



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Pós-Graduação *Lato Sensu*

Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos

Sumário

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento	3
2. Características Técnicas do Curso	3
3. Público-alvo	4
4. Critérios de Seleção	4
5. Justificativa do Curso	4
6. Objetivos do Curso	5
7. Competências e Habilidades do Egresso	5
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9. Estágio Não Obrigatório	9
10. Matriz Curricular	11
11. Carga Horária	11
12. Conteúdo programático	12
13. Infraestrutura Física e Pedagógica	30

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos

Área de Avaliação (CAPES): Interdisciplinar

Grande Área (CAPES): Multidisciplinar (90000005)

Área do Conhecimento (CAPES): Interdisciplinar (90100000)

Classificação OCDE: Saúde e bem-estar

2. Características Técnicas do Curso

Modalidade: Educação a Distância

Número máximo de vagas por Polo/Unidade: 1000 alunos

Período de Oferecimento: O curso possui entrada intermitente, respeitadas as datas de início e de fim cadastradas na oferta, bem como observado o período indicado para a sua integralização.

Limitações legais

Resolução CNE/CES Nº 1, de 06 de abril de 2018, que estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação lato sensu.

O candidato deverá ser graduado com diploma devidamente registrado segundo as normas estabelecidas pelo MEC.

O curso é multiprofissional e atende todas as exigências legais do MEC, no entanto, não se propõe a atender resoluções específicas de um único conselho de classe. Para isso, é fundamental que cada interessado faça um estudo comparativo entre a matriz proposta pela nossa instituição e as exigências do seu órgão de classe.

3. Público-alvo

[Profissionais graduados com interesse na área de Vigilância Sanitária e qualidade dos alimentos, como por exemplo: médicos veterinários, engenheiros de alimentos, nutricionistas, gastrônomos, farmacêuticos, biólogos, biomédicos.

4. Critérios de Seleção

O ingresso na pós-graduação será realizado por meio de inscrição no portal da Instituição e entrega dos documentos solicitados. Em seguida, analisados pela área competente.

5. Justificativa do Curso

[A atuação em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos possibilita desde a prevenção até a eliminação de riscos à saúde da população. O conhecimento técnico nessa área viabiliza a operacionalização adequada da apresentação dos estabelecimentos, alimentos e produtos atendendo as recomendações vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como orientações internacionais em situações de necessidade, como exportação. A atuação do profissional com conhecimento em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos se dá em serviços de alimentação, seguimentos industriais, varejistas, entre outros. O curso possibilita que o aluno conheça aspectos referentes à microbiologia de alimentos, aparato de legislação vigente, tecnologia de alimentos, ferramentas de diagnósticos, sistemas de gestão de riscos e resíduos. Portanto, o curso permite conhecimento multidisciplinar e ampliado na área, capacitando o aluno para o mercado de trabalho com competências e habilidades que atendem a realidade e as necessidades dos setores de produção de alimentos.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Possibilitar ao aluno capacitação para a produção de alimentos seguros, amparando-se nas legislações vigentes e atuais para benefício da saúde da população.

6.2. Objetivos Específicos

- Estudar as legislações sanitárias com alcance as orientações dos Ministérios da Saúde e Agricultura;
- Compreender a análise bromatológica e microbiológica dos alimentos, as interações e influência na qualidade nutricional;
- Conhecer o papel da vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental;
- Aplicar as ferramentas de certificação e credenciamento para assessoria na cadeia produtiva de alimentos e bebidas;
- Conhecer e validar ferramentas na gestão de autocontrole e registro;
- Capacitar quanto à rotulagem de alimentos;
- Entender os conceitos de biossegurança aplicado à serviços de alimentação e sua relação com a saúde do manipulador e gestão de resíduos sólidos.

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

Atuar em empresas, estabelecimentos, entre outros locais a partir do conhecimento técnico específico na área de Vigilância Sanitária e Qualidade dos alimentos com enfoque na eliminação, diminuição e prevenção de riscos à saúde da população. Além de cooperar na adequada apresentação dos

produtos e/ou alimentos aos consumidores por meio do atendimento às recomendações vigentes.

Habilidades

- Interpretar análises bromatológicas;
- Conhecer a importância da microbiologia de alimentos e as fontes de contaminação por microrganismos;
- Identificar e compreender as contribuições das ações de vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental na promoção da saúde e prevenção de doenças;
- Conhecer e aplicar a legislação sanitária na segurança dos alimentos;
- Utilizar ferramentas de qualidade de alimentos, bem como de credenciamento e certificação dos estabelecimentos;
- Analisar e elaborar a rotulagem em alimentos conforme legislação vigente;
- Desenvolver habilidades técnicas para inspeções sanitárias dos estabelecimentos, quanto à biossegurança, saúde do manipulador e gestão de resíduos sólidos.

