

## 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: 3º trimestre de 2015**

**Programa: GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

**Área de Concentração: GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

**Mestrado (X)                      Doutorado ( )**

**Centro: CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS**

**Campus: FRANCISCO BELTRÃO - PR**

**DISCIPLINA**

Código	Nome	Carga horária		
		AT <sup>1</sup>	AP <sup>2</sup>	Total
PGDR - 561	Segurança Alimentar	45h		45h/ 03 créditos

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

Docente: **Dra. Ana Paula Vieira**

**Ementa**

Segurança Alimentar. Plano PPHO: Proteção contra contaminantes ou adulterantes. Substâncias químicas e agentes tóxicos. Higienização de instalações, equipamentos e manutenção dos equipamentos. Higiene e saúde dos manipuladores (BPF). Programa de recolhimento de alimentos. Contaminação cruzada. Controle na elaboração de alimentos: matérias-primas e fornecedores, recepção, armazenamento, embalagens, pré-preparo, cocção e distribuição. Rotulagem nutricional. Legislação.

**Objetivos**

Conceituar e entender: segurança alimentar e nutricional e insegurança alimentar;  
 Aplicar os conhecimentos sobre rotulagem geral e nutricional de alimentos e a segurança alimentar;  
 Desenvolver habilidades necessárias para conhecer as políticas públicas em segurança alimentar.

**Conteúdo Programático**

- Segurança alimentar e nutricional e insegurança alimentar e a qualidade de alimentos (história e conceitos);
- Rotulagem geral e nutricional de alimentos;
- Agricultura familiar e a segurança alimentar;
- Políticas públicas: programa de aquisição de alimentos (PAA), programa nacional de alimentação escolar (PNAE), programa bolsa família, programa de alimentação do trabalhador (PAT).

### Atividades Práticas

--

### Metodologia

Aulas expositivas e dialogadas com discussão em sala de aula. Leitura de textos e debates. Resolução de exercícios. Pesquisa bibliográfica. Artigo científico. Utilização de recurso áudio-visual. Seminários. Relatórios.

### Avaliação

(critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade)

O critério de avaliação obedecerá a valoração quantitativa proposta pelo sistema de avaliação da instituição expressos em símbolos de 00 a 100 pontos. Cada avaliação terá peso de 100 %. Serão realizadas avaliações escritas, orais, trabalhos individuais e/ou em grupos, seminários, artigo científico. A nota final será o resultado da média aritmética das avaliações divididas pelo número de avaliações.

### Bibliografia básica

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº. 17, de 30 de abril de 1999**. Diretrizes básicas para avaliação de risco de segurança dos alimentos. Disponível em: <[www.anvisa.com.br](http://www.anvisa.com.br)>.

[www.anvisa.com.br](http://www.anvisa.com.br): novos ingredientes; alimentos funcionais.

<http://www.mds.gov.br> : mapeamento da segurança alimentar; assistência social; bolsa família.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. 2ª ed. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN**, 2003. Disponível em:< [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)>.

### Bibliografia complementar

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 8 ed. São Paulo:Roca, 1994. 957p.

NEPA. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. 2ª ed. Campinas, SP, 2006. Disponível em: <[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/taco\\_versão2.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/taco_versão2.pdf)>.

OLIVEIRA, J.E.D. et al. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1997.

PHILIPPI, S.T. et al. **Pirâmide Alimentar Adaptada: Guia para escolha dos alimentos**. Revista Nutrição, Campinas, 12(1): 65-80, jan./abr., 1999.

Relatório da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

[www.setp.pr.gov.br](http://www.setp.pr.gov.br) – Departamento Estadual de Segurança Alimentar e

Nutricional.

Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

[www.consea.pr.gov.br](http://www.consea.pr.gov.br)

**Docente**

Ana Paula Vieira

Data 31/08/2015

*Ana Paula Vieira*

Assinatura do docente responsável pela disciplina

**Colegiado do Programa (aprovação)**

Ata nº 04, de 03 / 09 / 2015.

Coordenador:

*[Assinatura]*  
Gerson Henrique da S.  
Port. Nº 2316/2015-GR  
Coord. do Mestrado G.D.F.  
Campus Francisco Beltrão  
Assinatura

**Conselho de Centro (homologação)**

Ata de nº 05, de 24 / 10 / 15

Diretor de Centro:

*[Assinatura]*  
Gerson H. Silva - Diretor do  
assinatura CCSA

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / /

Port. 3722/2015.

Nome/assinatura