



**UFPE
PROACAD
DCA**

**CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO
PROGRAMA DE DISCIPLINA**

DADOS DA DISCIPLINA		CAR. HORÁRIA SEMANAL		Nº DE	CAR. HOR.
CÓDIGO	NOME	TEÓRICA	PRÁTICA	CRÉDITOS	GLOBAL
NU002	VIGILÂNCIA ALIMENTAR E SANITÁRIA	2	0	2	30

PRÉ-REQUISITOS

--

CÓ-REQUISITOS

--

EMENTA

- Apresentar as doenças veiculadas por alimentos. Higiene pessoal, ambiental e dos equipamentos a serem utilizados bem como as boas práticas de manipulação de alimentos. Principais alterações da qualidade dos alimentos e seu controle.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções de contaminantes dos alimentos.
 - DVAS = Doenças veiculadas por alimentos.
 - Higiene ambiental : água, água fervida e lixo
 - Higiene de equipamentos
 - Higiene pessoal
 - Boas práticas de manipulação de alimentos
 - Noções de conservação de alimentos : Uso do frio
 - Qualidade dos alimentos : animal, vegetal e industrializado.
- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**
ANGELIS, R. C. **Fisiologia da nutrição**. São Paulo: Nobel, 1986.
BARRETO, R. P. **Comidas e bebidas**. São Paulo: SENAC, 1981.
BURTON, B. **Nutrição humana**. São Paulo: McGraw-Hill, 1979.
SILVA, L. B., MONNERAT, M.P. **Alimentação para coletividade**. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 1986.

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Emitido em 06/05/2022

EMENTA Nº 919/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 06/05/2022 15:40)

LUIS HENRIQUE DE SOUZA

COORDENADOR - TITULAR

CGT (11.34.22)

Matrícula: 1666191

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
919, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **06/05/2022** e o código de verificação: **abb3814d9e**