8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

O desenvolvimento das disciplinas do curso se dará no ambiente virtual, onde o aluno cumprirá 40 horas por disciplina.

Estas 40 horas são compostas pelo estudo dos diversos insumos pedagógicos disponibilizados, como:

- ✓ materiais de leitura;
- ✓ videoaulas;
- ✓ slides;
- ✓ podcasts;
- ✓ indicações de leituras extras como artigos e capítulos de livros.

Como parte do modelo acadêmico, também contabilizamos:

- ✓ a interação com os tutores para esclarecimentos de dúvidas pedagógicas (via Fórum);
- ✓ a realização da avaliação disciplinar pelo aluno.

Vale ressaltar que cada aluno é único e tem seu próprio tempo para aprendizagem. Alguns conseguem assimilar o conteúdo com mais agilidade, outros precisam retomar as leituras e videoaulas para tornar sua aprendizagem efetiva.

O tempo gasto pelo aluno para o entendimento de cada disciplina depende também da sua familiaridade com o tema, ou seja, o conhecimento prévio que o aluno tem em relação a temática abordada.

No ambiente virtual, o aluno encontrará o conteúdo das disciplinas, organizados em temas/webaulas.

Para cada um deles, o aluno realizará um conjunto de atividades baseadas em leitura de textos de fundamentação teórica e acesso a recursos audiovisuais.

Um tutor apoiará as atividades realizadas no ambiente virtual, atendendo o aluno nas suas dúvidas por meio de ferramentas de comunicação.

O aluno, ao iniciar os seus estudos, terá um encontro presencial para acolhida/ambientação; esse encontro terá como objetivos:

- ✓ Integrar o aluno ao curso de Pós-Graduação.
- ✓ Dialogar e esclarecer as dúvidas sobre a proposta pedagógica do curso e as regras acadêmicas.
- ✓ Apresentar ao aluno o Ambiente Virtual de Aprendizagem (o primeiro acesso; o envio de documentos; os serviços de secretaria e financeiro; a disciplina Ambientação; a tutoria online; o boletim acadêmico; as disciplinas e seus conteúdos; a biblioteca virtual; entre outros).
- ✓ Proporcionar um momento de Network aos pós-graduandos.

Avaliação do Desempenho do Aluno

O aluno deverá realizar as atividades propostas no ambiente virtual. A realização das atividades irá compor sua frequência no curso, que será considerada para a sua aprovação.

A atividade avaliativa que o aluno realizará para compor a sua média é a Avaliação Virtual (AV); essa atividade é obrigatória e estará disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, conforme cronograma de seu curso.

Para a aprovação em cada uma das disciplinas, o aluno deverá obter frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) e nota igual ou superior a 7,0 (sete).

As notas devem ser expressas no intervalo de 0 (zero) a 10 (dez).

O aluno que obtiver média inferior a 7,0 (sete) nas disciplinas terá direito ao Programa de Dependência e Recuperação – PDR, mediante a solicitação de requerimento e respeitando o período de jubramento do curso.

O PDR será realizado no ambiente virtual de aprendizagem, sendo que o aluno terá acesso ao conteúdo da disciplina e realizará uma Avaliação Virtual - AV, e a nota obtida substituirá a média do aluno.

Para a obtenção do **Certificado** de Pós-graduação *Lato Sensu* – especialização, o aluno deverá cumprir todas condições seguintes:

- ✓ Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em todas as disciplinas;
- ✓ Nota igual ou superior a 7,0 (sete) em todas as disciplinas.

Certificação

O Certificado de conclusão de curso de Especialização será acompanhado por histórico escolar, em cumprimento às exigências da Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Composição do Corpo Docente

O corpo docente do curso é constituído por profissionais qualificados, com comprovado saber em sua área de atuação, conforme Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, sendo integrado, no mínimo, por 30% (trinta por cento) de portadores de título de pós-graduação *stricto sensu*, isto é, portadores de títulos de Mestrado e Doutorado, obtidos em programas de pós-graduação *stricto sensu* devidamente reconhecidos pelo poder público em território nacional, ou revalidados, conforme legislação vigente. Os demais docentes são certificados em nível de especialização, pós-graduação *lato sensu*, de reconhecida capacidade técnico-profissional.

1. Estágio Não Obrigatório

O estágio curricular não obrigatório tem como finalidade estimular o aluno a desenvolver atividades extracurriculares, para que possa inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los na solução de problemas reais da profissão, proporcionando o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país, de acordo com a Resolução de Estágio curricular não obrigatório vigente na Instituição.

Os principais objetivos da prática do estágio curricular não obrigatório são:

- I. proporcionar o exercício do aprendizado comprometido com a realidade socioeconômica-política do país;
- II. propiciar a realização de experiências de ensino e aprendizagem visando à educação profissional continuada, alicerçada no desenvolvimento de competências e habilidades e ao exercício do pensamento reflexivo e criativo; e
- II. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da cultura.

A carga horária é definida pela concedente de estágio, não podendo ultrapassar a carga horária máxima de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, as quais podem ser realizadas em empresas públicas ou privadas, instituição de pesquisa, órgãos governamentais e não governamentais, e as próprias unidades da Universidade, desde que sigam às condições adequadas para que o estagiário possa aprofundar os seus conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso.

Para o Curso de Pós-Graduação EAD, a prática do estágio curricular não obrigatório é permitida durante a vigência do curso, não podendo exceder em um mesmo campo de estágio o período de 2 (dois) anos.

Os estágios curriculares não obrigatórios devem estar apoiados em Termo de Compromisso e de comum acordo com a Instituição, devendo explicitar não somente os aspectos legais específicos, como também os aspectos educacionais e de compromisso com a realidade social.

O Planejamento do Estágio Curricular Não Obrigatório é de responsabilidade do coordenador de curso/professor orientador e também do Departamento de Estágios.

2. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0 h	0 h	0 h
Análises bromatológicas	0 h	40 h	40 h
Microbiologia de alimentos	0 h	40 h	40 h
Vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental	0 h	40 h	40 h
Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação	0 h	40 h	40 h
Ferramentas para certificação e credenciamento na cadeia produtiva de alimentos e bebidas	0 h	40 h	40 h
Rotulagem de Alimentos	0 h	40 h	40 h
Biossegurança e gerenciamento de resíduos na cadeia produtiva de alimentos	0 h	40 h	40 h
Unidade de alimentação e nutrição hospitalar	0 h	40 h	40 h
Ferramentas da qualidade	0 h	40 h	40 h

3. Carga Horária

A carga horária de 360 h constitui o conteúdo ministrado em 9 (nove) disciplinas.

4. Conteúdo programático

Disciplina: Ambientação

Ementa: Ensino a distância: características desta modalidade de estudo. A tecnologia e o ensino à distância. Legislação do Ensino a Distância no Brasil. Aspectos relacionados ao perfil no Ensino a Distância.

Competências e Habilidades:

- Compreender a modalidade de ensino a distância.
- Identificar uma relação entre tecnologia e educação no contexto do EAD;
- Discutir elementos da legislação do ensino a distância no Brasil;
- Refletir sobre o perfil do aluno em ensino a distância.

Conteúdo Programático 1: Introdução ao Ensino a Distância.

Conteúdo Programático 2: Tecnologia e educação.

Conteúdo Programático 3: Legislação do Ensino a Distância no Brasil.

Conteúdo Programático 4: Perfil do aluno no Ensino a Distância.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - Lei n. 9.394/96.** Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 6 dez. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP n. 7, de 18 de dezembro de 2018.** Brasília, 2018. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 6 dez. 2022.

GIL, H. A passagem da Web 1.0 para a Web 2.0 e... Web 3.0: potenciais consequências para uma ‘humanização’ em contexto educativo. 2014. **Boletim informativo Cybercentro Castelo Branco.** Castelo Branco, 2014. Disponível em:

<https://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/2404/1/A%20passagem%20da%20Web%20Henrique.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MEYER, A. I. da S. (2022). Conceituando a Educação a Distância. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 8, n. 1, p. 590-

601, [s. l.], 2022. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/3835>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VAZ, M. L. de L.; RIBEIRO, F.; COSTA, L. A. da. Os desafios da educação a distância on-line e a remotividade na nova engenharia educacional. **Brazilian Journal of Science**, v. 1, n. 4, p. 79-86. Goiás, 2022. Disponível em: <https://www.brazilianjournalofscience.com.br/revista/article/view/79>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VIEIRA, D. M. L.; COSTA, L. A.; VAZ, M. L. L. Um novo olhar para a educação a distância. In: MACHADO, G. E.; COSTA, S. C.; SILVA, K. R. P. **Debates contemporâneos: perspectivas e reflexões atuais**. Santa Maria: Arco, 2021.

Bibliografia Complementar:

BAPTISTA, M. M. Internet: auxílio à educação. **BIBLOS - Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação**, v. 16, p. 37-44, [s. l.], 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/23717>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MOORE, M.; KEARSLEY, G. **Educação a distância: uma visão integrada**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MORAN, J. M.; MASETTO, M. T.; BEHRENS, M. A. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 21. ed. Campinas: Papirus, 2013.

