

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

| CÓDIGO | | | NOME | DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE |
|---------------------------|---|------------|--|-----------------------------|
| NUT 528 | | | VIGILÂNCIA SANITÁRIA E EPIDEMIOLÓGICA DE ALIMENTOS | PGALI |
| CARGA HORÁRIA (estudante) | | | MODALIDADE/ SUBMODALIDADE | PRÉ-REQUISITO (POR CURSO) |
| T | P | TOTAL | - | Não há pré-requisito |
| 34 | - | 2 créditos | | |

EMENTA

Estudo das ações envolvendo a vigilância sanitária de alimentos. Surto de toxinfecção alimentar e riscos para saúde coletiva. Programas de controle. Vigilância sanitária e o benefício à saúde. Surto e epidemias. Avanços na área.

OBJETIVOS

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Políticas de Inspeção atual: Vigilância Sanitária de Alimentos - ANVISA, Leis, Portarias, Resoluções. Código de Defesa do Consumidor, Codex Alimentarius. Principais ações e dificuldades operacionais.
- Vigilância Epidemiológica de Alimentos – Sistema VE-DVA: setores componentes, atribuições dos setores, objetivos das ações, microrganismos emergentes, doenças veiculadas por alimentos e investigação de surtos de toxinfecção.
- Apresentação de seminários pelos alunos. Temas abordando a Vigilância Sanitária e/ou a Vigilância Epidemiológica de Alimentos.
- Boas Práticas de Fabricação (BPF), Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Controle de microrganismos patogênicos na Indústria de Alimentos.
- Treinamento dos conceitos de Sistemas de Gerenciamento de Qualidade de Alimentos para obtenção do alimento seguro.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Aulas expositivas com recurso multimídia. Dinâmica de grupo para discussão de artigos científicos. Apresentação de seminários pelos alunos, com enfoque nas ações voltadas para a segurança alimentar, tendo como ferramentas a Vigilância Sanitária de Alimentos e a Vigilância Epidemiológica de Alimentos. Palestras proferidas por profissionais da área. Trabalho em campo para treinamento dos conceitos de Sistemas de Gerenciamento de Qualidade de Alimentos.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Avaliação Teórica = 50%. Participação: 10%. Avaliações Práticas: Seminário = 20%, Relatório APCC = 20%.

REFERÊNCIAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.
- ALMEIDA, R. C. C.; ROSSI, L. P. R.; ALMEIDA, P. F. The Use of Bacteriophages in Bacterial Food Pathogen Regulation. In: Clark Denton; Richard J. Crosby. (Org.). Bacteriophages: Biology, Applications and Role in Health and Disease. 1ed. Hauppauge, NY: Nova Science Publishers, 2013, 139-148p.
- ANDRADE, N.J. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996.
- Brasil. MS. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ed. do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.
- _____. Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ed. MS, 2009.
- 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. Barueri: Manole, 2008. 986 p.
- CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Street food and intervention: strategies and proposals for developing countries. In: Cardoso, R.C.V.; Companion, M.; Marras, S. R. (Org.). Street food: culture, economy, health and governance. 1ed. Londres: Routledge, 2014, 255-268p.
- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 2 Ed. Viçosa: UFV, 2009. 635 p
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
- HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 376p.
- JAY, M.J. Microbiologia de Alimentos. Ed. ARTMED, 6a edição, São Paulo, 2006.
- ICMSF applications of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. In: Microorganisms in foods. 1998, 357p.
- OPAS/INPPAZ. Guia VETA – Guia de Sistemas de Vigilancia das Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA) e Investigación de Surtos. 2001. Buenos Aires, Argentina.
- SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. SP: Varela, 2008. 625 p.
- FAO/WHO. Recommended international code of practice. General principles of food hygiene. In Basic texts on food hygiene. (3rd. ed.). CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Rome, Italy: Codex Alimentarius Commission-Joint FAO/WHO Food Standard Programme. 2003.
- WHO. Food safety and foodborne illness. Disponível em: https://foodhygiene2010.files.wordpress.com/2010/06/who-food_safety_fact-sheet.pdf
- Artigos nacionais e internacionais de temas da disciplina e Boletins Epidemiológicos.
- Sites: www.anvisa.gov.br, www.foodhaccp.com
- Emerging Foodborne Diseases S.F. Altekruze <http://www.cdc.ncidod/eid/vol3no3/cohen.htm>