



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

PLANO DE ENSINO - 2021.2

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: 2021.2 -

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 40% (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

A definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, serão preconizados em conformidade com as normas vigentes na UFPI (Resolução 177/2012 CEPEX-UFPI e 187/2022 CEPEX-UFPI).

Art. 10. O controle de frequência será realizado pelo docente por meio da apuração da participação de discentes em atividades presenciais e/ou remotas, onde as remotas podem ser síncronas e/ou assíncronas, de acordo com o Componente Curricular ofertado.

§ 1º A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular ofertado, assim compreendidas:

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

II – atividade Remota Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;

III – atividade Presencial – assiduidade e participação em atividade realizada presencialmente.

§ 2º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (quarenta por cento) da carga horária remota do Componente Curricular.

§ 3º O registro de frequência de carga horária remota de Componente Curricular ofertado não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária.

Art. 11. A apuração do rendimento acadêmico será feita pelo docente por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova/avaliação da aprendizagem escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular, previsto no Art 8º desta Resolução.

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 Chefia/Coordenação do Curso de Graduação e ao docente do Componente Curricular cadastrado.

Art. 12. 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.

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: 31/01/2022

Stella Regina Auarj Medeiros

Prof. Responsável

Artemiza Francisca de Sousa
Prof.^a Artemiza Francisca de Sousa
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO
SIAPE: 2724744 CSHNB - UFPI
CRNG: 5443
CPF: 886.047.093-87

Presidente do Colegiado