***PROGRAMA DA DISCIPLINA FBA0524***

***Assuntos Regulatórios na Gestão da Qualidade de Alimentos/ 2022***

*Diurno e Noturno: Sala de aula do B14.*

***Início: 16/03/2023***

***Fim: 13/07/2023***

**Professor responsável: Dr. Uelinton M. Pinto -** [**uelintonpinto@usp.br**](mailto:uelintonpinto@usp.br)

**Bolsistas PAE: Gabriela Zampieri Campos -** [**gabriela.zampieri.campos@usp.br**](mailto:gabriela.zampieri.campos@usp.br)

**Raquel Medrado Pinto -** [**medrado87@usp.br**](mailto:medrado87@usp.br)

🡪 Link permanente para aulas online (quando for o caso): <https://meet.google.com/hvz-agmf-qdc>

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Assunto** | **Responsável ou convidado** |
| 16/03 | **Não haver aula – Simpósio Internacional ABRAPA** |  |
| 23/03 | Introdução e apresentação do curso  Codex Alimentarius - ANVISA e MAPA e legislação de boas práticas  Atividade 1 via e-disciplinas | Uelinton |
| 30/03 | Higienização na indústria de alimentos  Atividade 2: Questionário (forms) sobre higienização | Uelinton |
| 06/04 | Semana Santa – não haverá aula |  |
| 13/04 | Programa 5S  Gerenciamento de rotina: Ferramentas da qualidade  Atividade 3: Atividade interativa em sala de aula (5s e Ferramentas da Qualidade) | Alunas PAE e e Uelinton  Sala de aula invertida |
| 20/04 | Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)  Disponibilização de um "POP modelo" pelas alunas PAE.  Lançamento da atividade BPF em grupo. | Uelinton |
| 27/04 | Apresentação em grupo da atividade sobre BPF  Grupo 1 e 6 - BPF em laticínio  Grupo 2 e 7 - BPF em abatedouro  Grupo 3 e 8 - BPF em bebidas  Grupo 4 - BPF em massas  Grupo 5 - BPF em minimamente processado | Aluno PAE e Uelinton |
| 04/05 | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)  Atividade 6.1: Atividade Interativa  Atividade 6.2: Lançamento da atividade Plano APPCC (Formulários padrões serão disponibilizado) | Uelinton |
| 11/05 | “Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos - Análise de Riscos” | Alessandra Casagrande Ribeiro - USP  presencial |
| 18/05 | Apresentação da Atividade de APPCC   1. Queijo frescal 2. Sardinha enlatada 3. Sorvete de pistache com chocolate 4. Seleta em conserva 5. Cookies de chocolate | Uelinton |
| 25/05 | “Sistemas de gestão da qualidade de alimentos – ISO22000, FSSC22000 – auditoria e certificação, consultoria.”  [ellen.lopes@fooddesign.com.br](mailto:ellen.lopes@fooddesign.com.br) | Ellen Lopes - Food Design    online |
| 01/06 | O papel do Instituto Adolfo Lutz e dos LACENS na fiscalização de alimentos e análises de alimentos oficiais.  Contato: [maria.marciano@ial.sp.gov.br](mailto:maria.marciano@ial.sp.gov.br) | Maria Marciano - IAL  online |
| **08/06** | **Feriado Corpus Christi** |  |
| 15/06 | Rotulagem nutricional  Contato: [alexandre.novachi@abia.org.br](mailto:alexandre.novachi@abia.org.br) | Alexandre Novachi - ABIA  online |
| 22/06 | Aspectos mercadológicos de suplementação e fortificação: atualidades e o futuro *- Abiad*  Andréa Baptista [andrea.baptista@abiad.org.br](mailto:andrea.baptista@abiad.org.br) | Gislene Cardozo - ABIAD  presencial |
| 29/06 | Aspectos regulatórios sobre aditivos em alimentos  Contato: [pavesi@unicamp.br](mailto:pavesi@unicamp.br) | Adriana Pavesi - UNICAMP  online |
| 06/07 | Cultura da Segurança dos Alimentos  Keli Limas Neves [keli@brqualityconsultoria.com.br](mailto:keli@brqualityconsultoria.com.br) | Keli Lima Neves - BRQuality  online |
| 13/07 | **Prova** | **Uelinton** |

Prova 1 – 50%

Atividades e trabalhos – 40%

Síntese em 10 bullet points das palestras dos convidados – 10% - submissão em grupo, via e-mail das alunas PAE.

Gestão da disciplina via Plataforma STOA - <https://edisciplinas.usp.br/>