



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Tecnologia de Alimentos

DISCIPLINA: Higiene de Alimentos **CÓDIGO:** STA 0057

CARGA HORÁRIA: 90 horas **CRÉD. TEÓR:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO: Controle Microbiológico de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Estudo Experimental de Alimentos.

EMENTA

Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional; áreas de atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos alimentos. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Controle através das BPF e Sistema APPCC. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades. Investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos ou águas de consumo. Vigilância Sanitária na área de alimentos

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

- Capacitar o aluno a identificar os alimentos sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade, ressaltando a importância dos microrganismos e parasitas como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas por estes (DTAs).
- Permitir ao aluno, entender e aplicar os métodos de controle de qualidade para manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.
- Identificar as fontes e os veículos na transmissão de DTAs, diferenciar as infecções das intoxicações alimentares, causadas pelos diferentes perigos biológicos, químicos e físicos.
- Transmitir as noções básicas de Vigilância Sanitária na área de alimentos, e das regulamentações sanitárias pertinentes, bem como sobre sua aplicabilidade.

Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- .Reconhecer os alimentos quanto à qualidade sanitária;
- .Distinguir as alterações dos alimentos e suas conseqüências, causadas por causas biológicas, como os microrganismos, agentes químicos ou físicos, e possíveis associações com as doenças transmitidas por alimentos, ou outros agravos à saúde.
- .Aplicar métodos de controle de Qualidade, de modo a manter os alimentos em boas condições de higiene, preconizando procedimentos adequados nos locais de trabalho, métodos de limpeza e controle de vetores adequados à preservação da saúde pública.
- .Saber impor, medidas adequadas de preservação e proteção, desejáveis, no preparo, armazenamento e exposição ao consumo de matérias primas alimentares e alimentos semiprontos e prontos.
- .Entender a importância do Controle de Qualidade Sanitária dos alimentos e observar o cumprimento das normas sanitárias vigentes, no sentido de preservar a inocuidade dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – HIGIENE DOS ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA:

- 1.1- Evolução e conceituações
- 1.2-Objetivos gerais e específicos.
- 1.3- Campos de atuação

Unidade II - QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ASPECTOS SANITÁRIOS:

- 2.1- Classificação dos alimentos
- 2.2- Alterações, contaminações e fraudes
- 2.3- Alimentos veículos de microorganismos
- 2.4- Ação dos microorganismos nos alimentos
- 2.5- Fontes de contaminação

Unidade III - HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:

- 3.1- Métodos de limpeza e desinfecção
- 3.2- Controle de insetos e roedores
- 3.3- Higiene do ambiente, dos processos e produtos e dos manipuladores.
- 3.4-Normas Sanitárias Vigentes

Unidade IV -CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS: Métodos e operacionalidade.

- 4.1- Principais objetivos e finalidades do controle
- 4.2- Formas e métodos de controle
- 4.3- Recursos humanos e materiais
- 4.4- Indicadores sanitários e avaliação

Unidade V - PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS:

- 5.1- Carnes e derivados.
- 5.2- Leite e produtos lácteos.
- 5.3- Pescados e derivados.
- 5.4- Aves, Ovos e derivados.
- 5.5- Conservas industrializadas.
- 5.6- Legumes, verduras, frutas e derivados.
- 5.7- Produtos de Panificação.
- 5.8- Águas de consumo.

Unidade VI - REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS À HIGIENE DOS ALIMENTOS.

- 6.1- Leis, Decretos, Resoluções e Portarias.
- 6.2- Normas Sanitárias nas diferentes esferas de governo

Unidade VII -SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:

- 7.1- Controle de Qualidade – Conceituações e objetivos
- 7.2 - Sistema de Controle de Qualidade: BPF- APPCC X Método tradicional
- 7.3 - Pré-requisitos, medidas preliminares e princípios.

Unidade VIII - DOENÇAS VEICULADAS OU TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- 8.1- Principais doenças relacionadas com alimentos
- 8.2- Zoonoses e Toxinfecções alimentares
- 8.3- Investigação epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos.

Unidade IX -VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

- 9.1 Aspectos históricos, legislativos e conceituais.
- 9.2- Interação nos três níveis de governo.
- 9.3- Organização e atividades executadas.

AVALIAÇÃO

O método avaliativo da disciplina inclui provas teóricas com questões dissertativas e de múltipla escolha.

Na segunda avaliação é aplicado exercício sobre cálculo de taxa de ataque e períodos de incubação, parte do conteúdo sobre investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos. A média final da disciplina é obtida pela soma das duas provas teóricas e nota do seminário, divididos por três.

METODOLOGIA

Aulas teóricas, com uso de apostilas e capítulos de livros. Recursos audio-visuais, como transparências, slides e uso de , data show com apresentação de imagens ilustrativas através de CDs e Fitas K7 sobre assuntos gerais relacionados à disciplina. Estudo dirigido com leitura em grupo de textos ou artigos científicos pré-selecionados. Seminários com apresentação de temas relacionados com a higiene de alimentos.

BIBLIOGRAFIA:

ABERC, **MANUAL de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividade**. 8º Edição, São Paulo, 2003.

ALMEIDA, C. R.; O Sistema HACCP como instrumento para Garantir a Inocuidade dos Alimentos. **Higiene Alimentar**, vol.12, n.53, p.12-20, 1998.

ARRUDA, G.A ;**Manual de Boas Práticas**, vol.I,II. São Paulo, Ed. Ponto Crítico, 1998.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S.; **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2º Edição. São Paulo, Ed. Varela, 2003.

IAMFES; **Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, São Paulo, Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.

HOBBS, B.C.& ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo, Varela, 1999.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. RIISPOA -Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Brasília, 1967.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. DOU , 2001.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo, Edições Loyola, 1987.

SENAI/SN- PROJETO APPCC:. Elementos de Apoio Para o Sistema APPCC, Guia para Elaboração do Plano APPCC. **Série Qualidade e Segurança Alimentar**, Brasília, 1999.

SILVA, E. A Jr. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2005.

TANCREDI, R.C.P. ;SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

Assinatura do Professor: _____

Rinaldini Coralini Phillipo Tancredi

