



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Departamento de Saúde Coletiva

Ficha 2 (variável)

Disciplina: VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS Código: MS099

Natureza:

 Obrigatória Optativa Semestral Anual Modular

Pré-requisito: MS012

Co-requisito: não possui

Modalidade: Totalmente Presencial Totalmente EAD

Parcialmente EAD: *CH

CH Total: 72h

CH Semanal: 04h

Prática como
Componente
Curricular (PCC):Padrão (PD):
52hLaboratório
(LB): 0

Campo (CP): 20h

Estágio (ES): 0

Orientada (OR):

Prática Especifica
(PE):Estágio de
Formação
Pedagógica (EFP):Atividade
Curricular de
Extensão (ACE):Indicar a carga horária semestral (em PD-LB-CP-ES-OR-PE-EFP-EXT-PCC)*indicar a carga horária que será à distância.**EMENTA**

Estudo do marco histórico e conceitual da vigilância sanitária de alimentos, sua interface com a segurança alimentar e nutricional, compreendendo o papel dessas ações enquanto política pública de mediação entre a produção e o consumo. Microbiologia de alimentos voltada ao alimento seguro. Conhecimento das doenças de origem alimentar e construção do conceito de risco sanitário. Detalhamento das boas práticas na produção de alimentos, rotulagem e dos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controle. Compreensão das normas sanitárias nas diversas esferas do SUS. Acompanhamento das ações de vigilância sanitária de alimentos. Desenvolvimento de ações educativas voltadas a consumidores e setor regulado.

PROGRAMA**1. Introdução ao SUS e à Vigilância Sanitária (VISA) e a Segurança dos Alimentos**

Marco Histórico e Conceitual em Vigilância Sanitária, abordando as políticas de saúde, com ênfase na vigilância sanitária. Interface da segurança dos alimentos com a segurança alimentar e nutricional, compreendendo o papel dessas ações enquanto política pública de mediação entre a produção e o consumo. O papel do Médico Veterinário na Vigilância Sanitária e na higiene e segurança dos alimentos.

2. Doenças Transmitidas por Alimentos

(Principais doenças transmitidas por alimentos – DTA e medidas preventivas)

3. Higiene e Segurança dos Alimentos

Perigo e risco relacionados à segurança dos alimentos,

Microbiologia de Alimentos voltada à Saúde Pública,

Perigos biológicos, físicos e químicos presentes nos alimentos

Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF)

Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO / POP).

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

4. Ações de Vigilância Sanitária de Alimentos e do Responsável Técnico na área de alimentos

Inspeção em estabelecimentos na área de alimentos e instrumentos de apoio à inspeção

Vigilância da rotulagem, com avaliação da rotulagem dos alimentos

Colheita de amostras de alimentos, monitoramento laboratorial e interpretação de laudos

5. Legislação Sanitária de Alimentos

O Direito e a defesa do consumidor

Legislação de alimentos nas diversas esferas do SUS. O papel da legislação na atuação sobre o enfoque de risco à saúde.

6. O papel educativo na segurança dos Alimentos

Princípios da educação na segurança dos alimentos, com base no construtivismo crítico e na problematização.

OBJETIVO GERAL

O aluno deverá ser capaz de atuar na área de Vigilância Sanitária e segurança dos alimentos, embasado na compreensão de risco à saúde.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer as bases conceituais da Vigilância Sanitária e sua inserção no SUS, percebendo o papel dessa atividade enquanto política pública de mediação entre produção e consumo.
- Identificar os principais micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos.
- Compreender os principais aspectos envolvidos na higiene e segurança dos alimentos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será desenvolvida mediante aulas expositivo-dialogadas, com apresentação dos conteúdos curriculares teóricos e atividades em grupos, com uso de recursos tecnológicos em sala. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de giz, notebook e projetor multimídia, acesso à internet, artigos científicos, estudo de casos e exercícios sobre os temas. Os alunos também realizarão em grupos atividade prática, acompanhando as ações de Vigilância Sanitária e de Responsável Técnico. Também terão exercício para aplicação de verificação de boas práticas em estabelecimento alimentar e proposta de atividade educativa. Estes trabalhos serão apresentados e debatidos em sala.

Estão disponibilizados os links para acesso aos principais livros, textos e vídeos utilizados na disciplina. Também terá uma sala para disponibilização de materiais de aula e dos trabalhos no teams “VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS-2022-2”.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Será apresentado no primeiro dia de aula o cronograma de aulas, com o calendário das atividades avaliativas, com as datas.

A nota do semestre será a média do primeiro e segundo bimestre.

Estas atividades constam, em anexo, no **CRONOGRAMA DETALHADO-DISC MS099- 2022-2**).

O aluno que não obtiver média setenta (70) deverá realizar o Exame Final. O aluno cuja média for inferior a quarenta (40) não poderá realizar o Exame Final, estando reprovado. Conforme normas da UFPR, o aluno que não atingir 75% de frequência estará reprovado por frequência, mesmo tendo atingido média setenta (70).

O Exame Final constará de 01 prova referente ao conteúdo da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

ASSIS, L. de. Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição, 2ª ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2018. 357p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doenc_as_alimentos.pdf

COSTA, E. A. Vigilância Sanitária: Proteção e defesa da saúde. Segunda Edição Aumentada. São Paulo: Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, 2004. 494p. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/6bmrk/pdf/costa-9788523208813.pdf>

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Tradução: Andréia Bianchini...et al; revisão técnica: Eduardo Cesar Tondo. Pôrto Alegre: Artmed 2 ed, 2013. 607 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Gerência de Processos Regulatórios. Gerência-Geral de Regulamentação e Boas Práticas Regulatórias. **Biblioteca de Alimentos**. Links para as legislações. Atualizada em 19/08/2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

BORDENAVE J. D. , PEREIRA, A. J. Estratégias de ensino-aprendizagem. 25ª ed. Petrópolis: Vozes; 2004. 312 p.

ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. 2. ed. Brasília, SENAI/DN, 361 p., 2000.

FRANCO, B. D. G. de M, LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2ª Edição. Atheneu, 2008.

FREIRE, P., FAGUNDEZ, A. Por uma Pedagogia da Pergunta. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

GERMANO, P. M, GERMANO, M. I. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Varela, 2003. 1112 p.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças - OPAS/OMS, 2009. 320p. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/50421>

SILVA Júnior, E. A. da. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. 8. ed.-818 p. São Paulo: Livraria Varela, 2020.

TONDO, E. C. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos / Eduardo César Tondo e Sabrina Bartz. 2ª ed. Porto Alegre: Sulina, 2019. 400 p.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA OLIVEIRA LOPES, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 11/09/2022, às 20:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4878322** e o código CRC **529D164B**.