PIVA, D. J.; PUPO, R.; GAMEZ, L. et al. **EAD na prática: planejamento, métodos e ambientes de educação on-line**. São Paulo: Elsevier, 2011.

Disciplina: Análises bromatológicas

Ementa: | Estudo analítico dos constituintes dos alimentos e fatores que influenciam na sua composição. Análise laboratorial dos constituintes dos alimentos, suas interações e sua influência na qualidade nutricional do alimento. Rotulagem nutricional. Aspectos gerais sobre segurança em laboratório. Composição dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais e aditivos. Métodos analíticos para a determinação da composição centesimal dos alimentos.

Competências e Habilidades: |

- Interpretar e analisar os constituintes dos alimentos

- Analisar as interações nutricionais dos alimentos
- Interpretar a rotulagem nutricional
- Interpretar a composição centesimal dos alimentos.

Conteúdo Programático 1: Estudo analítico dos constituintes dos alimentos e fatores que influenciam na sua composição.

Conteúdo Programático 2: Análise laboratorial dos constituintes dos alimentos, suas interações e influência na qualidade nutricional do alimento.

Conteúdo Programático 3: Rotulagem nutricional. Aspectos gerais sobre segurança em laboratório.

Conteúdo Programático 4: Composição dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais e aditivos. Métodos analíticos para a determinação da composição centesimal dos alimentos.

Bibliografia Básica:

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

NICHELE, P.G. MELLO, F.R. **Bromatologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Bibliografia Complementar:

International Commission on Microbiological Specifications for Foods
Microrganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo: Blucher, 2015.

KOBLITZ, M.G.B. *et al.* **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SILVA, N. *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água** 5. ed. – São Paulo: Blucher, 2017.

Disciplina: Microbiologia de alimentos

Ementa: Estudo dos microrganismos de interesse em alimentos, com destaque aos causadores de intoxicações alimentares, deteriorantes e transformadores.

Análise de indicadores das fontes de contaminação, e entendimento dos fatores intrínsecos e extrínsecos no crescimento de microrganismos. Fundamentação dos métodos de análise de alimentos, água e ambiental. Estudo dos métodos de controle das alterações provocadas por microrganismos nos alimentos.

Competências e Habilidades:

- Conhecer a importância dos microrganismos nos alimentos e as fontes de contaminação;
- Identificar os critérios microbiológicos aplicados para avaliar a qualidade dos alimentos;
- Compreender os tipos de alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos;
- Conhecer os métodos de controle das alterações provocadas por microrganismos em alimentos.

Conteúdo Programático 1: Classificação dos microrganismos: deteriorantes, patogênicos, transformadores e produtores de toxinas.

Conteúdo Programático 2: Fatores que interferem no desenvolvimento de microrganismos em alimentos.

Conteúdo Programático 3: Métodos de análises microbiológicas de alimentos, água e ambiente.

Conteúdo Programático 4: Alterações de qualidade em alimentos: processo de deterioração. Legislação e critérios de avaliação.

Bibliografia básica:

BLACK, J. G., BLACK, L. J. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 10. ed. Rio de Janeiro : Ed. Guanabara Koogan, 2021.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos alimentos**. São Paulo: Ed. ARTMED, 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo : Ed. Atheneu, 2008.

SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Ed. Blucher, 2017.

Bibliografia Complementar:

GAVA, A. J.; FRIAS, J. R. G.; SILVA, C. A. B. da. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1ed. São Paulo: Editora Nobel, 2017.

JOSÉ, J. F. B. S; ABRANCHES, M. V. Microbiologia e higiene de alimentos – Teoria e prática. 1ed. São Paulo: Ed. Rubio, 2019.

LIMA, C. M.; RAMOS, D. B. N; XAVIER, Y. R. **Alimentação Coletiva e Microbiologia dos Alimentos**. 3ed. Salvador: Sanar, 2022.

Disciplina: Vigilância Epidemiológica, Sanitária e Ambiental

Ementa: Epidemiologia descritiva e analítica. Indicadores de saúde. Sistemas de informações em saúde. Vigilância epidemiológica das doenças de notificação obrigatória. Programa Nacional de Imunização. Estrutura da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Sistemas de Inspeção Municipal, Estadual e Federal. A contribuição das ações de vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental na promoção da saúde e prevenção de doenças. A vigilância epidemiológica sanitária e ambiental no contexto da área de abrangência da Unidade de Saúde da Família.

