

## Anexo II – Resolução nº 133/2003-CEPE

### UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

#### PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO: 1º/2021

**Programa:** Mestrado em Ciências Aplicadas à Saúde

**Área de Concentração:** Ciências da saúde

**Mestrado ( X ) Doutorado ( )**

**Centro:** Ciências da saúde

**Campus:** Francisco Beltrão

Código	Disciplina Denominação	Carga horária		
		AT <sup>1</sup>	AP <sup>2</sup>	Total
	Tópicos Avançados em Segurança dos Alimentos	45	-	45

(<sup>1</sup> Aula Teórica; <sup>2</sup> Aula Prática)

**Docente:** Luciana Bill Mikito Kottwitz

#### Ementa

Conceitos de segurança alimentar e de alimentação segura. Fundamentos da legislação de alimentos. Doenças veiculadas por água e alimentos: prevenção e epidemiologia. Gestão da Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle.

#### Objetivos

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos de segurança dos alimentos e legislação vigente;
- Propiciar o entendimento da gestão da qualidade para garantir uma alimentação segura;
- Estudar a epidemiologia e profilaxia de doenças veiculadas por alimentos, definição de surto e epidemias.
- Capacitar quanto à identificação dos fatores predisponentes a ocorrência destes agravos e sua prevenção.
- Nominar e caracterizar os microrganismos emergentes, re-emergentes e prevalentes capazes de provocar agravos à saúde.

### Conteúdo Programático

1. Aspectos de Segurança dos alimentos e Legislação vigente
  - Introdução à disciplina.
  - Aspectos gerais sobre a legislação de alimentos.
  - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.
  - Estudo sobre as características da legislação de alimentos.
  
2. Gestão da Qualidade
  - Princípios da Qualidade
  - Conceitos básicos e evolução da qualidade
  - Ferramentas da Qualidade
  - Boas Práticas de Fabricação
  - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC
  
3. Doenças Veiculadas por Alimentos
  - Alimentação, Higiene e Saúde Pública
  - Transmissão de Doenças por Alimentos
  - Mecanismos de Intoxicações e Infecções Alimentares
  - Surtos de Doenças transmitidas por Alimentos
  - Microrganismos emergentes e re-emergentes

### Atividades Práticas - Grupos de no máximo 15 alunos

Não se aplica

### Metodologia

Disciplina a ser ministrada de forma remota:

Preparo da disciplina em plataforma Google Classroom no qual serão disponibilizados os materiais para acompanhamento das aulas expositivas on line e artigos de discussão da disciplina. As avaliações de forma continuada serão também realizadas por meio desse aplicativo, bem como correções, comentários e suporte aos alunos extra classe (fora do horário de aula on line)

As aulas expositivas serão realizadas, em horário pré-estabelecido, de forma remota síncrona por meio de plataforma Google Meet ou Microsoft Teams, que permite tanto a aula como participação em tempo real.

Discussão de artigos e trabalhos relativos à segurança de alimentos com interação com os alunos em discussões remotas síncronas

Participação por meio de vídeo conferência de Professores/Profissionais para promover troca de experiências e debates sobre os temas da disciplina.

Verificação de presença do discente por meio de print de tela registrando a participação do aluno durante a aula que, posteriormente será utilizado para o registro em diário de classe.

### Avaliação

(critérios, notas, pesos, procedimentos, instrumentos e periodicidade)

- A avaliação da disciplina será feita através da organização e apresentação de 02 seminários em grupo ou individual realizada em sala de aula (100 pontos cada)

- Elaboração/Revisão crítica de artigos da área: 100 pontos
- Nota Final: Seminário 1 + Seminário 2 + Arigo/3

#### **Bibliografia básica**

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. 986 p.
- GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.
- NM-ISSO 22000 Sistema de gestão para segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos (ISO 22000:2005, IDT). São Paulo: ABNT, 2008.
- FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p.
- HOBBS, B.C., GILBERT, R.J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997.
- HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 376p.
- SILVA Jr., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 7 Ed, 2014.

#### **Bibliografia complementar**

##### **Revistas e portais de consulta:**

- Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Revista Semina – Ciências Agrárias - UEL;
- Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas;
- Ciência Rural;
- Boletim do ITAL- Instituto de Tecnologia de Alimentos;
- Boletim do Centro de Processamento de Alimento - CEPPA.
- Food control. Food Technology;
- Food Science; Food quality and preference.
- Journal of food quality Journal of sensory studies.
- Brazilian journal of food technology.
- Scielo
- PubMed
- Scopus
- Science Direct
- Web of Science
- Biblioteca da Cochrane
- Scifinder
- Agricola

Data: 16/06/2020

Assinatura do docente responsável pela disciplina

**Colegiado do Programa (aprovação)**

Ata nº 001, de 11/02/2021

Coordenador:

João C. Loucis

Assinatura

**Conselho de Centro (homologação)**

Ata nº 001, de 10/03/2021

Diretor de Centro:

Franciele Ani Caovilla Follador  
Diretora do CCS

Port. n° 0020/2020 - GPE

Franciele Follador

Assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Nome/Assinatura