



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
ESCOLA DE QUÍMICA



Código Disciplina/Nome: EQB 597- Higiene, Segurança e Legislação na Indústria de Alimentos
Tipo: Disciplina Obrigatória
Carga Horária Teórica :30h Prática: 0 h
Cursos : Curso de Engenharia de Alimentos.
Pré-requisito: Não tem pré-requisito
Créditos: 02
Objetivo: Introdução à Legislação Brasileira de alimentos, com ênfase na regulamentação para fabricação de alimentos seguros.
Ementa: Legislação de alimentos no Brasil e no mundo. Aspectos gerais da vigilância sanitária e rotulagem de alimentos. Boas Práticas de Fabricação e Programa de Pré-requisitos na indústria de alimentos. Higiene na indústria de alimentos. Ferramentas da qualidade para produção de alimentos seguros
Conteúdo Programático: 1) Introdução à regulamentação de alimentos no Brasil e no mundo (2 h); 2) O Codex Alimentarius e órgãos envolvidos na elaboração de atos legais (4 h); 3) Perigos e Inocuidade de alimentos (4 h); 4) Manejo Integrado de Pragas (2 h); 5) Higiene na indústria de Alimentos (6 h); 6) Ferramentas da qualidade e HACCP (2 h); 7) Programa de Pré-requisitos com ênfase em Boas Práticas de Fabricação e legislação brasileira (10 h).
Bibliografia Recomendada (no mínimo 3) 1 – Site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos 2 - GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, Editora Manole. 2011. 3 – ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos. Editora Varela. 2008.
Bibliografia Complementar (no mínimo 5) 1 – FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora Artmed. 2013. 2 – http://www.codexalimentarius.org/ . 3 – BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Editora Artmed. 2010. 4 - VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de Bebidas – Gestão, Inovação e Produção - Volume 3. Editora Blücher. 2011. 5 - Revista Higiene Alimentar: http://higienealimentar.com.br/