

Plano de Ensino

Prof(a). HELEN CRISTINA CARVALHO

Código N256	Disciplina HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA	Créditos 4	Série 4	
C.H. Teórica 80	C.H. Prática 0	C.H. Estágio 0	C.H. Pesquisa 0	C.H. Total 80
Objetivos 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.				
Ementa 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.				

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 Praticas
- #4 Cartilhas para higiene Alimentar
- #5 Palestras em relação a Higiene e Vigilância Sanitária