

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Escola: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE				
Curso: Bacharel em Nutrição				
Departamento: Ciência de Alimentos				
Disciplina: Vigilância Sanitária na área de Alimentos				Código: XXX
Pré-Requisito(s): Higiene dos Alimentos				
Carga horária				
Teórica	Prática	EAD	Extensão	Total
45h	-	-	5h	45h
Professor responsável: Rinaldini C. Philipppo Tancredi				
Professores ministrantes: Rinaldini Tancredi, Bianca Ramos Marins Silva				
EMENTA:				
A evolução da Vigilância Sanitária na área de alimentos e suas relações com o campo da Saúde Pública e as formas de atuação e intervenção. As regulamentações que regem as normas e padrões higiênico-sanitários de alimentos, contribuindo na prevenção de doenças transmitidas por alimentos ou agravos à saúde dos consumidores. Novas tendências e regulamentações de rotulagem de produtos alimentícios.				
JUSTIFICATIVA DA DISCIPLINA PARA FORMAÇÃO PROFISSIONAL:				
A Vigilância Sanitária, conforme estabelecido na Lei 8080 ou Lei Orgânica da Saúde, e as regulamentações da Anvisa/Ministério da Saúde, complementadas por legislações estaduais e municipais Também são justificativas à disciplina, a Resolução nº 703, de 20 de outubro de 2022, que <u>aprova as contribuições do conselho nacional de saúde à proposta das diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição</u>, que no Cap. III, Art. 6º cita: “Para o desenvolvimento das competências do egresso do curso de graduação em Nutrição são considerados essenciais os seguintes recursos: II - Aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades, microbiologia, <u>higiene, conservação e transformações no controle de qualidade e vigilância sanitária de alimentos</u> XV - Atuar nos aspectos técnicos do controle de qualidade de alimentos e bebidas; XVI - Implementar parâmetros de qualidade nos serviços e produtos na área de alimentação e nutrição; Além disso, de acordo com a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, o Controle de Qualidade é definido como competência do profissional do				

nutricionista e deverá ser aplicado nas áreas de Alimentação coletiva e em toda

Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Sendo assim, a Disciplina optativa de Vigilância sanitária na área de Alimentos, tem por objetivo preparar o graduando para atuar nessa área que apresenta campos de atuação para o Nutricionista como profissional efetivo, e também em pós graduações e Residência, contribuindo para a vivência necessária e imprescindível para o exercício de sua atuação nos diferentes segmentos da Vigilância Sanitária.

