

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
0488	HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS	40h	2º

EMENTA

A higiene no controle de qualidade dos alimentos: importância e efeitos. Limpeza e sanitização. Controle de micro-organismos, insetos, roedores e aves. Aspectos higiênicos da água. Envenenamentos de origem alimentar. Higiene dos principais produtos de origem animal e vegetal. Sistema Hazard Analysis Critical Points (HACCP), aplicado em unidades de alimentação. Higiene de pessoal. Legislação alimentar.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender a importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos, bem como de sua limpeza e sanitização, em consonância com as normas e demais determinações.

ESPECÍFICOS

Descrever os fatores que influenciam a contaminação e multiplicação de agentes patogênicos nos alimentos.

Conhecer os princípios básicos das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Entender a importância da legislação sanitária de alimentos.

Conhecer os principais microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - VIGILÂNCIA E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E MICRO-ORGANISMOS (10 horas)

1.1 Apresentação da disciplina

1.2 Vigilância Sanitária

1.3 Legislação Sanitária

1.4 Elementos de microbiologia alimentar: micro-organismos, classificação, fontes de contaminação, vias de transmissão

1.5 Fatores que influenciam a multiplicação microbiana

UNIDADE II - DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTO (10 horas)

2.1 Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): conceito, panorama epidemiológico, causas, mecanismos de transmissão

2.2 Principais agentes etiológicos envolvidos em surtos de DTA: sinais, sintomas, período de incubação, toxinfecção alimentar

2.3 Procedimentos para o diagnóstico de surtos de DTA

UNIDADE III - HIGIENE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (10 horas)

3.1 Controle da matéria prima

3.2 Higiene em serviços de alimentação e nutrição

3.3 Controle de pragas urbanas e vetores e a abastecimento de água

UNIDADE- IV - SEGURANÇA ALIMENTAR (10 horas)

4.1 Higiene e Saúde do manipulador

4.2 Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)

4.3 Procedimento Operacional Padronizado (POP)

4.4 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, com apresentação de vídeos, quiz de perguntas, discussão de temas abordados na disciplina.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1: Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Serviços de Alimentação (Resumo) (4h)
TDE 2: Análise e discussão de casos de DTA (4h)

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco, Data Show, pincel, vídeos.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos, análises de peças jurídicas etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
b) três notas parciais (uma por mês, a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma:

I) avaliações escritas individuais (provas) na proporção mínima de 70%

II) avaliação das aulas práticas será admitida relatórios na proporção de até 30% (quando estas se fizerem necessárias, ou uma prova prática com base em roteiros próprios e adequação da situação).

III) Relatórios de visitas técnicas.

IV) Leitura, interpretação e estudo dirigido de um artigo científico, que comporá a nota da 2ª avaliação.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E VÍDEO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

TEXTO:

GARGANTINI C. **Segurança Alimentar: a importância dos cuidados na produção de refeições e alimentos.** Disponível em: <http://www.administradores.com.br/noticias/negocios/seguranca-alimentar-a-importancia-dos-cuidados-na-producao-de-refeicoes-e-alimentos/116389/>. Acessado em: Jan/2018

OLIVEIRA ABA et al. **Doenças Transmitidas por Alimentos, Principais Agentes Etiológicos e Aspectos Gerais: Uma Revisão.** Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/157808/000837055.pdf?sequence=1> Acessado em: Agosto/2018.

SILVA, J.A.A.; COSTA, E.A.; LUCHESE, G. **SUS 30 anos: Vigilância Sanitária.** Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232018000601953&script=sci_abstract&lng=pt. Acessado em: Jan/2019.

ARTIGO:

ARAÚJO.W.D.B. et al. **Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de fabricação.** Disponível em: http://www.reitoria.uri.br/~vivencias/Numero_009/artigos/artigos_vivencias_09/n9_8.htm Acessado em: Jan/2019

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRINQUES, Graziela Bruschi (Org.). **Higiene e vigilância sanitária.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. *E-book*

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** 5. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. *E-book*

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2012.

COMPLEMENTAR

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PLANO DE ENSINO

regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Arquivo digital
LIMA, Claudio. **Inspetor saúde**. São Paulo: Varela, 2009.
OLIVEIRA, Fernando (Ed.). **Microscopia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. *E-book*
SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de BPF, POPs e registros em estabelecimentos alimentícios**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2011.
SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia