MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400045 - BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS - T1
Período	2021/1
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
JOZI FAGUNDES DE MELLO	18	0	0	0	0	18	Professor Regente
KELLY LAMEIRO RODRIGUES	18	0	0	0	0	18	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
Caracterizar a utilização das Boas Práticas na produção de alimentos e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Objetivos Específicos:
- Identificar mecanismos de alteração e fontes de contaminação dos alimentos.
- Identificar critérios de segurança para produção de alimentos.
- Caracterizar a legislação sanitária de alimentos
- Caracterizar a utilização das Boas Práticas na produção de alimentos e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Ementa

Mecanismos básicos de alterações dos alimentos e fontes de contaminação de alimentos. Prevenção de toxinfecções alimentares e critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Boas Práticas na produção de alimentos. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Programa

1. Mecanismos básicos de alterações dos alimentos e fontes de contaminação de alimentos.
2. Prevenção de toxinfecções alimentares e critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos.
3. critérios seguros para procedimentos e processos no preparo de alimentos (refrigeração, aproveitamento de sobras, descongelamento, manutenção a quente, manutenção a frio, recebimento de alimentos).
4. Legislação sanitária de alimentos: resoluções federais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Portarias estaduais.
5. Boas Práticas na produção de alimentos: boas práticas, procedimentos operacionais padronizados, manual de boas práticas
6. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: programa pré requisitos, princípios, utilização em serviços de alimentação, atividades de validação e verificação.

Metodologia

Nesta disciplina serão desenvolvidas aulas no sistema de ensino remoto, utilizando o ambiente de aprendizagem AVA - e-aula, seguindo as orientações da universidade para o calendário remoto. Alunos e professores utilizarão fóruns, chats, webconferências para trocarem opiniões e dúvidas sobre os conteúdos a serem estudados. As atividades síncronas (webconferência com professor) ocorrerão às segundas-feiras (13:30h às 14:20h) no webconf do e-aula, serão gravadas e disponibilizadas no e-aula para acesso a qualquer momento pelos discentes. A frequência da disciplina será computada pela entrega das avaliações propostas, conforme os critérios de avaliação.

Critérios e métodos de avaliação

Serão realizadas três avaliações com valor total igual a 10,0 (dez pontos):
*Avaliação 1 (estudo dirigido): peso 10,0
*Avaliação 2 (questões objetivas): peso 10,0
*Avaliação 3 (questões objetivas): peso 10,0
A nota final do aluno será obtida pela média do total das três avaliações. Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete pontos). Para os alunos que não alcançarem esse valor, será disponibilizado exame das 8h do dia 22/11/2021 até às 8h do dia 23/11/2021, no e-aula. Estará aprovado o aluno que, após a realização do exame, alcançar média igual ou superior a 5,0.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade. São Paulo, ABERC, 9ªed. 2009.

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M.. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.182 p.

SILVA JR. E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo, Ed. Varela, 6a ed, 2007.

Bibliografia complementar

FORSTHE, S. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002

JAY, J. M. Microbiología Moderna de los Alimentos. 4ª ed. Zaragoza: Acribia, 2002, 615 p.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods – APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 1997, 377p.

ANVISA: www.anvisa.gov.br/anvisalegis

ABERC: www.aberc.com.br

Outras informações

ADVERTÊNCIA LEGAL
Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel. As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel. Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.