesso em: 08 set. 2022.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>. Acesso em: 08 set. 2022.

VENTURI, I. *et al.* **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 08 set. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2.ed. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 08 set. 2022.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

KUAYE, A. V. **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6 ed. Rio de Janeiro: Varela, 2005.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa**, **Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo**, **Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, 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://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3541210** e o código CRC **91EC0443**.