

| | | |
|---|---------------|----------------------------|
| FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE | | |
| CONTEÚDO DE ESTUDOS | | |
| TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE | | |
| NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE | CÓDIGO | CRIAÇÃO (X) |
| HIGIENE DE ALIMENTOS | STT00201 | ALTERAÇÃO: NOME () CH () |
| DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO | | |
| CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 30 PRÁTICA: ESTÁGIO: | | |
| DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC () | | |
| OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Proporcionar conhecimentos e desenvolver habilidades para planejar, organizar e supervisionar os serviços de alimentação oferecidos pelos meios de hospedagem, identificando a relevância das práticas de segurança alimentar, as responsabilidades do gestor em relação aos alimentos e a legislação sanitária vigente. Proporcionar ferramentas para o reconhecimento dos perigos em processos de produção de alimentos, planejando assim sua prevenção e/ou correção por meio de programas para implantação das práticas de segurança alimentar em meios de hospitalidade. | | |
| DESCRIÇÃO DA EMENTA: Ação dos microorganismos sobre os alimentos. Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares. A importância do Controle de Qualidade das matérias primas e dos diferentes produtos alimentícios. A aplicação e verificação das Boas Práticas de Produção em Alimentos e Bebidas e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos, vigente, nas diferentes esferas de governo, com base nos conhecimentos adquiridos, e de acordo com o tipo de avaliação de processo ou produto, para a elaboração de laudos, diagnósticos ou relatórios, estabelecendo sempre que necessário as medidas preventivas ou corretivas. | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA: JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar : boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214p. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo : Varela, 2007. | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S.; Higiene e vigilância sanitária de alimentos . Barueri: Ed. Manole, 2008. IAMFES. Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) . São Paulo: Varela, 1997. JUCENE, C. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 183p. SANTOS JR., Clever Jucene. Manual de segurança alimentar . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008. | | |

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____