|  |  |
| --- | --- |
|  | Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí – CEAVIDepartamento de Engenharia Sanitária – DESA |

# PLANO DE ENSINO

**DEPARTAMENTO: ENGENHARIA SANITÁRIA**

**DISCIPLINA:**HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS **SIGLA:**HVS

|  |
| --- |
| **PROFESSORA:** JOSIE BUDAG MATSUDA **E-MAIL:**josie.matsuda@udesc.br |

**CARGA HORÁRIA TOTAL:**54h**TEORIA:**54h**PRÁTICA:**0h

**CURSO(S):**BACHARELADO ENGENHARIA SANITÁRIA

**SEMESTRE/ANO:**I/2016**PRÉ-REQUISITOS:**

**OBJETIVO GERAL DO CURSO:**

O Curso de Engenharia Sanitária do Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí – CEAVI, da UDESC/ Ibirama, objetiva formar profissionais da engenharia habilitados à preservação, ao controle, à avaliação, à medida e à limitação das influências negativas das atividades humanas sobre o meio ambiente, de modo a atender as necessidades de proteção e utilização dos recursos naturais de forma sustentável, aliando novas metodologias e tecnologias na exploração, uso e tratamento da água, nos projetos de obras desaneamento, que envolvem sistemas de abastecimento de água, sistemas de esgotamento sanitário, sistemas de limpeza urbana, bem como no desenvolvimento de políticas e ações no meio ambiente que busquem o monitoramento, o controle, a recuperação e a preservação da qualidade ambiental e da saúde pública.

**EMENTA:**

Conceitos básicos sobre higiene de alimentos. Obtenção higiênica de produtos de origem animal e vegetal e suas possíveis alterações. Qualidade da água e uso na higiene e sanitização em serviços de alimentação. Análise de riscos e pontos críticos de controle na indústria e serviços de alimentação. Atribuições de Vigilância Sanitária e Epidemiologia de Alimentos. Conceitos de inspeção sanitária de alimentos. Definição de surtos alimentares e etapas de investigação. Legislação pertinente ao controle de qualidade de alimentos e Código de Defesa do Consumidor.

**OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA:**

O objetivo desta disciplina visa estudar a legislação brasileira e conhecer os principais tipos de contaminação da cadeia produtiva de alimentos e as ferramentas para o controle proporcionando ao discente a correlação desta disciplina com as outras, como também a aplicação na vida cotidiana, servindo como base para as competências e habilidades para a engenharia sanitária.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS/DISCIPLINA:**

Objetivo específico 1: Introduzir a legislação de alimentos de forma geral e abrangente;

Objetivo específico 2: Apresentar os conceitos gerais sobre a Vigilância Sanitária e suas atribuições;

Objetivo específico 3: Apresentar os fatores que contribuem para os surtos alimentares e suas etapas de investigação;

Objetivo específico 4: Conhecer os principais agentes de contaminação de alimentos e os principais alimentos envolvidos;

Objetivo específico 5: Apresentar os principais fatores envolvidos na deterioração e preservação dos alimentos;

Objetivo específico 6: Descrever os processos higienização de alimentos e os principais agentes de limpeza;

Objetivo específico 7: Reportar as principais legislações pertinentes ao controle de qualidade de alimentos;

Objetivo específico 8: Explorar o papel da educação sobre a Higiene dos alimentos;

Objetivo específico 9: Apresentar noções gerais sobre o Código de Defesa do Consumidor;

Objetivo específico 10: Descrever as principais doenças de origem alimentar;

Objetivo específico 11: Elucidar sobre os alimentos que requerem atenção especial;

Objetivo específico 12: Orientar os alunos na elaboração de uma POP (Procedimentos Operacionais Padronizados).

**CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **Data** | **H.A.** | **Horário** | **Conteúdo** |
| 1 | 23/02 | 3 | 13:30– 16:10 | Apresentação plano de ensino;Legislação de alimentos |
| 2 | 01/03 | 3 | 13:30– 16:10 | Conceitos gerais sobre a Vigilância Sanitária e suas atribuições. |
| 3 | 08/03 | 3 | 13:30– 16:10 | Surtos alimentares e suas etapas de investigação. |
| 4 | 15/03 | 3 | 13:30– 16:10 | P1 (Prova 1- Conteúdo:Legislação de alimentos; Conceitos gerais sobre a Vigilância Sanitária e suas atribuições; Surtos alimentares e suas etapas de investigação). |
| 5 | 22/03 | 3 | 13:30– 16:10 | Agentes de contaminação de alimentos. |
| 6 | 29/03 | 3 | 13:30– 16:10 | Deteriorização e preservação dos alimentos. |
| 7 | 05/04 | 3 | 13:30– 16:10 | Processos higienização. |
| 8 | 12/04 | 3 | 13:30– 16:10 | Agentes de limpeza. |
| 9 | 19/04 | 3 | 13:30– 16:10 | P2 (Prova 2- Conteúdo: Agentes de contaminação de alimentos; Processos de higienização; Agentes de limpeza). |
| 10 | 26/04 | 3 | 13:30– 16:10 | Legislação pertinente ao controle de qualidade de alimentos. |
| 11 | 03/05 | 3 | 13:30– 16:10 | Educação sobre a Higiene dos alimentos. |
| 12 | 10/05 | 3 | 9:20- 11:50 | Código de defesa do Consumidor. |
| 13 | 17/05 | 3 | 13:30– 16:10 | Doenças de origem alimentar. |
| 14 | 24/05 | 3 | 9:20- 11:50 | Alimentos que requerem atenção especial. |
| 15 | 31/05 | 3 | 13:30– 16:10 | P3 (Prova 3- Legislação pertinente ao controle de qualidade de alimentos; Educação sobre a Higiene dos alimentos; Código de defesa do Consumidor; Doenças de origem alimentar; Alimentos que requerem atenção especial). |
| 16 | 07/06 | 3 | 9:20- 11:50 | Elaboração de um projeto - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). |
| 17 | 14/06 | 3 | 13:30– 16:10 | Acompanhamento das etapas projeto (POP) |
| 18 | 21/06 | 3 | 13:30– 16:10 | Apresentação de um POP em classe. |
|  | 30/06 |  | 13:30- 16:10 | Exame Final |

**METODOLOGIA PROPOSTA:**

O programa será desenvolvido através de aulas expositivas, discussão de artigos, PBL (Problem- basedlearning).

**AVALIAÇÃO:**

Serão realizadas 3 avaliações teórica individuais, com questões objetivas e descritivas. Serão realizados exercícios em classe que serão somados as notas de prova. Sendo que a prova valerá 9,0 somados a 1,0 ponto dos trabalhos e participação em classe referente ao conteúdo aplicado para tal avaliação.

Será realizado1 trabalho (Projeto - POP) em dupla e com consulta referente aos conteúdoProcedimentos operacionais padronizados. O projeto será avaliado o conteúdo e apresentaçãoque valerá 10 pontos (Escrito = 8,0 pontos somados a 2,0 pontos da apresentação oral).O grupo terá do dia 07-06 ao dia 21-06 para a elaboração do projeto.

As 4 notas terão peso 1. Fórmula: P 1 (9,0 prova + 1,0 exercícios) + P 2 (9,0 prova + 1,0 exercícios)+ P 3 (9,0 prova + 1,0 exercícios) + Projeto (8,0 Escrito + 2,0 Oral)= / 4= Média Final.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. B. **Higienização na indústria de alimentos**. Editora Varela, 1996.

BRASIL. **Legislação sanitária federal básica**: incluindo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (atualizado até Decreto n° 6.385, de 27 de fevereiro de 2008). Bauru: EDIPRO, 2008. 568 p. (legislação EDIPRO).

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Legislação em Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 216, de 15/09/2004, do SVS/MS, Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 4a ed. Revisada e Ampliada, Editora Manole. 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MARQUEZ, U. M. L.; FERREIRA, A. B. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Rev. Nutr. da PUCCAMP**, v. 20, p. 83 – 93, 2007.

BRASIL. **Ministério da Saúde.** Legislação em Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 216, de 15/09/2004, do SVS/MS, Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação.

COSTA, E. A. **Vigilância Sanitária: Defesa e Proteção da Saúde**. 5. ed., Editora Medici, 1999.

DEON, B. C.; MEDEIROS, L. B.; HECKTHEUER, L. H.; SACCOL, A. L. F. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1553 – 1559, 2014.

EDUARDO, M.B.P. et al. **Manual das doenças transmitidas por alimentos e água: Clostridium botulinum/Botulismo.** São Paulo: Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, p.41, 2 002.

SCARCELLI, E.: PIATTI, R.M. Patógenos emergentes relacionados á contaminação de alimentos de origem animal. **Biológico**, São Paulo, v.64, n.2, p.123 - 127, 2002. NDSS (Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde).