



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO - 2020.2 REMOTO**

**DISCIPLINA:** Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos  
**CÓDIGO:** CHN0583  
**BLOCO DE OFERTA:** 5º      **CRÉDITOS:** 3.2.0      **CARGA HORÁRIA:** 75h  
**PERÍODO LETIVO:** 2020.2 - remoto  
**DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS):** Stella Regina Arcanjo Medeiros

**I – EMENTA**

Higiene e profilaxia. Saúde pública e Vigilância Sanitária. A relação de Produção e consumo. Importância, funções e objetivos da Vigilância Sanitária. Organização das Vigilâncias Sanitárias nos estados e municípios. Legislação Sanitária de Alimentos. Controle de qualidade de alimentos e sua importância em saúde pública. Análises laboratoriais. Ferramentas de segurança Alimentar (BPF/GHP; BPH/GHP; PAS; APPCC; Série ISO). Gerenciamento de Qualidade Total. Controle de Qualidade em Indústrias de Alimentos.

**II – OBJETIVO GERAL**

Compreender a importância dos processos de higiene, as aplicações do controle de qualidade dos alimentos e os âmbitos de atuação da vigilância sanitária.

**III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar os princípios essenciais de higiene dos alimentos aplicados à cadeia alimentar.

Conceituar Vigilância Sanitária, discutindo sua importância e organização.

Analisar as principais leis que tratam do controle higiênico-sanitário na produção de alimentos, aprendendo onde consultá-las e como aplicá-las.

Conhecer as ferramentas de qualidade e sua aplicação em UAN e Indústria de Alimentos.

Ensinar a proceder com a amostragem de alimentos para análise, identificar as possibilidades de fraudes em alimentos e executar testes para detecção das mesmas.

#### **IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

UNIDADE I Higiene e profilaxia.

- Princípios gerais de higiene dos alimentos.
- Objetivos da higiene dos alimentos.
- Aplicações da higiene dos alimentos.

UNIDADE II Saúde pública e Vigilância Sanitária.

UNIDADE III A relação de Produção e consumo.

UNIDADE IV Importância da Vigilância Sanitária. Funções e objetivos.

UNIDADE V Organização das Vigilâncias Sanitárias nos estados e municípios.

UNIDADE VII Legislação Sanitária de Alimentos.

- Termos legais e suas definições.
- Rotulagem de Alimentos Embalados.
- Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
- Inspeção Sanitária de Alimentos.
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação

UNIDADE VIII Controle de qualidade de alimentos e sua importância em saúde pública.

UNIDADE IX Análises laboratoriais.

- Amostragem para análise de alimentos.
- Fraudes em alimentos.

UNIDADE X Ferramentas de segurança Alimentar

- BPF/GHP; BPH/GHP;
- PAS;
- APPCC;
- Série ISO

UNIDADE XI Gerenciamento de Qualidade Total.

UNIDADE XII Controle de Qualidade em Unidade de Alimentação UAN's e Indústrias de Alimentos.

#### **V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

##### **1. Técnicas e Recursos Educacionais**

- Aula expositivo – dialogada em sala virtual (síncrona);
- Discussão em grupos de artigos científicos (síncrona);
- Leitura, análise e resolução de estudo dirigido (assíncrona);
- Seminário (síncrona);
- Orientação para elaboração de um artigo de revisão sobre o tema: As ferramentas de segurança de alimentos em serviços de alimentação (síncrona e assíncrona).

##### **2. Atividades práticas**

- Aula prática tem por base a parte teórica e será desenvolvida em sala virtual e/ou sala de apoio e/ou por meio de atividades complementares à carga-horária trabalhada junto ao discente com o uso de imagens e vídeos que serão projetados e discutidos ponto a ponto com os discentes. Terá apoio do docente responsável e monitores;
- Seminários e/ou atividades de grupos de discussão e/ou atividades de estudo/ elaboração de um artigo de revisão sobre o tema: As ferramentas de segurança de alimentos em serviços de

alimentação e ou atividades individuais com prazos estabelecidos de execução e entrega à docente e monitores da disciplina;

- Resolução de estudo de caso/problema

- Realização de palestra com profissionais com expertise na área da Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos.

