



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar	1.4. Código: ICA1213	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (32h teórica / 32 h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Diana Valesca Carvalho, Ana Erbênia Pereira Mendes e Adriana Camurça Pontes			
2. Justificativa			
Possibilita a identificação das técnicas corretas de higiene e sanitização em serviços de alimentação e promove o reconhecimento dos instrumentos de controle de qualidade dos alimentos como ferramentas de garantia da saúde do consumidor, respeitando as normas e legislação vigente.			
3. Ementa			
Processos e conceitos em higiene na produção de alimentos. Agentes físicos e químicos de higienização. Fraudes em alimentos. Higiene e controle de qualidade em serviços de alimentação. Manual de Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padronizados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Esta disciplina tem como objetivo fornecer informações referentes ao controle e processos de higienização do ambiente e do alimento.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			
RIEDEL, GUENTHER. Controle Sanitário dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996.			
SILVA JUNIOR, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.			

5.2. Bibliografia Complementar

GERMANO, ML; GERMANO, MIS. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008.

HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Varela, 1996.