



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de Ensino
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar	<input type="checkbox"/>	Módulo
<input type="checkbox"/>	Monografia	<input type="checkbox"/>	Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU576	Vigilância Sanitária de Alimentos	30	-	2	30	2º

Pré-requisitos	-	Co-Requisitos	-	Requisitos C.H.	-
----------------	---	---------------	---	-----------------	---

EMENTA

Introdução à Vigilância Sanitária. Vigilância Sanitária como campo de atuação intersetorial, campos de interesses em conflito e os principais setores envolvidos. Legislação sanitária de alimentos. Normas e padrões de qualidade de alimentos. Enfermidades veiculadas por alimentos. Toxinfecção alimentar e os riscos para a saúde coletiva. Sistema de controle de qualidade de alimentos.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Proporcionar conhecimentos básicos sobre os problemas sanitários que envolvem a produção, distribuição e comercialização de alimentos para identificar os procedimentos adequados a sua proteção, bem como metodologias para elucidação, resolução e prevenção de surtos de toxinfecção alimentar.

METODOLOGIA

Aulas expositivas ministradas com auxílio de recurso multimídia. Dinâmica de grupo através da discussão de textos e artigos científicos. Apresentação de seminários pelos alunos, com enfoque nas ações voltadas para a segurança alimentar, tendo como ferramentas a vigilância sanitária de alimentos.

AValiação

Duas avaliações escritas (80%) e dois seminários (20%).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Vigilância Sanitária: Conceituação e Histórica
- Legislações Aplicáveis em Serviços de Alimentação
- Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos
- Alterações da Qualidade dos Alimentos
- Métodos de Conservação de Alimentos
- Microbiologia aplicada a Alimentos -1
- Microbiologia aplicada a Alimentos -2
- Doenças transmitidas por alimentos e impacto sócio-econômico
- Sistemas de controle de qualidade de alimentos
- Boas práticas: Instalações Físicas, Equipamentos e Higienização
- Boas práticas: Água, Resíduos, Pragas e Vetores
- Boas práticas: Higiene e Saúde dos Manipuladores de Alimentos
- Boas práticas: Funcionamento (da matéria-prima a distribuição)
- Inspeção Sanitária
- Manual de Boas Práticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERREIRA, S.M.R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.
FREUND, F.T. **Alimentos e Bebidas** – Uma visão gerencial, 2ª ed. Editora Senac – 2008.
GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JUCENE, C. **Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios** – Guia Técnico para Elaboração. Rúbio, 2011.
MANZALLI, P.V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implantação, boas práticas, qualidade e saúde**. São Paulo: Metha, 2006.
NETO et al. **Roteiro para elaboração de Manual de BPF em restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.
PORTARIAS 326 e 1428 MS.;
RESOLUÇÕES ANVISA/MS. 12/2001, 275/2002 e 216/2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Nutrição

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

Assinatura do chefe do departamento

Assinatura do coordenador do curso ou área



Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1196/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19)

ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA

COORDENADOR - TITULAR

CGH (11.34.19)

Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
1196, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **115c867a0e**