

## Plano de Ensino

**Prof(a). HELEN CRISTINA CARVALHO**

<b>Código</b> <b>N256</b>	<b>Disciplina</b> <b>HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>Créditos</b> <b>4</b>	<b>Série</b> <b>4</b>
<b>C.H. Teórica</b> <b>80</b>	<b>C.H. Prática</b> <b>0</b>	<b>C.H. Estágio</b> <b>0</b>	<b>C.H. Pesquisa</b> <b>0</b>
<b>C.H. Total</b> <b>80</b>			
<b>Objetivos</b>			
<p>OBJETIVO GERAL Fornecer aos alunos uma visão geral da importância da relação microrganismos X alimento bem como sua importância na etiologia diversas enfermidades, capacitando-o para o exercício crítico da profissão OBJETIVO ESPECÍFICO Identificar os principais microrganismos relacionados com toxinfecções, deteriorações, conservação e produção de alimentos; Distinguir fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos; Reconhecer fontes de contaminação e alterações microbianas em alimentos; Apontar métodos para controlar a atividade microbiana em alimentos; Diferenciar infecção e intoxicação alimentar; Identificar microrganismos patogênicos causadores de enfermidades; Realizar análises microbiológicas.</p>			
<b>Ementa</b>			
<p>Introdução à microbiologia dos alimentos, conceitos básicos. Importância dos microrganismos em alimentos. Microrganismos de interesse. Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos. Alterações microbiológicas dos alimentos. Deterioração dos alimentos Microrganismos patogênicos -Microrganismos indicadores e análise de água Microrganismos e Produção de Alimentos. Controle de Qualidade e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Contaminação alimentar por parasitos: protozoários, helmintos e artrópodes; Estudos em ecologia dos alimentos: origem, manipulação e consumo de alimentos in natura; Vigilância sanitária de alimentos e contaminação ambiental; Programas e ações de educação alimentar e ambiental.</p>			

## **Bibliografia Básica**

SPINELLI, Silvia Moro Conque. Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização. Curitiba: Contentus, 2020. (Pearson)

GERMANO, Pedro Manuel Leal. Sistema de gestão: qualidade e segurança de alimentos. São Paulo: Manole, 2013.

TRIDA, Vanessa Camargo Ferreira; FERREIRA, Fábio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013 (Person)

## **Bibliografia Complementar**

PERES, Andrea Pissatto. Vigilância sanitária aplicada aos alimentos. Curitiba: Contentus, 2020. (Pearson)

ABREU, Edeli Simoni de, et al. Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7.ed. São Paulo: Ed. Metha, 2019. (Pearson)

RODRIGUES, Viviane Belini (org.) Técnica dietética II. São Paulo: Pearson, 2016.

BRINQUES, G.B.(Org.) Higiene e vigilância sanitária. São Paulo: Pearson, 2015.

PELCZAR JR., Michael Joseph et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1997. V.2.

**Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares (mínimo 100 caracteres)**

Conhecer dos Conceitos, funções, classificação e fontes alimentares dos macro e micronutrientes. Digestão, absorção e metabolismo de nutrientes, recomendações dietéticas para população adulta sadia, utilização da tabela de composição química de alimentos, cálculo de cardápio para população adulta sadia. Como a Disciplina contribui para o objetivo do Curso: Contextualizar os conteúdos básicos que subsidiam o saber necessário para a elaboração do conhecimento das disciplinas específicas do ciclo profissional e contribuir com elementos teóricos práticos para o desenvolvimento da pesquisa e da extensão

**Habilidades do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)**

Conhecer os alimentos nos seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo. Competências do Perfil do Egresso Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

**Competências do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)**

Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional. Como será desenvolvida a articulação teoria-prática?

**Como será desenvolvida a articulação teoria-prática? (mínimo 100 caracteres)**

Através de aulas ministradas em sala de aula com aulas teórico-práticas. Os discentes são divididos em grupos de alunos (até 5 integrantes) e cada grupo realizará uma atividade prática. É realizada uma apresentação do assunto e após esse momento, os discentes realizam as atividades práticas.

**Quais os requisitos necessários para efetivo aprendizado da disciplina? (Detalhar os tópicos. Mínimo 50 caracteres)**

Conhecer os alimentos nos seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo.

**Como a disciplina pretende intervir e transformar a realidade local e regional? (mínimo 100 caracteres)**

Preparando o acadêmico não apenas para apropriação de contextos teóricos/práticos específicos atualizados e significativos relacionados à disciplina, mas garantindo através de atividades de extensão e nivelamento, que o discente desenvolva as dimensões humana, emocional, sócio-política e cultural, promovendo uma formação que prestigie egressos competentes e preparados para a vida profissional e com capacidade para articular diferentes conhecimentos que leve a uma prática mais abrangente, sem no entanto referenciar-se aos preceitos científicos da profissão.

**Quais laboratórios práticos serão utilizados? (mínimo 20 caracteres)**

Não se aplica na disciplina de Higiene e Vigilância Sanitária

**Como será fomentada a autonomia discente? (mínimo 100 caracteres)**

- Através de metodologias ativas, pelas quais o discente é estimulado a integrar o conteúdo planejado de forma antecipada e participar ativamente do processo ensino-aprendizado; - Estímulo a leituras complementares para ampliar a visão do conteúdo proposto; - Estímulo à Produção científica e publicação: indicação de referencias complementares para atividades de pesquisa; - Utilização de conteúdos e exercícios complementares no ambiente virtual; - Avaliação de trabalhos de forma sistêmica e com sua participação direta.