Competências e Habilidades:

- Identificar os indicadores de saúde e sistemas de informações em saúde.
- Compreender os conceitos relacionados à vigilância em saúde pública das doenças de notificação compulsória.
- Compreender a Estrutura da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

- Ser capaz de identificar a contribuição das ações de vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental na promoção da saúde e prevenção de doenças.

Conteúdo Programático 1: Epidemiologia descritiva e analítica. Indicadores de saúde e sistemas de informações em saúde.

Conteúdo Programático 2: Vigilância em saúde pública das doenças de notificação compulsória. Programa Nacional de Imunização.

Conteúdo Programático 3: Estrutura da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Sistemas de Inspeção Municipal, Estadual e Federal.

Conteúdo Programático 4: A contribuição das ações de vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental na promoção da saúde e prevenção de doenças no contexto da área de abrangência da Unidade de Saúde da Família.

Bibliografia:

BRASIL. Ministério do Planejamento, desenvolvimento e gestão. **Indicadores:** orientações básicas aplicadas à gestão pública. Brasília: MP, 3 ed., 2018, 36 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; DA SILVA, M. G. C. **Epidemiologia & Saúde.** - 8. ed. - Rio de Janeiro: Medbook, 2018. 752 p.

PORTARIA N°264, DE 17 DE FEVEREIRO DE 2020, que altera a portaria de consolidação nº 4/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, para incluir a doença de chagas crônica, na lista nacional de notificação compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2020/prt0264_19_02_2020.html. Acesso em: 13.08.2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância em saúde.** Disponível em: <https://www.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/sobre-vigilancia-em-saude>, Acesso em: 13.08.2020. 2017

Bibliografia complementar:

GALLEGUILLLOS, T.G.B. **Epidemiologia**: indicadores de saúde e análise de dados. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

Disciplina: Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação.

Ementa: Legislação sanitária e segurança dos alimentos. Definição de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Implantação de Planilhas e Instruções de Trabalho (obrigatórias ou não) de acordo com MBP e POP. Treinamento de funcionários baseados em MBP e POP. Análise de estrutura física. Organização dos suportes operacionais – caixa d'água, controle de pragas, produtos para higienização, etc.

Competências e Habilidades:

- Conhecer as principais Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs);
- Compreender o papel da legislação e vigilância sanitária de alimentos;
- Elaborar e personalizar MBP e POP de acordo com o serviço atendido;
- Analisar a estrutura física e propor melhorias;
- Acompanhar a execução de serviços relacionados ao suporte operacional.

Conteúdo Programático 1: Doenças transmitidas por alimentos (DTAs), legislação e vigilância sanitária de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Boas Práticas: estrutura física, suporte operacional, higiene dos alimentos e treinamento de funcionários.

Conteúdo Programático 3: Registros e planilhas de controle e instruções de trabalho (obrigatórias ou não).

Conteúdo Programático 4: Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): como fazer?

Bibliografia Básica:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília/DF, set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 24 Oct 2021.

ASSIS, L. de. **Alimentos seguros:** ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

GIACOMELLI, S.C; SILVA, M.N., SACCOL, A.L.F. **Legislação e normas interacionais na produção e serviços de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

Bibliografia Complementar:

ALVES, A.M. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

MELLO, F.R.D.; GIBBERT, L. **Controle e qualidade dos alimentos.** Porto Alegre: SAGAH, 2017.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013.** Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 1 abr. 2021.

Disciplina: Ferramentas para certificação e credenciamento na cadeia produtiva de alimentos e bebidas

Ementa: Ferramentas para o atendimento às Legislações Internacionais e Certificações de Qualidade em alimento. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle na cadeia produtiva de alimentos. Sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos e bebidas.

Competências e Habilidades:

- Conhecer as principais etapas da cadeia de produção de alimentos e bebidas do Brasil.
- Conhecer as ferramentas de certificação e credenciamento de alimentos e bebidas do Brasil.
- Conhecer o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle na cadeia produtiva de alimentos.
- Compreender o papel da sustentabilidade na discussão sobre cadeia de produção de alimentos.

Conteúdo Programático 1: Histórico e aspectos gerais da cadeia produtiva de alimentos e bebidas do Brasil. Codex Alimentarius e órgãos relacionados (INMETRO; MCT; MAPA; ABNT; IDEC; ABIA; CNI; CNA; ANVISA; CNC).

Conteúdo Programático 2: Principais ferramentas para certificação e credenciamento de alimentos e bebidas. Certificação de orgânicos – Lei nº 10.831/2003. Certificação de Unidades Armazenadoras – IN 29/2011 e IN22/2017 MAPA. ISO 22000. FSSC22000.

