



**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**  
**Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos**  
**Departamento de Engenharia de Alimentos**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS - DIURNO**



Pirassununga, agosto de 2023

Prezado Aluno:

A Disciplina de Higiene Industrial e Legislação (ZEA 0565) apresenta carga horária total de 60 horas (3 créditos aula + 1 crédito trabalho). Durante as aulas, serão abordados temas relevantes sobre as técnicas de limpeza e sanitização de instalações industriais, as normas relativas aos alimentos contidas na legislação brasileira e, também, a importância do controle higiênico e sanitário para a produção adequada de alimentos e a preservação da saúde humana.

Com a finalidade de garantir o seu aproveitamento didático, bem como facilitar a organização da Disciplina, apresentamos abaixo o cronograma das aulas e a forma de avaliação dos alunos.

**1) Professores Responsáveis:** Prof. Dr. Carlos Augusto Fernandes de Oliveira (ZEA/FZEA/USP)  
Prof. Dr. Carlos Humberto Corassin (ZEA/FZEA/USP)

**2) Cronograma de Aulas (EA DIURNO): Aulas às 3<sup>as</sup> feiras, das 14:00 às 17:00 h – Sala ZAB Azul**

| DIA         | CONTEÚDO   | PROFESSOR              |
|-------------|--|------------------------|
| A<br>G<br>O | 15<br>Apresentação da Disciplina<br>Conceitos de Saúde Pública e sua Relação com a Área de Alimentos                             | Carlos <b>Oliveira</b> |
|             | 22<br>Exercício I: Legislação Geral de Alimentos<br>Princípios Gerais da Produção Higiênica de Alimentos                         | Carlos <b>Oliveira</b> |
|             | 29<br>Exercício II: Investigação de Surtos de Toxinfecções Alimentares<br>Normas Legais para Microrganismos em Alimentos         | Carlos <b>Oliveira</b> |
| S<br>E<br>T | 05<br><b>NÃO HAVERÁ AULA – Semana da Pátria</b>  |                        |
|             | 12<br>Critérios para a Avaliação Toxicológica de Alimentos<br>Normas Legais para Aditivos e Contaminantes em Alimentos           | Carlos <b>Oliveira</b> |
|             | 19<br><b>Aula com Conteúdo Prático:</b> Avaliação da Contaminação de Superfícies   | Carlos <b>Oliveira</b> |
|             | 26<br>Interpretação de Resultados da Aula Prática<br>Biofilmes Microbianos na Indústria de Alimentos                             | Carlos <b>Oliveira</b> |
| O<br>U<br>T | 03<br><b>1ª Avaliação</b>  | Carlos <b>Oliveira</b> |
|             | 10<br>Normas Relativas às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos<br>Manual de Boas Práticas de Fabricação                      | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 17<br>Normas e Padrões de Construção de Indústrias de Alimentos  | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 24<br>Características dos Detergentes e Sanitizantes de Uso Industrial<br>Métodos Aplicados na Limpeza e Desinfecção             | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 31<br><b>Aula com Conteúdo Prático:</b> Procedimentos de Limpeza e Sanitização na Indústria                                      | Carlos <b>Corassin</b> |
| N<br>O<br>V | 07<br>Disposição Adequada de Resíduos de Indústrias de Alimentos<br>Métodos Aplicados ao Controle de Pragas (Insetos e Roedores) | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 14<br><b>Apresentação de Seminários (Trabalhos Elaborados pelos Grupos) - 1</b>  | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 21<br><b>Apresentação de Seminários (Trabalhos Elaborados pelos Grupos) – 2</b>  | Carlos <b>Corassin</b> |
|             | 28<br><b>2ª Avaliação</b>  | Carlos <b>Corassin</b> |

### 3) Forma de Avaliação:

Os alunos deverão fazer duas provas teóricas, nas datas fixadas no Quadro acima, e um trabalho de pesquisa. As notas terão **pesos** na média final conforme a relação abaixo:

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 1ª avaliação escrita      | 40% |
| 2ª avaliação escrita      | 40% |
| Trabalho (oral e escrito) | 20% |

**Média final** = 0,4 x (nota da 1ª prova) + 0,4 x (nota da 2ª prova) + 0,2 x (nota do trabalho)

**Recuperação:** Uma prova escrita com o conteúdo total da disciplina. A nota desta prova será somada a media obtida no semestre para compor a nota final, da seguinte forma: Nota final = (média do semestre + nota da recuperação) / 2.

### 4) Avisos importantes!

#### a) CURSO:

- Frequência mínima: 70%.
- Nas avaliações escritas, serão abordados temas de aulas teóricas e vídeos com conteúdos práticos.

#### b) TRABALHO PARA APRESENTAÇÃO DOS SEMINÁRIOS:

- Os alunos deverão desenvolver em grupo de no máximo 5 integrantes, um trabalho cujas instruções detalhadas serão transmitidas oportunamente, com apresentação na forma oral e escrita.
- Para a confecção dos trabalhos a serem apresentados nos Seminários, os alunos deverão priorizar textos extraídos de publicações disponíveis na Biblioteca da FZEA/USP, ou de bases de dados científicos, tais como PubMed, ScienceDirect e Google Scholar. Não é permitido o uso de textos livres extraídos da internet.
- A **cópia de textos** integralmente sem a utilização da citação direta, a utilização excessiva da citação direta e/ou a utilização de textos de outros autores sem referência bem como cópia de normas e legislação implicará em ter a nota do item zerada!!!!
- A **cópia de trabalhos** de outros (**plágio**) implicará em ter a nota da atividade zerada!!!!
- O **não comparecimento** do aluno na apresentação oral do trabalho implicará em perda de nota nesta atividade.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

#### Livros:

1. CONTRERAS, C.J. *et al.* **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002.
2. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S., eds. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4ª ed. São Paulo: Varela, 2011. 1088 p.
3. GUERREIRO, M.G. *et al.* **Bacteriologia especial: com interesse em saúde animal e saúde pública**. Porto Alegre, Sulina, 1984. 492 p.
4. MÍDIO, A.F.; MARTINS, D.I. **Herbicidas em alimentos**. São Paulo, Varela, 1997. 109 p.
5. MÍDIO, A.F.; MARTINS, D.I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo, Varela, 2000. 295 p.
6. MARRIOTT, N.G. **Principles of Food Sanitation**. AVI Publishing Co., 1985.

#### Sites de Interesse:

1. <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>
2. <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/cvs.asp>
3. <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do>