

Ficha 2

UNIDADE CURRICULAR: Higiene de alimentos						Código: MA141
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa		(x) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito:	Co-requisito:	Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EaD () % EaD*				
CH Total: 90 CH semanal: 06	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 30	Campo (CP): 30	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0
EMENTA (Unidade Didática)						
Contaminação Biológica, Física e Química de Alimentos. Alimento Seguro. Legislação Sanitária. Sistemas de Controle de Qualidade e Boas Práticas em Serviços de Alimentação, agroindústrias e indústrias de alimentos. Programa de formação de manipuladores de alimentos.						
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)						
<ul style="list-style-type: none"> — Contaminação em alimentos. Presença de substâncias tóxicas e indesejáveis em alimentos. — Alimento seguro e sua relação com Segurança Alimentar e Nutricional. — Legislações sanitárias. — Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e surtos alimentares. — Padrão microbiológico em alimentos — Controle de qualidade em serviços de alimentação, indústria e agroindústria de alimentos e situações específicas (Manual de Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). — Boas Práticas (edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro; responsabilidade). — Programa de formação para manipuladores de alimentos. 						
OBJETIVO GERAL						
Conhecer os métodos de controle de qualidade higiênico-sanitário em serviços de alimentação, indústrias e agroindústrias de alimentos.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS						
<p>Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos; Identificar sob o ponto de vista da higiene, o padrão e as principais modificações dos alimentos; Conhecer as regras de Boas Práticas de manipulação e fabricação de alimento; Conhecer as legislações referentes aos requisitos de boas práticas em serviço de alimentação, indústria e agroindústria; Conhecer documentos nacionais e internacionais referente ao controle de qualidade higiênico sanitária e segurança dos alimentos; Conhecer sobre a realização de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzem alimentos; Diagnosticar os problemas referentes aos critérios higiênico-sanitários de alimentos; Elaborar um programa de formação para manipuladores de alimentos, com base nos critérios de Boas Práticas.</p>						
PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS						
Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, rodas de debate, atividades em sala, pesquisa bibliográfica, práticas em laboratório, trabalhos em grupo, visita técnica em serviço de alimentação.						
FORMAS DE AVALIAÇÃO						
I. Peso 8: Avaliações teóricas (AVT)						
II. Peso 2: Práticas avaliativas (PA)						
Os resultados de todas as avaliações previstas na disciplina serão expressos por meio de nota, obedecendo a uma escala que varia de 0 (zero) a 100 (cem).						
CÁLCULO DA MÉDIA FINAL						
MÉDIA FINAL = $[(\sum AVT/n) \times 0,8] + [(\sum PA/n) \times 0,2]$						

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri (SP): Manole, 6ed, 2019. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. [orgs.]. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6 ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em: <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca/>

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. **Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura**: manual. Catalogação pela Biblioteca da OMS. 2006. Disponível em https://www.google.com/url?sa=t&rct=i&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwib9duw7_ivAhWZlIkGHaaBesQFjABegQIBBAD&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fconsumer%2F5KeysManual_pt.pdf&usq=AQvVaw0Dlame1I2-Fo30KAleocJ. Acesso em 12 de abril 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde - CNEPS. Brasília – DF. 2012. Disponível em: <http://www.crsp.org.br/diversos/arquivos/PNEPS-2012.PDF>

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/qm/1993/prt1428_26_11_1993.html

BRASIL, Resolução-RDC nº49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. 2013. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html

BRASIL, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprovar o Regulamento Técnico: "Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Brasília, DF, 1997. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1/1997/prt0326_30_07_1997.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em 12 de abril 2021.

PARANÁ, Secretaria do Estado de Saúde do Paraná. Resolução SESA 004/2017: Empreendimento Familiar Rural. Curitiba, PR, 18 de janeiro de 2017a. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/004_17_1.pdf

STANGARLIN et al. Instrumentos para diagnóstico de Boas Práticas de manipulação em serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 1ed, 2014.

STANGARLIN, L., SERAFIM, A.L., SACCOL, A.L. Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizado em Serviços de Alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 1ed, 2016.

Professora(s) da Disciplina:

Profª. Drª. Lize Stangarlin-Fiori

Contato: e-mail: lize.stangarlin@ufpr.br

Assinatura: _____

Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: Profª. Drª. Marcia Regina Messaggi Gomes Dias

Assinatura: _____

*OBS: ao assinalar a opção % EAD, indicar a carga horária que será à distância.