Conteúdo Programático 3: Sistema de controle sobre a segurança de alimentos HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) em unidades de alimentação e indústria de alimentos. Programas nacionais de monitoramento de alimentos – PRONAMAS.

Conteúdo Programático 4: ESG e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR ISO 22000. Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, ABNT, 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.** Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009. Diário Oficial da União, de 05 de junho de 2009.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. 2003.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Tecnologia dos alimentos: Principais etapas da cadeia produtiva.** 1. Ed. Editora Érica. 2014.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B de; PENTEADO, M de V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos.** 2. ed. [Reimpr.]. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar:

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos. 1. ed. Brasília: DF, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/manual-programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos.pdf> Acesso em: 08 de out. 2022.

BRASIL. RDC nº 258 de 2018. **Dispõe sobre os procedimentos para emissão de Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.** 2018.

Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56129074/do1-2018-12-20-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-258-de-18-de-dezembro-de-2018-56128887)

[/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56129074/do1-2018-12-20-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-258-de-18-de-dezembro-de-2018-56128887](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56129074/do1-2018-12-20-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-258-de-18-de-dezembro-de-2018-56128887) Acesso em: 08 de out. 2022.

MALAGUTTI, C. **Como Implementar e manter um Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos.** 2018. Disponível em:

<https://foodsafetybrazil.org/implementarsistema-gestao-seguranca-de-alimentos/>). Acesso em: 5 out. 2022.

Disciplina: Rotulagem de alimentos

Ementa: Conceito da rotulagem nutricional e de alimentos na indústria de alimentos e unidades de alimentação e nutrição. Elaboração de rotulagem para produtos alimentícios, de acordo com as orientações da legislação vigente e atual. Normas regulatórias sobre rotulagem nutricional e complementar, como restrições alimentares. Cálculos e elaboração de tabela de informações nutricionais.

Competências e Habilidades:

- Conhecer e interpretar a legislação vigente de rotulagem de alimentos no Brasil.
- Comparar de forma crítica a legislação sobre rotulagem de alimentos do Brasil com outros países.
- Compreender o papel do conhecimento sobre rotulagem de alimentos na saúde da população.
- Elaborar tabela de informação nutricional de alimentos e reconhecer elementos obrigatórios de um rótulo.

Conteúdo Programático 1: Histórico e aspectos introdutórios sobre rotulagem de alimentos. Principais mudanças e novas regras para rotulagem de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Legislações pertinentes para rotulagem de alimentos. Informações obrigatórias de alimentos e bebidas. Órgãos reguladores e de fiscalização (ANVISA, INMETRO).

Conteúdo Programático 3: Rotulagem nutricional: da teoria à prática. Cálculos para elaboração de rótulos e tabela nutricional de alimentos. Apreciação das orientações obrigatórias nos rótulos dos alimentos.

Conteúdo Programático 4: Rotulagem de alimentos: importação e exportação.

Bibliografia básica

BRASIL, Diretoria Colegiada da ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 195 ed. 106 p. 09 out. 2020. Seção 1.

BRASIL, Diretoria Colegiada da ANVISA. **Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 195 ed. 113 p. 09 out. 2020. Seção 1.

BRASIL, GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS da ANVISA. **Perguntas & Respostas Rotulagem Nutricional de alimentos embalados.** 2 edição. Brasília. 19 janeiro de 2023. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/perguntas-e-respostas-arquivos/rotulagem-nutricional_2a-edicao.pdf/view. Acesso em: 27 05 23.

BRASIL, Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022.** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 126 ed. 213 p. 06 julh. 2022. Seção 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279> Acesso em: 22 jun 2023.

CARELLE, ANA CLAUDIA; CÂNDIDO, CYNTHIA CAVALINI. **Tecnologia dos Alimentos Principais etapas da cadeia produtiva.** Saraiva Educação SA, 2015.

Bibliografia Complementar:

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (Idec). **Publicidade de alimentos não saudáveis: os entraves e as perspectivas de regulação no Brasil.** Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Cadernos Idec – Série Alimentos – v.2. São Paulo: Idec; 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (Idec). **Publicidade de alimentos não saudáveis: os entraves e as perspectivas de regulação no**

Brasil. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Cadernos Idec – Série Alimentos – v. 2.** São Paulo: Idec; 2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). **Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional.** Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2018.

KÖHLER, Mariah Marcelle et al. **Rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados no Brasil: uma revisão bibliográfica.** Trabalho de conclusão de curso. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Ciências e Tecnologia de alimentos. Florianópolis. 2022.