Objetivos	Competências DCNs
Capacitar o aluno na compreensão da amplitude e da evolução da Vigilância Sanitária na área de alimentos e suas relações com o campo da Saúde Pública, e as formas de atuação e intervenção.	III-Avaliar os aspectos técnicos de alimentação e nutrição na produção, na industrialização e na comercialização de alimentos, bebidas e refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades.
Compreender as múltiplas aplicações das diferentes regulamentações que regem as normas de higiene e padrões higiênico-sanitários de alimentos.	V - aplicar os métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional;
Contribuir na investigação e prevenção de doenças transmitidas por alimentos ou agravos à saúde dos consumidores.	VII - exercer a comunicação, a informação e a educação em saúde e em alimentação e nutrição, para a garantia do efetivo acesso a conhecimentos pautados em saberes populares e em evidências científicas;
Entender a organização da Vigilância Sanitária nas três esferas de governo, abrangendo especialmente a Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro exercida através do IVISA, o Instituto de Vigilância sanitária do Município do Rio de Janeiro.	VI - desenvolver trabalho em equipe multiprofissional, valorizando a multidisciplinaridade e a interprofissionalidade visando o trabalho colaborativo e a diversidade de atores sociais, na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
1- A evolução da da Vigilância Sanitária no Brasil: Histórico, conceituações e aspectos geais 2- construção do Sistema Único de Saúde e a Vigilância Sanitária: Universalidade, integralidade e participação da população; Princípios e diretrizes do sus. 3-O Sistema Nacional deVigilância Sanitária. 4- A globalização e a regulação sanitária sobre os alimentos, ambientes e processos: Regulamentações gerais e específicas 5- programas da Vigilância Sanitária no controle e segurança alimentar: Finalidades e formas de controle; Alimentação formal e comida na rua 6- A Vigilância sanitária como responsabilidade pública na proteção e promoção da saúde: Papel e missão da Anvisa e das vigilâncias estaduais e municipais 7- Regulamentações sanitárias aplicadas á vigilância sanitária dos alimentos : Processo administrativo sanitário: Leis, Decretos, Resoluções e Portarias. Interação entre as normas Sanitárias nos diferentes níveis de governo. 8- Métodos de controle na qualidade de alimentos: Análises laboratoriais de matérias primas e alimentos; Controle através das BP, POP, APPCC e cumprimento dos padrões higiênico-sanitários. 9- Educação sanitária continuada nas Vigilâncias Sanitárias: Treinamento e desenvolvimento de recursos humanos 10- Epidemiologia e a investigação de doenças relacionadas ao consumo de alimentos: Investigação epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos. 10-Rotulagem de alimentos (Extensão): Novas regulamentações aplicadas à rotulagem dos alimentos. Critérios para a avaliação de conformidade. 11- ATIVIDADES AVALIATIVAS Discussão de casos, estudos dirigidos com textos, seminário dos tópicos abordados,Exercícios sobre a investigação epidemiológica de um caso de Zoonose transmitida por alimento.	
METODOLOGIA DE ENSINO:	

AULAS TEÓRICAS EXPOSITIVAS: Com uso de vídeos, artigos e capítulos de livros. Recursos audiovisuaisSeminários.

ATIVIDADES PRÁTICAS: As atividades práticas de ensino apresentam conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, com, supervisão e responsabilidade docente responsável, permitindo a inserção em diferentes cenários e em outros ambientes.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS: Expressar aos alunos a responsabilidade com a prevenção de agravos à saúde do outro e da comunidade, no caso específico, das novas informações e regulamentações da Anvisa, no tocante a rotulagem de alimentos, para auxiliar em escolhas alimentares mais saudáveis e adequadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Manual de Vigilância, Prevenção e Controle de Zoonoses*. Brasília/ DF, 2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde. 3 Edição. Secretaria de Vigilância em Saúde Brasília/DF Site: www.saude.gov.br/svs E-mail: svs@saude.gov.br. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos*. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 06 jul 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 23 outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de Vigilância Sanitária. Cidadania e Controle Social. 2º Edição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL, Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde – SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 - define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 27 de janeiro de 1999.

BRASIL. Ministério da Agricultura/DIPOA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 30 mar. 2017.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended international code of practice general principles of food hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 2003.

COSTA, E.A. Vigilância Sanitária: descendando o enigma. Salvador, EDUFBA, 2008.

GERMANO, P. M. L. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. Ed. Manole (Saúde), São Paulo, 2019.

JUCENE, C. *Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de Alimentação*. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2013.

MARINS, B.R; TANCREDI, R.C.P; GEMAL, A.L. *Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas*. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, FIOCRUZ, 2006

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIO DE JANEIRO. Decreto 45 585 de 27 de dezembro de 2018. Aprova o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária. Rio de Janeiro, RJ, *Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro*, em 27 de dezembro de 2018. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227863/DECRETORION4558518.pdf>.

RIO DE JANEIRO. Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária. Portaria “N” S/IVISA-RIO Nº 002, de 11 de novembro de 2020. Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos. *Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro*. Ano XXXIV, nº 171, Rio de Janeiro, 12 nov. 2020. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=404254..>

Regulamentos e Legislações da Cidade do Rio de Janeiro Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses. Legislação Alimentos www.rio.rj.gov.br

Artigos científicos em Revistas indexadas /

Endereços eletrônicos para pesquisa:

www.anvisa.br, www.pubmed.com, www.scielo.com.br