CRONOGRAMA DETALHADO DA UNIDADE CURRICULAR (2024/1)*
MA141 HIGIENE DE ALIMENTOS

Professora: Lize Stangarlin-Fiori e Caroline Opolski Medeiros

Semana	Data	Turma	Assuntos	Local/profa.	Observações:
Semana 1	10/03	B	<u>Atividade prática:</u> Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina.	Sala de aula	Atividade será realizada em dupla (Até as 15:40h). Após a atividade será corrigida em sala.
	11/03	A	<u>Atividade prática:</u> conceitos básicos da higiene de alimentos.		
	13/03	A/B	<u>Aula teórica:</u> Introdução ao controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva de alimentos e atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário de alimentos.	Sala de aula	
Semana 2	17/03	B	<u>Atividade prática:</u> Avaliação do controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva de alimentos e atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário de alimentos.	Sala de aula	Atividade será realizada em dupla (Até as 15:40h). Após a atividade será corrigida em sala
	18/03	A			
	20/03	A/B	<u>Aula teórica:</u> Contaminantes em alimentos, surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e padrões microbiológicos para alimentos.	Sala de aula	
Semana 3	24/03	B	<u>Atividade prática:</u> Análise microbiológica na prática (mãos, superfícies, alimento).	RU botânico e Laboratório de higiene de alimentos	Atividade realizada em grupo. ✓ A coleta das amostras das mãos e superfícies no RU. ✓ Após análises das mãos, superfícies e alimento será realizado no laboratório de higiene de alimentos. *48h fazer a leitura dos resultados.
	25/03	A			
	27/03	A/B	<u>Aula teórica:</u> Interpretação dos resultados microbiológicos e elaboração do laudo microbiológico; Legislações referentes aos requisitos de Boas Práticas para serviço de Alimentação e agroindústria de alimentos.	Sala de aula	No início da aula iremos interpretar os resultados e elaborar um laudo.
Semana 4	31/03	B	<u>Atividade prática:</u> Estudo de caso sobre legislações de Boas Práticas.	Laboratório de informática (a confirmar)	Atividade será realizada em dupla (Até as 15:40h). Após a atividade será corrigida em sala, com sorteio do grupo que irá apresentar cada atividade (1 caso por grupo).
	01/04	A			
	03/04	A/B	<u>Aula teórica:</u> Legislações complementares de Boas Práticas para serviço de alimentação e para a agroindústria de alimentos.	Sala de aula	
Semana 5	07/04	B	Prática avaliativa (PA): Interpretação das legislações vigentes referente aos critérios de Boas práticas e critérios complementares em serviço e Alimentação e indústria de alimentos. <u>Aula teórica:</u> Requisitos de Boas Práticas (estrutura física e higienização).	Laboratório de informática (a confirmar)	Atividade será realizada em dupla. Será realizado o sorteio de 4 casos para cada aluno interpretar e justificar sua a resposta.
	08/04	A			
	10/04	A/B			Sala de aula
Semana 6	14/04	B	<u>Atividade prática:</u> Avaliação na prática da estrutura física e higienização.	Laboratório DNUIT (a confirmar)	Serão realizadas duas atividades em dupla (Até as 15:40h). Checklist e Instrução de trabalho (IT-mãos, alimentos crus, e superfícies). Após cada grupo apresenta o % adequação da 1ª atividade e será sorteado 1 IT por grupo para apresentar.
	15/04	A			
	17/04	A/B	<u>Aula teórica:</u> Requisitos de Boas Práticas (etapas de manipulação, manipulador, água e resíduos).	Sala de aula	
Semana 7	21/04	B	FERIADO		
	22/04	A	Não terá aula		
	24/04	A/B	<u>Aula teórica:</u> Etapas de implementação das Boas Práticas (Diagnóstico: Checklist, Plano de Ação, % adequação).	Sala de aula	
Semana 8	28/04	B	<u>Atividade prática:</u> Requisitos de Boas Práticas na prática (aplicação do checklist completo).	RU (a confirmar)	Atividade em dupla. Aplica-se o checklist durante a manipulação dos alimentos no RU. Após calcular o % AD geral e por categoria e elaborar o plano de ação com as inadequações observadas.
	29/04	A			
	01/05	A/B	FERIADO		

Semana 9	05/05	B	Atividade prática: Requisitos de Boas Práticas na prática (circuito)	Laboratório DNUT (a confirmar)	
	06/05	A			
	08/05	A/B	1ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)	Sala de aula/Lize	
Semana 10	12/05	B	Prática avaliativa (PA): Requisitos de Boas Práticas na prática (circuito).	Laboratório DNUT/Lize (a confirmar)	
	13/05	A			
	15/05	A/B	<u>Aula Teórica:</u> Documentos de Boas Práticas (Manual de Boas Práticas).	Sala de aula	
Semana 11	19/05	B	<u>Atividade prática:</u> Documentos de Boas Práticas (Manual de Boas Práticas).	Sala de aula	
	20/05	A			
	22/05	A/B	<u>Aula teórica:</u> Documentos de Boas Práticas (Procedimento Operacional Padronizado (POP)).	Sala de aula	
Semana 12	26/05	B	<u>Atividade prática:</u> Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).	Sala de aula	
	27/05	A			
	29/05	A/B	<u>Aula teórica:</u> Boas Práticas em situações específicas.	Sala de aula	
Semana 13	02/06	B	<u>Atividade prática:</u> Boas Práticas em situações específicas (Assessoria e consultoria-profissional)	Sala de aula	
	03/06	A			
	05/06	A/B	<u>Aula teórica:</u> Programa de formação para os manipuladores de alimentos (teoria/planejamento-jogo/dinâmica +vídeo).	Sala de aula	
Semana 14	09/06	B	Visita técnica	Serviço de Alimentação a confirmar	
	10/06	A			
	12/06	A/B	<u>Aula teórica:</u> Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	Sala de aula	
Semana 15	16/06	B	<u>Atividade prática:</u> Elaboração do Plano APPCC.	Sala de aula	
	17/06	A			
	19/06	A/B	FERIADO	Sala de aula	
Semana 16	23/06	B	Prática avaliativa (PA): Apresentação do programa de formação para manipuladores de alimentos.	Sala de aula	
	24/06	A			
	26/06	A/B	2ª AVALIAÇÃO TEORICA (AVT)	Sala de aula	
Semana 17	10/07	A/B	Exame final	Sala de aula	

*O cronograma poderá ser alterado pela docente.