Disciplina: Biossegurança e gerenciamento de resíduos na cadeia produtiva de alimentos

Ementa: Biossegurança no setor alimentício. Conceitos, normas de biossegurança, técnicas de higienização, assepsia e esterilização. Ações para prevenção, controle e eliminação de riscos relacionados as atividades que impactam na saúde humana, no meio ambiente e qualidade de vida do trabalhador do setor de alimentos. Gestão de resíduos sólidos na cadeia produtiva de alimentos.

Competências e Habilidades:

- Compreender os níveis de biossegurança na cadeia produtiva de alimentos;
- Capacitar quanto as normas de saúde e segurança do trabalhador do setor de alimentos;
- Entender a importância do gerenciamento de resíduos sólidos nos serviços de alimentação e seu impacto positivo no ambiente.

Conteúdo Programático 1: Conceito e introdução à biossegurança na indústria de alimentos e unidades de alimentação e nutrição. Níveis de biossegurança. Métodos de higiene pessoal, de equipamentos e ambiental. Assepsia e esterilização e prevenção de riscos associados à transmissão de doenças veiculadas por alimentos e água. Gerenciamento integrado de pragas na cadeia produtiva de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Equipamentos de segurança individual (EPIs). Saúde, imunização e biossegurança do trabalhador do setor alimentício (PCMSO).

Conteúdo Programático 3: Gestão de resíduos em serviços de alimentação. Resíduos Sólidos: conceito, composição, classificação. Políticas e Legislações Nacional, Estadual e Municipal de Resíduos Sólidos.

Conteúdo Programático 4: Plano de gerenciamento de resíduos sólidos: manejo do resíduo sólido no setor alimentício (Redução; Reutilização; Reciclagem; Geração; Segregação; Acondicionamento; Identificação; Coleta; Armazenamento; Transporte; Tratamento; Destino Final) e Programa de educação ambiental para os trabalhadores.

Bibliografia básica:

HIRATA M.H., HIRATA R.D.C., MANCINE FILHO J. **Manual de biossegurança**. 2. ed. São Paulo: Manole; 2012.

JARDIM, A.; YOSHIDA, C.; FILHO, J. V. M. **Política Nacional. Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos**. Editora Manole, 2012.

SILVA J.V.D.A., BARBOSA S.E.M., DUARTE S.R.M.P. **Biossegurança no contexto da saúde**. São Paulo: Duarte. Látia; 2013.

BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. **Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências**. 2010.

SOLER, F.; FILHO, C. R. S. **Gestão de Resíduos Sólidos: o que diz a lei**. Editora Trevisan, 2019

Bibliografia Complementar:

ALVES, M.G.A.; UENO, M. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Rev. Ambient. Água**, 10 :4, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Esterilização - Esterilizadores a vapor com vácuo, para produtos de saúde**. NBR nº 11816; 2003.

BRASIL, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2010.

CAMPINAS. Recomendações Técnicas- Novo Corona Vírus- COVID-19. **Gestores e Profissionais de Saúde. Boas práticas na higiene de ambientes e superfícies nos ambientes de saúde. In Higiene nos Ambientes de Saúde.** Disponível em: <https://covid-19.campinas.sp.gov.br/recomendacoestecnicas>. Acesso em: 09 out. 2022.

CARVALHO, L.R.; CHAUDON, M.O. Gestão resíduos sólidos orgânicos no setor de alimentação coletiva: revisão. **Higiene alimentar**, v.32, mar/ab 2018.

VALLE, D.P.; MARQUES, V.S. **Biossegurança em Unidade de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu. 2006.

Disciplina: Unidade de alimentação e nutrição hospitalar

Ementa: Segurança alimentar e vigilância sanitária de alimentos. Princípios gerais de higienização. Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Treinamento e capacitação de colaboradores.

Competências e Habilidades:

- Identificar os conceitos e técnicas de higienização dos alimentos e a legislação sanitária de âmbito nacional, para a promoção da segurança alimentar.
- Conhecer todos os princípios e formas de higienização dos alimentos.
- Determinar os fluxos de matérias-primas, de pessoal e de equipamentos, a fim de evitar riscos de contaminações alimentares.
- Capacitar e atualizar o aprendizado dos colaboradores dos serviços de nutrição e dietética dos hospitais, a fim de promover formas eficazes e seguras de trabalho, no exercício de suas atividades.

Conteúdo Programático 1: Segurança alimentar e vigilância sanitária de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Princípios gerais de higienização.

Conteúdo Programático 3: Planejamento físico funcional e estrutural de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Conteúdo Programático 4: Treinamento e capacitação de colaboradores.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, Maria Terezinha; BOSCO, Simone Morelo Dal. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática**. 1. ed. Curitiba: Appris, 2020. 667 p.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória N.; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um Modo de Fazer**. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. 416 p.

JR., Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. 820 p.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, Carla. **Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 104 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. 896 p.

JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de São; ABRANCHES, Monise Viana (ed.). **Microbiologia e Higiene de Alimentos: Teoria e Prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 272 p.

Disciplina: Ferramentas da qualidade

Ementa: Entender o conceito de qualidade e conhecer a aplicação de suas ferramentas na prática são atribuições fundamentais para quem desempenha as mais variadas funções nos setores da indústria, comércio ou serviços. A proposta desta disciplina consiste em resumir os conceitos de qualidade e gestão da qualidade, e, na sequência, explicar detalhadamente as ferramentas da qualidade, destacando entre elas as mais usadas nos métodos de resolução de problemas. Também será abordada a utilização de *softwares* para o desenvolvimento das ferramentas, fator crítico para a aplicação mais ágil e eficiente do método.

Conteúdo Programático 1: Introdução às Ferramentas da Qualidade;

Conteúdo Programático 2: Aplicação das Ferramentas da Qualidade;

Conteúdo Programático 3: Métodos para Resolução de Problemas;

Conteúdo Programático 4: *Softwares* e ferramentas da qualidade;

Bibliografia Básica:

BASS, I. **Six sigma statistics with Excel and Minitab**. New York: McGraw-Hill, 2007.

BRASSARD, M. **The Memory Jogger: a Pocket Guide of Tools for Continuous Improvement**. Methuen, MA, EUA: GOAL/QPC, 1988.

CAMARGO, W. **Controle da Qualidade Total**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Curitiba, Paraná, Brasil, 2011.

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total no estilo japonês**. Falconi Editora, 2014.

CESAR, F.I.G. **Ferramentas Básicas da Qualidade**. Biblioteca 24 horas: 1ª Ed. São Paulo, Brasil, 2011.

JAWARE, A. *et al.* Seven quality tools a review. **Int. Res. J. Eng. Technology**, v. 5, n. 5, p. 2796-2798, 2018.

Bibliografia complementar:

ALEXA, V., KISS, I. Complaint analysis using 8D method within the companies in the field of automotive. **Analecta Technica Szegedinensia**, v. 10, n. 1, p. 16-21, 2016.

BASS, I. **Six sigma statistics with Excel and Minitab**. New York: McGraw-Hill, 2007.

BEHRENS, B.; WILDE, I.; HOFFMANN, M. Complaint management using the extended 8D-method along the automotive supply chain. **Production Engineering**, v. 1, n. 1, p. 91-95, 2007.

ENSMENGER, Nathan. The multiple meanings of a flowchart. **Information & Culture**, v. 51, n. 3, p. 321-351, 2016.

FEIGENBAUM, A. V. **Total quality control**. McGraw-Hill Book Company, New York, 1983, 851p.

KRAJNC, M. With 8D method to excellent quality. **Journal of Universal Excellence**, v. 3, n. 10, p. 118-129, 2012.

MATHEWS, P. G. **Design of Experiments with MINITAB**. Milwaukee, WI, USA: ASQ Quality Press, 2005.

SASHKIN, M.; KISER, K. J. **Gestão da Qualidade Total Na Prática: O que é TQM, como usá-la e como sustentá-la a longo prazo**. Campus, 1994.

VARGAS, D. L. Resolução de problemas utilizando a metodologia 8D: Estudo de caso de uma indústria do setor sucroalcooleiro. **Anais do IX SIMPROD**, p. 464-477, 2017.

5. Infraestrutura Física e Pedagógica

O aluno encontrará todo o conteúdo do curso e assistirá às aulas gravadas no ambiente virtual. Para assistir às aulas é fundamental que as especificações abaixo sejam obedecidas, possibilitando, assim, uma recepção de maior qualidade dos vídeos.

Hardware:

- Processador Intel Core 2 Duo ou superior.
- 2Gb de Memória RAM.
- Placa de vídeo com resolução 1024x768, qualidade de cor 32 bits e compatível com Microsoft DirectShow.
- Microsoft DirectX 9.0c ou posterior.

Software:

- Navegador: Firefox, Google Chrome, Internet Explorer (sempre atualizado).
- Sistema Operacional: Windows XP ou posterior.
- Adobe Flash Player (atualizado).
- *Plugin* de vídeos SilverLigth (atualizado)

Rede:

- Conexão com a Internet banda larga de no mínimo 2 MB.
- Em caso de acesso em ambientes corporativos além da velocidade, é necessário verificar as condições de segurança de rede de sua empresa e se certificar que o site não estará bloqueado.

Adicionalmente, é prevista a utilização da biblioteca virtual para consultas bibliográficas e pesquisa de assuntos referentes às disciplinas ministradas.

