

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Pr o 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 Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CARGA HORÁRIA	PERÍODO	HORÁRIO
0339	Higiene e Controle de Alimentos	60 HORAS T: 40 h P: 20 h	4º	Matutino

EMENTA

<p>Importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos. Limpeza e sanitização. Microbiologia dos alimentos. Controle de microorganismos, insetos, roedores e aves. Aspectos higiênicos da água. Higiene de pessoal. Envenenamentos de origem alimentar. Higiene dos principais produtos de origem animal e vegetal. Sistema Hazard Analysis Critical Points (HACCP), aplicado em Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>
--

OBJETIVOS

Geral
Compreender a importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos, bem como a sua limpeza e sanitização.
Específicos
<ul style="list-style-type: none"> • Analisar os conceitos básicos de higiene. • Descrever os fatores que influenciam a contaminação e multiplicação de agentes patogênicos nos alimentos. • Conhecer os princípios básicos das boas práticas de fabricação. • Identificar a importância da legislação sanitária de alimentos. • Conhecer os principais microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<p>UNIDADE I – Vigilância e legislação sanitária e microrganismos (18 horas)</p> <p>1.1 Apresentação da disciplina;</p> <p>1.2 Vigilância Sanitária;</p> <p>1.3 Legislação sanitária;</p> <p>1.4 Elementos de microbiologia alimentar: microrganismos, conceito, classificação, fontes de contaminação, vias de transmissão;</p> <p>1.5 Fatores que influenciam a multiplicação microbiana.</p> <p>UNIDADE II – DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTO (18 horas)</p> <p>2.1 Principais perigos em produtos alimentícios;</p> <p>2.2 Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) – conceito, panorama epidemiológico, causas, mecanismos de transmissão;</p> <p>2.3 Principais agentes etiológicos envolvidos em surtos de DTA: sinais, sintomas, período de incubação, toxinfecção alimentar;</p> <p>2.4 Procedimentos para o diagnóstico e tratamento de surtos de DTA.</p> <p>2.5 Procedimentos e processamento de alimentos; Aspectos sensoriais de alimentos</p>

UNIDADE III - HIGIENE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (10 horas)

- 3.1 Controle sanitário da matéria prima;
- 3.2 Aspecto físico de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 3.3 Higiene em UAN;
- 3.4 Conceitos sobre higiene, desinfetantes e anti-sépticos;
- 3.5 Controle de pragas e abastecimento de água em serviço de alimentação.

UNIDADE- IV- SEGURANÇA ALIMENTAR - 14 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 e dialogadas de forma síncrona, com uso das ferramentas Classroom, Meet etc; Trabalhos individuais e em grupos; Vídeo-aulas; Formulários do Google® com questões de fixação dos conteúdos; Gamificação de conteúdos (Kahoot®, Quiz, etc); Discussão de textos e artigos científicos, estudos de casos; TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe); Sala de aula invertida.
- Serão realizadas aulas práticas em laboratório, com restrição do número de alunos por grupo e respeitando os protocolos de biossegurança e as medidas de distanciamento social. Serão disponibilizados materiais instrucionais pelos docentes (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc) e propostas tarefas formativas a serem realizadas pelos estudantes de modo síncrono e/ou assíncrono, pela Plataforma Google Educacional, por meio das ferramentas Classroom e Meet, tais como: aplicação de questionários on line, elaboração de material educativo; produção de vídeos curtos, infográfico.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE

- TDE – 1: Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão (**Mesa Redonda**). 4h
- TDE – 2: Elaboração de material educativo sobre higiene e conservação dos alimentos (**Folder**). 4h

RECURSOS DIDÁTICOS

- Internet; Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Aplicativos multimídias; Materiais para demonstração (embalagens de produtos alimentícios);

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; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo (qualitativo ou quali-quantitativo) com a apuração da realização e devolutiva efetiva, pelo aluno, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), desenvolvidas durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo.

Dentre as atividades acadêmicas está prevista:

- A leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção (**Mesa Redonda e Folder**) terá peso de 30% na composição das notas das (1ª ou 2ª) avaliação respectivamente.

A aplicação dos instrumentos avaliativos formais será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

A avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada pela Plataforma MestreGR.

A avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo Folder Educativo, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Google Educacional.

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 quatro, se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

TEXTO:

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes. Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília (DF), 10 folhas. 2020.

Atividade: Estudo dirigido

BRASIL, **Biblioteca de Alimentos.** Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/biblioteca-de-alimentos_2018.pdf Acessado em Agosto/2020.

Atividade: Discussão

MARANHÃO, **Portaria Nº 42 de 24/06/2020. Protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica.** Disponível em: <https://www.corona.ma.gov.br/public/uploads/arquivos/atos/43-5ef5337648589.pdf>. Acessado em: junho/2020.

Atividade: Discussão

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.

Atividade: Estudo dirigido

TORRES, F.P.S.; Gonçalves, E.V.; LOPES, M.O.; GALVÃO, J.A.; **Análise microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos em supermercados.** Hig. Alimentar, V. 34 (291): e1039, 2020ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2020.02microbiologica. Disponível em: [http://higienealimentar.com.br/analise-microbiologica-das-maos-de-manipuladores-de-alimentos-em-supermercados/#:~:text=A%20forma%20usualmente%20empregada%20para,et%20al.%2C%202017\)..](http://higienealimentar.com.br/analise-microbiologica-das-maos-de-manipuladores-de-alimentos-em-supermercados/#:~:text=A%20forma%20usualmente%20empregada%20para,et%20al.%2C%202017)..) Acessado em: fev/2021.

Atividade: Discussão

ARTIGO:

MELO, E.S; AMORIN, W.R; et al. **Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão.** Revista PUBVET v.12, n.10, a191, p.1-9, Out., 2018. Disponível em <https://doi.org/10.31533/pubvet.v12n10a191.1-9> Acessado em: Agosto/2019.

Atividade: Mesa Redonda

OLIVEIRA, T.C.; ABRANCHES, M.V.; LANA, R.M. **(In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2.** Cad. Saúde Pública 2020; 36(4):e00055220. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2020000400501. Acessado em: junho/2020.

Atividade: Estudo dirigido

REFERÊNCIAS

BÁSICA:

FRANCO, B. LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Ateneu, 2005

SILVA JÚNIOR, ENEO ALVES DA. **Manual de Controle Higiênico - Sanitário em Serviço de Alimentação.** São Paulo; Livraria 2012.

GERMANO, P.M.L. GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** Barueri, São Paulo: Editora Manole, 2011.

COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de Vigilância e epidemiologia.** Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos.** Brasília, 2010.

SANTOS JÚNIOR, CLEVER JUCENE. **Manual de Segurança Alimentar.** Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2008

SACCOL, ANA LÚCIA F. DE LISE. S, LUISA. H.H. **Instrumentos de Apoio Para Implantação das Boas Práticas em Empresa.** Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2013.

SANTOS, CLEVER JUCENE DOS. **Manual de BPF, POP e registros em Estabelecimentos alimentícios guiam técnico para elaboração.** Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2011.