

PLANO DE DISCIPLINA – 2020 2		
Disciplina: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	Departamento: Ciência dos Alimentos - DCA	Código: STA0011 e ATC0010
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 NOTURNO)		
Professor(es) ministrante(s): Idem acima		
Carga horária*: 220 h EM 12 SEMANAS 18h/SEMANA	Crédito teórico*: Com possibilidade de até 100%	Crédito prático*: Dependendo de liberação
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? Somente até 50% de forma remota, o restante presencial, dependendo de liberação.		
Pré-requisito*: Microbiologia, Bromatologia e Higiene		
Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? (X) sim () não Quais sim? Microbiologia e Bromatologia Quais não? Higiene dos Alimentos		
Ementa *: A importância do Controle de Qualidade das matérias-primas e dos diferentes produtos alimentícios como forma de garantir a inocuidade e a prevenção de doenças e/ou riscos ao consumidor. Os principais métodos de análises: sensoriais/organolépticos, físico-químicos e microbiológicos. A aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos vigente, nas diferentes esferas do Governo, com base nos conhecimentos adquiridos, e de acordo com o tipo de avaliação de processo ou produto, para a elaboração de laudos, diagnósticos ou relatórios. <u>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO(CONTINUAÇÃO):</u> INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS (1º Orientação) -Revisão dos conceitos básicos no Controle de qualidade de alimentos e no tocante as indústrias e Serviços de Alimentação. -Procedimentos durante o estágio e as normas acadêmicas para a realização do estágio. EXAME DAS MATÉRIAS PRIMAS E ALIMENTOS -Avaliação das matérias primas e produtos alimentícios, assim como águas de consumo e bebidas, através de exames organolépticos, reações específicas e provas complementares, com emissão de laudos conclusivos; acompanhar os respectivos exames laboratoriais de caráter microbiológico, físico-químico, microscópico ou outros, com interpretação dos resultados, conforme normas legais vigentes.		

O SISTEMA APPCC NO CONTROLE DE QUALIDADE -Compreender a importância e a aplicabilidade do Sistema APPCC, no Controle de Qualidade de Alimentos; -Identificar e preconizar as medidas preliminares do Sistema APPCC, através de diagnóstico inicial de situação; -Interpretar e aplicar os Princípios do Sistema APPCC nas Unidades de Alimentação e Nutrição, (UANs), local de estágio; - Identificar e monitorar os PCCs nos diferentes fluxogramas de preparações, adotando as medidas preventivas. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, (BPF) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO, (POP). -Identificar as Boas Práticas de Fabricação para cada setor; -Acompanhar e verificar a aplicação das BPF e os POP, nos diferentes setores; -Participar da elaboração do Manual de Boas Práticas conforme normas legais vigentes. ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO: -Revisar a bibliografia pertinente; - Elaborar relatório de estágio e/ou trabalho científico de acordo com o orientador e as normas da ABNT e UNIRIO
Metodologia: Na forma presencial, de acordo com o Programa da Disciplina. Na forma Remota conforme decisões em conjunto com os demais estágios e normas emanadas pela Universidade.
As atividades serão: () síncronas () assíncronas (X) síncronas e assíncronas Percentual aproximado de atividades: _30% síncronas 70% assíncronas
Avaliação: Será realizada através de exercícios semanais: Elaboração de Planos de Controle baseados em BP, AOOCC, Análise de Rotulagem, Atribuições do Nutricionista, e aplicação de Regulamentos Sanitários. E Relatório Final do Estágio. <u>I - MODELO PARA ESTÁGIOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE ALIMENTOS E AFINS.</u> 1- INTRODUÇÃO 1.1-Especificar o local, período, preceptor e orientador do estágio. 1.2-Objetivos do estágio em Controle de Qualidade de Alimentos 1.3-Objetivos do Controle de Qualidade de Alimentos 2- ESTRUTURA, FUNCIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DO LOCAL DE ESTÁGIO. 2.1-Estrutura física e demais componentes. 2.2-Procedimentos operacionais gerais e relativos aos controles higiênico sanitários. 3- SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE 3.1-Controle pelo método de Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme RDC 216/04 da ANVISA/MS e demais regulamentos pertinentes. 3.2-Controle pelo Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). 4- DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO 4.1- Principais atividades desenvolvidas 4.2- Elaboração e Monitoramento de um Procedimento Operacional Padronizado (POP), de acordo com o Manual de Boas Práticas (MBP). Ex. Higienização de

instalações, equipamentos, higiene e saúde dos manipuladores, e outros, que não sejam rotina ou necessitem de constantes monitoramentos.

4.3- Elaboração de um Plano APPCC para categorias de preparações (carne assada, massas, saladas, pescados consumidos crus, outros), com descrição das etapas, dos ingredientes e dos perigos sujeitos a se tornarem riscos, fluxograma comentado com identificação dos PC/PCC nas etapas, e quadro com as etapas associados aos princípios do SAPPCC, PCCs, medidas preventivas e limites críticos, monitoramentos, ações corretivas, verificação e registros.

5- RESULTADOS, ANÁLISE OU DISCUSSÃO.

5.1-Fazer uma análise crítica do estágio em relação ao controle.

5.2-Papel do nutricionista no Controle de Qualidade dos Alimentos.

6-CONCLUSÃO

7-REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ferramentas digitais: () Moodle (X) Google institucional

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.

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

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