

PLANO DE ENSINO

CURSO:	Técnico em Nutrição e Dietética		
SÉRIE/PERÍODO:	1	ANO:	2010
DISCIPLINA:	Educação para a saúde: Princípios de higiene e profilaxia		
PROFESSOR(A):	Juciane de Abreu Ribeiro Pereira		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30	NÚMERO TOTAL DE AULAS:	40

PRÉ-REQUISITOS

-

OBJETIVOS

Aplicar os conhecimentos adquiridos sobre higiene e saneamento como fator econômico e social.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Definições ligadas à saúde
- Prevenção na saúde
- Noções Básicas de Epidemiologia
- Vigilância Epidemiológica
- Água:
 - Abastecimento
 - Doenças relacionadas
 - Definições de qualidade
 - Finalidade
 - Potabilidade
 - Cuidados com a Água Mineral
- Higiene e armazenamento dos alimentos no ambiente:
 - Hospitalares
 - Laboratórios de análises clínicas
 - Construção civil
- Alimentos:
 - Noções de Microbiologia
 - Higiene Ambiental
 - Higiene de Utensílios e Equipamentos
 - Higienização dos Alimentos
- Tratamento microbiológico de alimentos
 - Químico, físico e microbiológico
- Higienização pessoal

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, Grupos de discussão

AVALIAÇÃO

Seminário
Testes
Provas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5.ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Saúde da comunidade: um desafio. São Paulo: EP, 1984. 242 p. il. (Saúde e comunidade)

MALETTA, C. H. M. **Epidemiologia e saúde pública**. 2.ed. Belo Horizonte: DEOPE, 1997. v.1. 213 p. il.

CAVINATTO, V. M. **Saneamento básico: fonte de saúde e bem-estar**. São Paulo: Moderna, 1992. 62 p.

Assinatura