



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Atividades Curriculares de Extensão: Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Medicina		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 00 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL:</b> 30 horas

### 1. OBJETIVOS

Desenvolver ações de extensão junto à comunidade sobre higiene de alimentos.

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas.

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

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

Planejamento e desenvolvimento de ações de extensão para implementação de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Capacitação de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação de alimentos.

### 3. PROGRAMA

Implementação de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição.

Elaboração de manual de boas práticas.

Capacitação de pessoas sobre boas práticas de manipulação de alimentos.

### 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.; ANNA, L. C. S.; SCHMITZ, J.F.; 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**. São Paulo: Editora Saraiva, 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

Catarina Machado Azeredo

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:15, 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 16:36, 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](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3540137** e o código CRC **E7192F8A**.

---

**Referência:** Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3540137