



Plano de Curso:	2006/2007	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Nutrição e Dietética	C. Horária:	30
Módulo:	Legislação Sanitária	Professor:		Período:	4º	Nº Aulas:	40

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
▪ Aplicar os conhecimentos da legislação sanitária no cotidiano do trabalho.	▪ Identificar a evolução histórica da vigilância sanitária. ▪ Identificar os responsáveis pelas atribuições de da vigilância sanitária. ▪ Conhecer o embasamento teórico do sistema APPCC. ▪ Aplicar o sistema APPCC em simulações de trabalho. ▪ Conhecer detalhadamente a legislação atual que abordam a questão sanitária sobre a produção de alimentos.	▪ Vigilância Sanitária : Histórico	04
		▪ Controle sanitário ▪ Codex Alimentarius ▪ APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). -Histórico -Surgimento no Brasil -O Sistema APPCC -Definições -Implantação -Síntese do Método -Símbolos e Códigos -Princípios	04 04 12
		▪ Detalhameto do sistema -Perigo -Severidade -Pontos Críticos -Pontos Críticos de Controle -Critérios -Monitoramento -Risco -Verificação -Fluxograma ▪ Portaria nº1428/MS (26-11-1993) - Portaria SVS/MS	14 02