**Quais as metodologias serão utilizadas no processo de aprendizagem? (mínimo 100 caracteres)**

Seminários Apresentação de artigos científicos Exibição de documentários Elaboração de treinamentos para Manipuladores de alimentos ( Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004) Aula expositiva Visita técnica com respectiva elaboração de checklist mediante a utilização da Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002. Legislações e protocolos para COVID-19 .

## Como é o sistema de avaliação da disciplina?

Avaliação	Pontos	Habilidades e Competências Avaliadas (min. 50 caract.)
V1 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	Conhecer os alimentos nos seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
V2 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	Conhecer os alimentos nos seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
VT (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	8,0	Conhecer os alimentos nos seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
Atividade de Extensão (Descreva qual é a atividade e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Trabalho interdisciplinar que abordará desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar;
Atividade de Pesquisa (Descreva o objetivo final da atividade de pesquisa e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Trabalho interdisciplinar que abordará desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar;

## Programa da Disciplina (distribuição do conteúdo por aula):

1. COMPORTAMENTO DAS BACTÉRIAS NO MEIO AMBIENTE PARTE 1
2. COMPORTAMENTO DAS BACTÉRIAS NO MEIO AMBIENTE PARTE 2
3. CLASSIFICAÇÃO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS E SEUS ASPECTOS CLÍNICOS E EPIDEMIOLÓGICOS PARTE 1
4. CLASSIFICAÇÃO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS E SEUS ASPECTOS CLÍNICOS E EPIDEMIOLÓGICOS PARTE 2
5. CLASSIFICAÇÃO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS E SEUS ASPECTOS CLÍNICOS E EPIDEMIOLÓGICOS PARTE 3
6. METODOLOGIA METODOLÓGICA DE INVESTIGAÇÃO DE SURTOS DE TOXI INFECÇÃO ALIMENTAR PARTE 1
7. METODOLOGIA METODOLÓGICA DE INVESTIGAÇÃO DE SURTOS DE TOXI INFECÇÃO ALIMENTAR PARTE 2
8. METODOLOGIA METODOLÓGICA DE INVESTIGAÇÃO DE SURTOS DE TOXI INFECÇÃO ALIMENTAR PARTE 3
9. IDENTIFICAÇÃO DOS EFEITOS TÓXICOS DOS ALIMENTOS DEVIDO A PRESENÇA DE AGENTES QUÍMICOS NATURALMENTE PRESENTES NOS ALIMENTOS OU CONTAMINANTES PARTE 1
10. IDENTIFICAÇÃO DOS EFEITOS TÓXICOS DOS ALIMENTOS DEVIDO A PRESENÇA DE AGENTES QUÍMICOS NATURALMENTE PRESENTES NOS ALIMENTOS OU CONTAMINANTES PARTE 2
11. IDENTIFICAÇÃO DOS EFEITOS TÓXICOS DOS ALIMENTOS DEVIDO A PRESENÇA DE AGENTES QUÍMICOS NATURALMENTE PRESENTES NOS ALIMENTOS OU CONTAMINANTES PARTE 3
12. MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS E PRÉ-CONDIÇÕES PARA SUA IMPLANTAÇÃO PARTE 1
13. MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS E PRÉ-CONDIÇÕES PARA SUA IMPLANTAÇÃO PARTE 2
14. APLICAÇÕES DO MÉTODO APPCC EM PREPARAÇÕES DE PRATOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
15. APLICAÇÕES DO MÉTODO APPCC EM PREPARAÇÕES DE PRATOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
16. NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
17. NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
18. NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 3
19. ATRIBUIÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS PARTE 1
20. ATRIBUIÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS PARTE 2

## Autonomia Discente:

### Sugestão de Periódicos

- #1 Archivos Latinoamericanos de Nutrición
- #2 Revista de Nutrição
- #3 Revista Nutrire
- #4 Revista Segurança Alimentar e Nutricional - UNICAMP
- #5 Revista de Higiene Alimentar-BVS

### Sugestão de Artigos

- #1 Percepção sobre a higiene de Manipuladores, 2017
- #2 Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar
- #3 Higiene de alimentos em tempos de COVID-19, o que é preciso, 2020
- #4 Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados, 2013
- #5 Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da Vigilância Sanitária no Brasil, 2015

### Sugestão de Vídeos do Youtube (colocar descrição e URL)

- #1 Vídeos no Youtube / Vimeo: 1 <https://www.youtube.com/watch?v=oJprYQEGilk>
- #2 <https://www.youtube.com/watch?v=pTps5mZUCKg>
- #3 <https://www.youtube.com/watch?v=NZoOzQGnvRE>
- #4 <https://www.youtube.com/watch?v=435xb8DoUxw>
- #5 <https://www.youtube.com/watch?v=wsENK22up4k>

### Sugestão de Temas de Pesquisa

- #1 Nutrição e Vigilância Sanitária
- #2 Vigilância Sanitária de Alimentos
- #3 Saúde Ambiental e Vigilância
- #4 Higiene de Alimentos
- #5 Segurança dos Alimentos: Cartilha Higienização das mãos

## **Sugestão de Atividades Complementares**

- #1 Convidar profissionais que atuem na Vigilância Sanitária municipal e estadual para realizar palestras .
- #2 Lives com profissionais da área
- #3 Desenvolvimento de Manual de Boas Práticas
- #4 Cartilhas para higiene Alimentar
- #5 Palestras em relação a Higiene e Vigilância Sanitária