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

# PLANO DE ENSINO

**DEPARTAMENTO: ENGENHARIA SANITÁRIA**

**DISCIPLINA:** HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS **SIGLA:** 84HVS

|  |
| --- |
| **PROFESSORA:** JULIANA LUSTOSA TORRES**E-MAIL:**juliana.torres@udesc.br |

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

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

**SEMESTRE/ANO:**I/2018 **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 de saneamento, 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 desinfecção em serviços de alimentação. Análise de riscos e pontos críticos de controle de um serviço de alimentação. Atribuições de Vigilância Sanitária e Epidemiologia de Alimentos. Conceito de inspeção sanitária de alimentos. Definição de surtos alimentares e etapas de investigação. Legislações pertinentes ao controle de qualidade de alimentos e Código de Defesa do Consumidor.

**OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA:**

O objetivo desta disciplina é 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: Segurança e insegurança alimentar

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: Descrever as principais doenças de origem alimentar;

**CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **Data** | **H.A.** | **Horário** | Conteúdo |
| 1 | 27/02 | 3 | 15:20– 17:50 | Leitura recomendada – atividade 1 |
| 2 | 06/03 | 3 | 15:20– 17:50 | Leitura recomendada – atividade 1 |
| 3 | 13/03 | 3 | 15:20– 17:50 | Evolução da higiene e do controle de alimentos  no contexto da saúde pública |
| 4 | 20/03 | 3 | 15:20– 17:50 | Conceitos gerais sobre a Vigilância Sanitária e suas atribuições. |
| 5 | 27/03 | 3 | 15:20– 17:50 | Segurança alimentar: conceito, história e  prospectiva |
| 6 | 03/04 | 3 | 15:20– 17:50 | Agentes de contaminação de alimentos (DISCUSSÃO DE ARTIGO) |
| 7 | 10/04 | 3 | 15:20– 17:50 | Deteriorização e preservação dos alimentos |
| 8 | 17/04 | 3 | 15:20– 17:50 | Surtos alimentares e suas etapas de investigação |
| 9 | 24/04  01/05 | 3 | 15:20– 17:50 | Prova 1 – P1  NÃO HAVERÁ AULA |
| 10 | 08/05 | 3 | 15:20– 17:50 | Publicidade de alimentos: uma questão emergente |
| 11 | 15/05 | 3 | 15:20– 17:50 | Legislação pertinente ao controle de qualidade de alimentos |
| 12 | 22/05 | 3 | 15:20– 17:50 | Processos higienização– agentes de limpeza |
| 13 | 29/05 | 3 | 15:20– 17:50 | Educação sobre a Higiene dos alimentos |
| 14 | 05/06 | 3 | 15:20– 17:50 | Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor |
| 15 | 12/06 | 3 | 15:20– 17:50 | Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle |
| 16 | 19/06 | 3 | 15:20– 17:50 | Prova 2 – P2 |
| 17 | 26/06 | 3 | 15:20– 17:50 | Apresentação de um POP em classe |
| 18 | 03/07 | 3 | 15:20– 17:50 | Apresentação de um POP em classe |
|  | 10/07 |  |  | Exame final |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**METODOLOGIA PROPOSTA:**

O programa será desenvolvido através de aulas expositivas, discussão de artigos, e execução de procedimentos operacionais padronizados (POP)

**AVALIAÇÃO:**

Serão realizadas 2 avaliações teóricas individuais, com questões objetivas e descritivas, 3 pontos cada. Será realizada uma discussão em sala, 1 pontos. Será realizado 1 trabalho (Projeto - POP) em dupla ou trioreferente aos conteúdo Procedimentos operacionais padronizados, 3 pontos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MARINS BR, TANCREDI RCP, GEMAL AL. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde, Fiocruz, 2014.

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).