

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA (Fadba) é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

### PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Gastronomia	2º/2023.2.x
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos		Gabrielly Sobral

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
02	20h	20h	--h	--h	--h	40h

EMENTA
Controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de doenças transmitidas pelos alimentos, na análise de perigos e pontos críticos de controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO

<b>CG01</b>	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.
<b>CG03</b>	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
<b>CG05</b>	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com seus propósitos redentivos.
<b>CE01</b>	Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
<b>CE04</b>	Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

#### PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades de serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas; Atitudes como a serenidade, prudência, humildade, tranquilidade e mansidão serão observadas durante os encontros das atividades práticas, quando realizadas atividades grupais.

#### UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Importância dos microrganismos nos Alimentos
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano no alimento
- Alterações químicas causadas por microrganismos
- Critérios para avaliação da qualidade de Alimentos
- Análise de Pontos críticos de controle na produção e comercialização de Alimentos
- Sanitização dos Alimentos
- Sistema APPCC

- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

#### ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

#### AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos. A recuperação das atividades eventualmente não realizadas, por motivos devidamente justificados, serão aplicadas novamente durante o próprio semestre, em acordo (prazos de entrega) com o docente.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- FRANCO, B. LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Ateneu, 2016.  
[http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=263784](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263784)
- FORSYTHE, STEPHEN J. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos** – 2. Ed. Artmed, 2013.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068>
- GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed. Barueri: Editora Manole, 2019.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176>

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia** . Porto Alegre: Grupo A, 2017. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713549>
- CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos** . São Paulo: Editora Saraiva, 2014 <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060>
- SILVA JÚNIOR, E, A, DA. **Manual de Controle Higiênico: Sanitário em Serviço de alimentação Alimentar**. 7. ed. São Paulo: Livraria 2014. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=263775](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263775)
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC 275, de 21/10/02**. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=284194](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284194)
- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=284199](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284199)

#### REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **PERCEPÇÃO SOBRE A HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E PERFIL MICROBIOLÓGICO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**. autores; Maria das Graças Gomes de Azevedo, Medeiros Lúcia Rosa de Carvalho Robson Maia Franco. <https://www.scielo.org/pdf/csc/2017.v22n2/383-392/pt>
- **UTILIZAÇÃO DE APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**. autores; Larissa Lagoa Ribeiro-FurtiniLuiz Ronaldo de Abreu. <https://www.scielo.br/j/cagro/a/ksmxtct3g5RcWZbgQ59Tnz3v/?lang=pt>