

FORMULÁRIO Nº 13 – <b>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>		
<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
<b>NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>	<b>CÓDIGO</b>	CRIAÇÃO ( X ) ALTERAÇÃO: NOME ( ) CH ( )
HIGIENE E SEGURANÇA NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	STT 00.130	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 30 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA ( X ) AC ( )		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Capacitar os alunos para as técnicas de higiene e segurança a serem seguidas na manipulação de alimentos em operações de hospedagem e alimentos e bebidas, de acordo com as normas do setor, tanto em nível nacional quanto internacional.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Ação dos microorganismos sobre os alimentos. Noções de parasitologia e transmissão de doenças por meio da alimentação. Conservação, manipulação e estocagem de alimentos. Higiene pessoal, de equipamentos, materiais, mobiliário e utensílios. Pontos críticos de controle. Níveis de perigo. Cuidados com insetos e roedores. Materiais adequados de limpeza das mãos e do ambiente de trabalho. Saúde dos trabalhadores. Supervisão e análise laboratorial. Legislação aplicável.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BENSOUSSAN, E., ALBIERI. <b>Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho</b>, São Paulo: Editora Atheneu, 1997.          GANDRA, I. R. <i>et al.</i> <b>Avaliação de serviços de nutrição e alimentação</b>. São Paulo: Sarvier, 1983.          OMT. <i>Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo</i>. São Paulo: Roca, 2003.          PEREIRA, Luciane ET AL. <b>Manipulação segura de alimentos</b>. São Paulo: SENAC, 1988.</p>		

\_\_\_\_\_  
COORDENADOR

\_\_\_\_\_  
CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Julho/2010