



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



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 NOTURNO): Aulas às 2^{as} feiras, das 18:00 às 21:00 h – Sala ZEB 1

DIA	CONTEÚDO	PROFESSOR
A G O	14 Apresentação da Disciplina Conceitos de Saúde Pública e sua Relação com a Área de Alimentos	Carlos Oliveira
	21 Exercício I: Legislação Geral de Alimentos Princípios Gerais da Produção Higiênica de Alimentos	Carlos Oliveira
	28 Exercício II: Investigação de Surtos de Toxinfecções Alimentares Normas Legais para Microrganismos em Alimentos	Carlos Oliveira
S E T	04 NÃO HAVERÁ AULA – Semana da Pátria	
	11 Critérios para a Avaliação Toxicológica de Alimentos Normas Legais para Aditivos e Contaminantes em Alimentos	Carlos Oliveira
	18 Aula com Conteúdo Prático: Avaliação da Contaminação de Superfícies	Carlos Oliveira
	25 Interpretação de Resultados da Aula Prática Biofilmes Microbianos na Indústria de Alimentos	Carlos Oliveira
O U T	02 1ª Avaliação	Carlos Oliveira
	09 Normas Relativas às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Manual de Boas Práticas de Fabricação	Carlos Corassin
	16 Normas e Padrões de Construção de Indústrias de Alimentos	Carlos Corassin
	23 Características dos Detergentes e Sanitizantes de Uso Industrial Métodos Aplicados na Limpeza e Desinfecção	Carlos Corassin
	30 Aula com Conteúdo Prático: Procedimentos de Limpeza e Sanitização na Indústria	Carlos Corassin
N O V	06 Disposição Adequada de Resíduos de Indústrias de Alimentos Métodos Aplicados ao Controle de Pragas (Insetos e Roedores)	Carlos Corassin
	13 Apresentação de Seminários (Trabalhos Elaborados pelos Grupos) - 1	Carlos Corassin
	20 Apresentação de Seminários (Trabalhos Elaborados pelos Grupos) – 2	Carlos Corassin
	27 2ª Avaliação	Carlos Corassin

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 = $0,4 \times (\text{nota da 1ª prova}) + 0,4 \times (\text{nota da 2ª prova}) + 0,2 \times (\text{nota do trabalho})$

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: $\text{Nota final} = (\text{média do semestre} + \text{nota da recuperação}) / 2$.

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>