

PLANO DE DISCIPLINA 2020.2		
Disciplina: Higiene de alimentos	Departamento: Ciência de Alimentos	Código:
A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio? () sim (X) não		
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: (X) integral () noturno () integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Juliana Côrtes Nunes da Fonseca		
Professor(es) ministrante(s): Juliana C. Nunes e Rinaldini C. Tancredi		
Carga horária*: 90h	Crédito teórico*: 60h	Crédito prático*: 30h
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*: idêntica à disciplina no modelo tradicional (pré pandemia)		
Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? () sim (X) não Quais sim? Quais não?		
Ementa*: idêntica à disciplina no modelo tradicional (pré pandemia)		
Conteúdo programático: Vide anexo		
Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): Vide anexo		
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): Serão 2 Avaliações em formato de trabalhos		
Plataformas digitais: () Moodle (X) Google institucional () Não definido		
Bibliografia: Vide anexo		

* 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 acrescidos 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).

ANEXO

Semanas	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1	Apresentação do conteúdo programático Objetivos, campos de atuação e áreas da Higiene dos Alimentos Características dos alimentos com vistas à Segurança Alimentar
2	Controle sanitário de alimentos e Regulamentos aplicados nas diferentes esferas de governo. Decreto Lei 986/69-normas Básicas sobre alimentos do MS. Decreto 6 538/83 da SES do RJ Atividade prática: Identificar o tipo de licenciamento obrigatório para Serviços de Alimentação em geral
3	RDC 275/02 de BP nas Indústrias de Alimentos e RDC216/04 de BP em Serviços de Alimentação do MS Atividade prática: Exercícios de aplicabilidade normativa com imagens
4	Princípios gerais de higienização: Métodos de limpeza e desinfecção Atividade Prática – Rotulagem detergentes DVD Higienização em indústrias de bebidas
5	Manual de Boas Práticas ED e Discussão de Artigos Teórico - Prática (Manipulação e Higiene de mãos/ Trabalho com resultados em fotos)
6	Roteiro de Inspeção sanitária, conforme exigência da Vigilância Sanitária Municipal do Rio de Janeiro Revisão do Conteúdo – Estudo Dirigido Primeira Avaliação
7	Doenças Transmitidas por alimentos - DTA Investigação epidemiológica de surtos de toxinfecções alimentares. Princípios higiênicos para obtenção de Frutas e hortaliças
8	Obtenção higiênica, produção e consumo de Ovos e derivados. Prática simulada com imagens: Avaliação sobre o grau de frescor de ovos.
8	Obtenção higiênica, produção e consumo de Leite e produtos lácteos ED artigos sobre qualidade de Leite e derivados
9	Obtenção higiênica, produção e consumo de Pescados e derivados. Teórico Prática - rotulagem de pescado fresco e congelado
10	Obtenção higiênica, produção e consumo de carnes e derivados. Rotulagem de alimentos – Controle e conservação através das informações de rotulagem; Discussão de artigos sobre rotulagem de alimentos
11	Sistema de Controle através das BPF e de APPCC, no Controle Sanitário de Alimentos - Revisão do Conteúdo – ED Segunda Avaliação
12	Avaliação Final

Referencias Bibliográficas

BRASIL. Decreto Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Institui as Normas Básicas sobre alimentos. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, outubro de 1969.

BRASIL. Lei Federal nº 8.080, de 19/09/1990. Institui o Sistema Único de Saúde. *Diário Oficial da União*, Brasília, 20/09/1990. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/LEI8080.pdf>

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. 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. 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.

GERMANO, P.M. L ; GERMANO, M.I.S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. São Paulo; Ed. Varela, 2003/2008.

CODEX Alimentarius. Higiene dos alimentos: textos básicos. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

RIO DE JANEIRO (Estado). A Decreto Estadual nº 6.538 de 17 de fevereiro de 1983prova o Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização. *Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro*, em 18 de fevereiro de 1983.

RIO DE JANEIRO (Município). Código de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária, Regulamentado através do Decreto 45 585, publicado no **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**, em 27 de dezembro de 2018.