FAT Faculdade Anísio Teixeira	**Faculdade Anísio Teixeira** Portaria nº 552 de 22 de março de 2001 – D.O.U. de 26/03/2001. **Curso de Nutrição** Autorização: Portaria nº 250 de 24 de janeiro de 2011 - D.O.U. de 26/01/2011

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2013
CÓDIGO	**DISCIPLINA**
NUT018	HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA	**SEMESTRE DE OFERTA**
CARGA HORARIA TOTAL: **36h**	3º

EMENTA

EMENTA:

Estudo do controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Padrões microbiológicos nos processos de aquisição, armazenamento e conservação dos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos e estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação. O método APPCC (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos) no controle de qualidade de alimentos. Higiene dos alimentos. Enfermidades transmitidas por alimentos. Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos. Estratégias de higiene dos alimentos em UAN´s. A legislação nacional e internacional de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor.

OBJETIVOS

- Introduzir conceitos e técnicas sobre Higiene e Vigilância dos Alimentos nas indústrias de alimentos, restaurantes e serviços de alimentação em geral de acordo com as normas vigentes da Legislação.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista a ser habilitado pela Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana (FAT) terá uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, com formação técnico-científica no que se refere ao conhecimento dos alimentos e da Nutrição, de forma a ser qualificado para o exercício de planejar, executar e avaliar nutricionalmente o indivíduo trabalhando junto à equipe na prevenção e/ou tratamento de indivíduos através da alimentação.

Entendendo a evolução da sociedade e do padrão alimentar, na transformação do perfil nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Segurança dos Alimentos/Introdução a higienização dos Alimentos
- Padrões microbianos para qualidade de Alimentos
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento dos micro-organismos em alimentos
- Contaminação e deterioração dos alimentos
- Estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação
- Introdução as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF)
- Doenças microbianas de origem alimentar
    - Infecções e Intoxicações
- Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos
- Noções de Análise e Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)
- Controle Integrado de pragas
- A legislação nacional e internacional de alimentos
- O papel da Vigilância Sanitária na Segurança de Alimentos
- Estratégias de higiene dos alimentos em UAN´s

METODOLOGIA

Aulas Teóricas

- Serão realizadas aulas expositivas teóricas participativas, discussão em grupo sob a forma de seminários.
- Multimídia, data-show, quadro branco, textos e artigos para discussão.

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais e duas avaliações em grupo (seminários) com pontuações idênticas, que deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL**. Ministério da Saúde.** <URL: http://svs.saude.gov.br/legislacao/portaria/alimentos/ .

FORSYTHE, S.J**. Microbiologia da Segurança Alimentar.** Stephen J. Forsythe; trad. Maria Carolina Minardi Guimarães e Cristina Leonhardt. 1ª.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002, 424p.

HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos/** D. Hazelwood & A. C. McLean; Tradução José A. Ceschin.. São Paulo**:** Varela, , 1994.. 140p.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**, Guenther Riedel 3. ed São Paulo, SP **:** Atheneu , 2005. 455 p.

SILVA JUNIOR, ENEO ALVES DA **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação/** Eneo Alves da Silva. 6.ed **São Paulo :** Livraria Varela , 1995. 623p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - *ABERC* **– Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades,** 2° ed, 2003.

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual - Série Qualidade**. SBCTA - PROFÍQUA, 1995.

ANDRADE, N.J & MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. Ed. Varela, S.P. 1996.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, São Paulo: Varela, 2003.

HOBBS, B.C. *Toxinfecções Alimentares*. 2°ed., Zaragoza, Editorial Acribia,1998. 305p.

Sites recomendados:

www.anvisa.gov.br
www.cib.org.br
www.natgeo.com.br

Professor (a) responsável pela disciplina:	**Coordenadora do Curso de Nutrição**
Profa. Dra. Bartira Maria Vieira de Jesus	Profª. Msc. Jalyne Malheiro de Mendonça
Direção Acadêmica	**Direção Geral**
Prof. Dr. José Maria Dias Filho	Prof. Antonio Walter Moraes Lima