

PLANO DE DISCIPLINA – 2020 2		
Disciplina: Higiene dos Alimentos	Departamento: Ciência dos Alimentos DCA	Código: ATC0004
A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio? () sim (X) não Quais?		
A disciplina será ofertada para o curso: () integral () noturno (X) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Rinaldini C. Philippo Tancredi (INTEGRAL e Juliana Côrtes Nunes (Noturno)		
Professor(es) ministrante(s): Idem acima		
Carga horária*: 90 em 12 semanas	Crédito teórico*: 60	Crédito prático*: 30
O conteúdo prático será ofertado remotamente: (X) sim () não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
Pré-requisito*: Microbiologia, parasitologia		
Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? (X) sim () não Quais sim? Ambas Quais não? Microbiologia e parasitologia		
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.		
<p>Conteúdo programático:</p> <p>1 – HIGIENE DOS ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA:</p> <p>1.1- Histórico e conceituações</p> <p>1.2- Objetivos e aspectos gerais e específicos.</p> <p>1.3- Campos de atuação</p> <p>2- QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ASPECTOS SANITÁRIOS:</p> <p>2.1- Classificação dos alimentos</p> <p>2.2- Alterações, contaminações e fraudes</p> <p>2.3- Alimentos veículos de microrganismos</p> <p>2.4- Fontes de contaminação</p> <p>3- HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:</p> <p>3.1- Métodos de limpeza e desinfecção</p> <p>3.2- Controle de insetos e roedores</p> <p>3.3- Higiene do ambiente, processos, produtos e manipuladores</p> <p>3.4- Normas Sanitárias Vigentes</p> <p>4- CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS: Métodos e operacionalidade.</p>		

<ul style="list-style-type: none"> 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 5- PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> 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. 6- REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS À HIGIENE DOS ALIMENTOS. <ul style="list-style-type: none"> 6.1- Leis, Decretos, Resoluções e Portarias. 6.2- Normas Sanitárias nas três esferas de governo. 7- SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> 7.1- Controle de Qualidade – Conceituações e objetivos 7.2 - Sistema de APPCC X Método tradicional 7.3 - Pré-requisitos, medidas preliminares e princípios. 8- DOENÇAS VEICULADAS OU TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> 9.1- Principais doenças relacionadas com alimentos 9.2- Zoonoses e toxiinfecções alimentares 9.3- Investigação epidemiológica das. doenças transmitidas por alimentos. 9- VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA ÁREA DE ALIMENTOS <ul style="list-style-type: none"> 8.1 Aspectos históricos, legislativos e conceituais. 8.2- Interação nos três níveis de governo. 8.3- Organização e atividades
<p>Metodologia:</p> <p>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: _30% síncronas 70% assíncronas</p>
<p>Avaliação:</p> <p>. 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 prazo de 72h para devolução, após a entrega, dividida por 3.</p>
<p>Ferramentas digitais: () Moodle (X) Google institucional</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>BERTOLINO, M.T. <i>Gerenciamento da Qualidade na Indústria de Alimentos</i>. Porto Alegre, Artmed. 2010, 320p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. <i>Manual de Vigilância, Prevenção e Controle de Zoonoses</i>. Brasília/ DF, 2016</p> <p>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. <i>Diário Oficial da União</i>, Brasília, 14 de dezembro de 2011.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. <i>Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos</i>. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.</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*. 2ª 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

Artigos científicos em Revistas indexadas /

Endereços eletrônicos para pesquisa:

www.anvisa.br, www.pubmed.com, www.scielo.com.br

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