

Programa Analítico de Disciplina

TAL 460 - Gestão da Segurança de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2022

Número de créditos: 3
Carga horária semestral: 45h
Carga horária semanal teórica: 3h
Carga horária semanal prática: 0h
Semestres: I

Objetivos

Não definidos

Ementa

Histórico e importância da segurança de alimentos. Perigos em segurança de alimentos. Princípios de microbiologia de alimentos. Programas de pré-requisitos para implantação do sistema APPCC. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Legislação: portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAPA, 46/98_MAPA, RDC216/04 e RDC 2/04, ANVISA e RES. 10/2003_MAPA. Normas NBR-ISO 22 000. Avaliações de riscos.

Pré e correquisitos

(MBI 130 ou TAL 414) e TAL 463

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	6

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Engenharia de Alimentos	Geral

TAL 460 - Gestão da Segurança de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Histórico e importância da segurança de alimentos 1. Histórico e importância 2. Fontes de contaminação de alimentos	1h	0h	0h	0h	1h
2. Perigos em segurança de alimentos 1. Perigos físicos 2. Perigos químicos 3. Perigos biológicos	3h	0h	0h	0h	3h
3. Princípios de microbiologia de alimentos 1. Bactérias 2. Fungos filamentos e leveduras 3. Vírus 4. Protozoários 5. Fatores que afetam o crescimento dos microorganismos 6. Fatores ambientais 7. Temperatura 8. Umidade relativa 9. Gases 10. Fatores do alimento 11. PH 12. Atividade de água 13. Potencial redox 14. Nutrientes 15. Constituintes antimicrobianos 16. Estruturas biológicas	5h	0h	0h	0h	5h
4. Programas de pré-requisitos para implantação do sistema APPCC 1. Importância 2. Procedimento operacional padrão (POP) 3. Procedimento padrões de higiene operacional (PPHO) 4. Codex alimentarius e as Boas Práticas de Fabricação 5. Produção primária: higiene do ambiente; manipulação armazenamento 6. Construções e instalações: áreas de acesso, edificações e equipamentos 7. Controle do processo: requisito das matérias-primas; embalagem; expedição 8. Instalações e equipamentos: manutenção e limpeza 9. Instalações: higiene pessoal 10. Transporte: utilização e manutenção 11. Informações sobre os produtos e aviso aos consumidores 12. Capacitação	9h	0h	0h	0h	9h
5. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) 1. Introdução, definições e histórico do sistema APPCC 2. Importância, benefícios e etapas preliminares 3. Descrição do produto e uso pretendido	9h	0h	0h	0h	9h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 6W9B.YHIT.22ED

4. Composição, processo de produção, embalagem, armazenamento, distribuição e consumo 5. Fluxograma do processo 6. Análise de perigos 7.1 Métodos de identificação 8. Determinação de pontos críticos de controle 9. Especificação de critérios 10. Efeito das características intrínsecas e extrínsecas na contaminação do produto final 11.1 Ferramentas auxiliares para tomada de decisão: testes de armazenamento, provas de desafio microbiológico e modelos preditivos 12. Sistema de monitoramento 13. Ações corretivas 14. Verificação .1 15. Documentação					
6. Legislação: portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAPA, 46/98_MAPA, RDC216/04 e RDC 2/04, ANVISA e RES. 10/2003_MAPA 1. Portaria 1428/93_MS e RDC 216/04 2. Portaria 326/97_MS 3. Portaria 368/97_MAPA 4. Portaria 46/98_MAPA 5. RDC 275/02 6. 216/04 7. RES 10/2003 do MAPA 8. Manual de boas práticas de prestação de serviços na área de alimentos	6h	0h	0h	0h	6h
7. Normas NBR-ISO 22 000 1. Introdução, considerações gerais e estrutura da norma NB 22 000 2.1 Interpretação dos requisitos da norma ISO 22 000 3. Definições, princípios e estrutura da norma ISO 22 005 4.1 Interpretação dos requisitos da norma ISO 22 005	6h	0h	0h	0h	6h
8. Avaliações de riscos 1. Introdução: considerações gerais e princípios 2. Estrutura da análise de risco 3. Avaliação do risco 4. Gestão do risco 5. Comunicação do risco 6. Percepções do risco pelo consumidor	6h	0h	0h	0h	6h
Total	45h	0h	0h	0h	45h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 6W9B.YHIT.22ED

Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

TAL 460 - Gestão da Segurança de Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ABNT - Associação Brasileira de normas Técnicas. Normas NBR ISO 22000/2005 e 22005/2007. Rio de Janeiro, 2008.	0
CHAVES, J.B.P. Texto disponibilizado no ambiente PVANET.	0
Silliker, J. H.; Baird-Parker, A. C.; Bryan, F. L.; Christian, J. H. B.; Roberts, T. A.; Tompkin, R. B. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. Trad: Anna Tezi Giova. Livraria Varela, São Paulo, 1997.337 p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Antunes, M A. Contaminação, crescimento e inativação de microorganismos na cadeia de produção de alface (<i>Lactuca sativa</i> L.) variedade Vitória de Santo Antão. 2009. 176f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.	1
BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portarias Nº 326/1997, Nº 46/1998 e Resolução nº 10/2003. Diário Oficial da União, Brasília. Disponíveis em www.agricultura.gov.br/sislegis	0
Brasil. Ministério da Saúde. Portarias nº 326/1997, 1428/1993 e RDC 216/2004 e RDC 275/2002 da ANVISA. Diário Oficial da União, Brasília. Disponíveis em www.avisa.gov.br/visalegis	0
Germano P. M. L.; Germano, M. I. S. Higiene e vigilância Sanitária de Alimentos. Livraria Varela. 2003.	1
IAMFS. Guia de procedimentos para implantação do método de Análise de Perigo em Pontos Críticos de controle - APPCC. Trad. Gillian Alonso Arruda. Ponto Crítico consultoria em Alimentação. São Paulo, 1997.110 p.	0
SENAI. Elementos de apoio para o sistema APPCC. 2ª Ed. Brasília: SENAI/DN, 2000. 361 p. Projeto APPCC indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.	0