

<b>PLANO DE DISCIPLINA – 2021-1</b>		
<b>Disciplina: Higiene dos Alimentos</b>	<b>Departamento: Ciência dos Alimentos - DCA</b>	<b>Código: ATC0004</b>
<b>A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio?</b> <input type="checkbox"/> sim <input checked="" type="checkbox"/> não <b>Quais?</b>		
<b>A disciplina será ofertada para o curso:</b> <input type="checkbox"/> integral <input checked="" type="checkbox"/> noturno <input type="checkbox"/> integral e noturno		
<b>Professor(es) responsável(eis): Rinaldini C. Filippo Tancredi ( Noturno)</b>		
<b>Professor(es) ministrante(s): Idem acima</b>		
<b>Quantidade de alunos: 30 alunos</b>		
<b>Carga horária*: 90h em 15 semanas</b>	<b>Crédito teórico*: 60</b>	<b>Crédito prático*: 30</b>
<b>O conteúdo prático será ofertado remotamente: <input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> parcialmente</b> <b>No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?</b>		
<b>Pré-requisito*: Microbiologia e parasitologia</b>		
<b>Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? <input type="checkbox"/> sim <input checked="" type="checkbox"/> não</b> <b>Quais sim?</b> <b>Quais não? Microbiologia e parasitologia</b>		
<b>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.</b>		
<b>Conteúdo programático:</b> <b>1 – HIGIENE DOS ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA:</b> 1.1- Histórico e conceituações 1.2- Objetivos e aspectos gerais e específicos. 1.3- Campos de atuação <b>2- QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ASPECTOS SANITÁRIOS:</b> 2.1- Classificação dos alimentos 2.2- Alterações, contaminações e fraudes 2.3- Alimentos veículos de microrganismos 2.4- Fontes de contaminação <b>3- HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>3.1- Métodos de limpeza e desinfecção</li> <li>3.2- Controle de insetos e roedores</li> <li>3.3- Higiene do ambiente, processos, produtos e manipuladores</li> <li>3.4- Normas Sanitárias Vigentes</li> <li>4- <b>CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS: Métodos e operacionalidade.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1- Principais objetivos e finalidades do controle</li> <li>4.2- Formas e métodos de controle</li> <li>4.3- Recursos humanos e materiais</li> <li>4.4- Indicadores sanitários e avaliação</li> </ul> </li> <li>5- <b>PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1- Carnes e derivados.</li> <li>5.2- Leite e produtos lácteos.</li> <li>5.3- Pescados e derivados.</li> <li>5.4- Aves, Ovos e derivados.</li> <li>5.5- Conservas industrializadas.</li> <li>5.6- Legumes, verduras, frutas e derivados.</li> <li>5.7- Produtos de Panificação.</li> </ul> </li> <li>6- <b>REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS Á HIGIENE DOS ALIMENTOS.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1- Leis, Decretos, Resoluções e Portarias.</li> <li>6.2- Normas Sanitárias nas três esferas de governo.</li> </ul> </li> <li>7- <b>SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1- Controle de Qualidade – Conceituações e objetivos</li> <li>7.2 - Sistema de APPCC X Método tradicional</li> <li>7.3 - Pré-requisitos, medidas preliminares e princípios.</li> </ul> </li> <li>8- <b>DOENÇAS VEICULADAS OU TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>9.1- Principais doenças relacionadas com alimentos</li> <li>9.2- Zoonoses e toxiinfecções alimentares</li> <li>9.3- Investigação epidemiológica das. doenças transmitidas por alimentos.</li> </ul> </li> <li>9- <b>VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA ÁREA DE ALIMENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.1 Aspectos históricos, legislativos e conceituais.</li> <li>8.2- Interação nos três níveis de governo.</li> <li>8.3- Organização e atividades</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Metodologia:</b>  Aulas teóricas através de textos em Word e Power Point, com discussões, exercícios e estudos dirigidos e Quiz. Aulas práticas com textos sobre as dinâmicas, métodos e objetivos, oferecidas de forma remota com fotos e exemplos ilustrados.</p>
<p>As atividades serão: ( ) síncronas ( ) assíncronas ( X ) síncronas e assíncronas  Percentual aproximado de atividades: Até 30% síncronas 70% assíncronas</p>
<p><b>Avaliação:</b>  . Avaliação de exercícios sobre BP, APPCC, Rotulagem, Quis, Regulamentações Sanitárias vigentes para o Controle de Qualidade (Média) + duas avaliações por escrito com respostas de múltipla escolha e dissertativas com consulta bibliográfica de forma assíncrona e com</p>

**prazo de 7 dias para devolução. A nota final será o somatório das 2 provas mais a média dos exercícios, dividido por 3.**

**Ferramentas digitais: ( ) Moodle (X ) Google institucional Classroom e Meet**

Bibliografia:

BERTOLINO, M.T. *Gerenciamento da Qualidade na Indústria de Alimentos*. Porto Alegre, Artmed. 2010, 320p.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Manual de Vigilância, Prevenção e Controle de Zoonoses*. Brasília/ DF, 2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011. Aprova o controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, 14 de dezembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos*. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Controle de Roedores. FUNASA, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 23 outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura/DIPOA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Brasília, 1967.

CHINN, James e colaboradores. *Manual de Controle das Doenças Transmissíveis*. 17 Ed.; Editora Artmed, Porto Alegre, 2002.

FORSYTHE, S.J. *Microbiologia da Segurança dos Alimentos*. Porto Alegre, Artmed, 2013, 607 p.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. 2º Edição. São Paulo, Ed. Varela, 2005/2008.

JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de Alimentação. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2008.

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.

Regulamentos e Legislações da Cidade do Rio de Janeiro Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses. Legislação Alimentos [www.rio.rj.gov.br](http://www.rio.rj.gov.br)

Artigos científicos em Revistas indexadas /

**Endereços eletrônicos para pesquisa:**

[www.anvisa.br](http://www.anvisa.br), [www.pubmed.com](http://www.pubmed.com), [www.scielo.com.br](http://www.scielo.com.br)

\* Deverá ser mantida a versão do Projeto Pedagógico de Curso atual