**IMPORTANTE:**

• ***1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 50% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.***

• ***É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos***

*(Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.)*

## **VI – RECURSOS DIDÁTICOS**

- Notebook;

- Textos, imagens e vídeos de apoio (artigos científicos, textos jornalísticos, redes sociais, plataformas digitais);

- Webconferências, videoaulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem;

- Internet;

- Plataforma *Google Meet*;

- Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA).

- E-mail institucional.

Será utilizado ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal, complementado com material impresso, audiovisual, *webconferências*, vídeo aulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem e correio eletrônico.

Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.

*OBS: O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais*

## **VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA**

*Definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas previstas na Resolução nº 013/2021 -CEPEX.*

Art. 8º Fica estabelecido, excepcionalmente, para a oferta relativa ao Período Letivo 2020.2, que o controle de frequência será realizado por meio da participação de discente em atividades síncronas e/ ou assíncronas.

§ 1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 50% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular;

§ 2º O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2020.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;

§ 3º A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas:

I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real;

II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas.

Art. 9º A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular.

Parágrafo único. O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por *e-mail* à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.

Art. 10 Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.

Art. 11 É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos.

Art. 12 Os prazos e procedimentos relacionados ao Período Letivo 2020.2 estão estabelecidos em calendário específico, **Apêndice B** desta Resolução, e se aplicam, exclusivamente, aos cursos de graduação de oferta regular presencial [...]

Relata-se ainda, que a avaliação da aprendizagem e assiduidade na disciplina será realizada com base na Resolução 177/2012-CEPEX e em consonância com a Resolução nº 085/2020 -CEPEX. Assim, dentre outros termos destaca-se do CAPÍTULO I do TÍTULO VIII:

**A avaliação do aprendizado será realizada de forma sistemática e contínua para verificar a aprendizagem de cada componente da unidade. Será realizada por meio de provas, trabalhos e seminários. A MÉDIA FINAL será calculada como descrito abaixo:**

**MÉDIA FINAL** =  $\frac{1^{\text{a}} \text{ Nota} + 2^{\text{a}} \text{ Nota} + 3^{\text{a}} \text{ Nota}}{3}$

3

Sendo que:

1ª Nota = Avaliação escrita com questões objetivas e subjetivas, grupos de discussão e estudos dirigidos (10,0).

2ª Nota = Avaliação escrita com questões objetivas e subjetivas, grupos de discussão e estudos dirigidos (10,0).

3ª Nota = Apresentação do artigo de revisão sobre o tema: As ferramentas de segurança de alimentos em serviços de alimentação (10,0).

“§ 1º O aluno poderá requerer exame de segunda chamada por si ou por procurador legalmente constituído. O requerimento dirigido ao professor responsável pela disciplina, devidamente justificado e comprovado, deve ser protocolado à chefia do Departamento/Curso a qual o componente curricular esteja vinculada no prazo de 03 (três) dias úteis, contado este prazo a partir da data da avaliação não realizada. [...]

§ 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.

**§ 6º** Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero). [...]

**Art. 110** Será aprovado por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) [...]

**Art. 111** Será considerado aprovado no componente curricular o aluno que:

**I** – Obter frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais;

**II** – Submetido ao exame final, obter média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

**Art. 112** Será considerado reprovado o aluno que se incluir em um dos três itens:

**I** – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

**II** – Obter média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;

**III** – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

**Art. 113** É reprovado no componente curricular o aluno cuja média final for menor que 4,0 (quatro). Neste caso o aluno **não poderá** se submeter ao exame final.

**Art. 114** – A presença do aluno é registrada por sua frequência em cada 60 minutos de aula. [...]

**Art. 116** O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.”

## **VIII – BIBLIOGRAFIA**

### **Básica:**

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.

CONTRERAS, C.C. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002. 181p.

RIBEIRO, S. **Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's**. São Paulo: Varela, 2005.

### **Complementar:**

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 326 de 30/07/97 .

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC nº275 de 21/11/02.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC nº 216 de 15/09/04.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 1.428 de 26/11/93

VIEIRA, R. H. S. F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003. 380p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

## **SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO**

Data de aprovação: 06/05/2021

Stella Regina Auaris Medeiros

Prof. Responsável

Artemizia Francisca de Sousa  
Profª Dra. Artemizia Francisca de Sousa  
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
SIAPE: 2724744 CSNND - UFPI  
CRNG: 5443  
CPF: 656.047.093-87

Presidente do Colegiado