

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: : ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS.	Departamento: Ciência dos Alimentos	Código: STA0011
A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio? () sim (X) não Quais?		
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: () integral () noturno (X) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Rinaldini C. Filippo Tancredi		
Professor(es) ministrante(s): Rinaldini C. Filippo Tancredi		
Carga horária*: 220	Crédito teórico*:	Crédito prático*: 88
O conteúdo prático será ofertado remotamente: (X) sim () não (X) parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
Pré-requisito*:, Bromatologia, Tecnologia dos alimentos, Controle Microbiológico de Alimentos e Higiene de alimentos.		
Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? (X) sim () não Quais sim? Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos. Quais não? Controle Microbiológico de Alimentos e Higiene de alimentos.		
<p>EMENTA: Reconhecer e aplicar métodos de controle de qualidade, em particular o Sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle, Boas Práticas de Fabricação e procedimentos operacionais padronizados.</p> <p>Ao final do Estágio, os alunos terá que entregar um relatório, que no Item 1- Aborda o Estágio (quem está fazendo?, onde?, quem orienta?, de quando a quando? etc.), no Item 2- é abordado o local de Estágio (tipo de serviço, instalações, equipamentos, setores, manipuladores e as BP e POPs adotados no local), no Item 3- são abordados os Sistemas de Controle de Qualidade, (através da BP, APPCC e com o uso de regulamentos e parâmetros higiênico sanitários das Vigilâncias Sanitárias locais.) No Item 4- deve ser abordado a aplicação do Controle no desenvolvimento do estágio, com elaboração de um POP, do sistema APPCC de uma preparação e a aplicação do Roteiro de Inspeção Sanitária com a classificação sanitária. No Item 5, deve ser abordado o que foi realizado pelo estagiário relacionado ao Controle, fazendo uma análise crítica do período de estágio e descrever o papel do Nutricionista frente ao</p>		

Controle de Qualidade e conforme o CFN atual. No Item 6 – deve ser feito a Conclusão sobre o estágio e no final as referências bibliográficas.

Apenas uma terça parte do Relatório pode ser feito de modo remoto, como por exemplo a explicação dos Sistemas de Controle da qualidade, os objetivos do estágio e do Controle, assim como o papel do Nutricionista, pois a descrição do local do estágio, aplicação do Roteiro de Inspeção, o desenvolvimento das atividades, e a aplicação do sistema APPCC, numa preparação do local de Estágio só poderá ser realizado no estágio presencial.

PLANEJAMENTO DA PRÁTICAS REMOTAS (88h):

1- Leitura e interpretação de artigo sobre BP e APPCC em inglês sobre Serviço de Alimentação, e responder a cerca de 12 perguntas sobre o artigo, elaborando ao final um resumo expandido do mesmo.

2-Exercício de elaboração de um POP para uma UAN. Elaboração de um POP sobre a Higienização de um equipamento e monitoramento da ação.

3-Ler o Manual de Convivência em ambientes alimentares da Fiocruz na prevenção da Covid-19, e selecione aqueles aplicáveis nos locais de estágio.

Assistir Vídeos selecionados, para discussão em grupo na aula síncrona.

4-Revisão, críticas e sugestões do Manual de Boas Práticas da Unirio, elaborado por um aluno estagiário.

RECESSO NATALINO de 22/12/20 a 02/01/21

5-Elaboração de um plano APPCC numa UAN, de uma preparação natalina. Assistir a um vídeo sobre toxinfecção alimentar, e fazer um exercício de DTA.

6-Apresentação de artigo sobre rotulagem, respondendo perguntas e discutir resultados.

7-Dividir a turma em dois grupos separando por embalagens com rótulos de duas categorias de produtos: Pão de forma integral e tradicional, com identificação dos seguintes aspectos: origem, os três ingredientes mais utilizados, os aditivos e suas funções, forma de conservação, prazo de validade, fibras, Kcal, e as informações complementares (lactose, glúten e alergênicos).

8-Apresentação Quiz sobre aplicabilidade normativa, utilizando o Decreto 45585/18 e a IN 002/2020 da VISA Municipal do Rio de Janeiro.

9-Discussão sobre a nova RDC de Rotulagem Nutricional da Anvisa/MS, que substituiu as RDC 369 e 350 de 2003.

10-Identificar e discutir o papel do profissional nutricionista no Controle de Qualidade, frente ao CRN.

11-Discussão de artigo acadêmico sobre Controle de qualidade e Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

METODOLOGIA:

Nas aulas PRÁTICAS REMOTAS, com carga horária de 88 horas, os alunos, deverão elaborar POPs, relacionados à estrutura física, higienização, procedimentos e manipuladores de UANs, realizar análise crítica sobre o Manual de Boas Práticas, simular o APPCC a numa preparação, avaliar a rotulagem de categorias de alimentos, e fazer exercícios com imagens caracterizando a não conformidade e as penalidades aplicáveis, realizar estudos de caso, através da metodologia do Quis, com uso de regulamentações técnicas e sanitárias das Vigilâncias Sanitárias Federal (Anvisa), Estadual e Municipal do Rio de Janeiro, dentre outras práticas remotas.

As atividades serão: () síncronas () assíncronas (X) síncronas e assíncronas
Percentual aproximado de atividades: ____30_% síncronas 70_% assíncronas

Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas): Avaliações semanais com exercícios de APPCC, rotulagem de alimentos industrializados, elaboração de POP, Quiz em aulas síncronas gravadas, etapas do Relatório De Estágio Supervisionado.

Plataformas digitais: () Moodle (X) Google institucional () Não definido

Bibliografia:

ASSIS, L. Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro, SENAC, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO (ABIA). **Compêndio da Legislação de Alimentos - Atos do Ministério da Saúde**, São Paulo, 2006

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades**, São Paulo, 2005.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p.

BRASIL. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Código de Defesa do Consumidor. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 12 de set.1990.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 set. 2004.

JUCENE, C. Manual sw Segurança Alimentar: Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2008.

MEZOMO, I.B. Os Serviços de alimentação: Planejamento e administração. São Paulo, Ed. Manole, 2002

SILVA. Jr, E. A. **Manual De Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 2007

* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescentados novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).