



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT021	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
36H	3º

EMENTA

Determinantes e papel da Segurança Alimentar e Nutricional no mundo e no Brasil. Estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Padrões de crescimento e de consumo alimentar (transição nutricional). Impacto sobre a saúde, o estado nutricional e desenvolvimento econômico e social das comunidades. Normas para o controle sanitário e de qualidade dos alimentos.

OBJETIVOS

Tornar o discente de Nutrição apto à reconhecer situações de insegurança alimentar na população e os diferentes padrões de consumo alimentar da população brasileira ao longo da história, as influências sociais e econômicas sobre estes, bem como o impacto dos mesmos sobre a saúde da população. Habilitar os alunos sobre os riscos sanitários dos alimentos para saúde humana e as ações de saúde para controle deste e prevenção das doenças veiculadas pelos alimentos.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica,

social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Apresentação da Disciplina/Apresentação do Conteúdo Programático/ Introdução a Segurança Alimentar e Nutricional.

Histórico das políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

Alimentos Inócuos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento dos microrganismos em alimentos.

Evolução do padrão de consumo alimentar da população brasileira.

Impacto da situação alimentar da população brasileira sobre o estado nutricional e à saúde em diferentes momentos históricos.

Introdução as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF).

Procedimento Operacional Padrão - POP

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas

Trabalhos em grupo (estudos dirigidos e pesquisa de artigos científicos)

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais e dois trabalhos temáticos com pontuações idênticas, de deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ENEO, Alves da Silva Jr. **Manual de controle Higiênico-Sanitário em serviços de alimentação**, Varela, São Paulo, 2012, 6ª Edição Atualizada.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, São Paulo: Varela, 2011.
- IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar. 2008-2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - **ABERC – Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**, 2º ed, 2003.
- Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo, Portaria CVS-6/99 – 10/03/1999.
- Resolução da Anvisa - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, D.O.U de

23/10/2002

- Resolução - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.
- Resolução - RDC Nº. 218, DE 29 DE JULHO DE 2005

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO