

**FBA0522 - Ferramentas da Qualidade para Inocuidade  
dos Alimentos**

**ORGANIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**Prof. Uelinton Pinto**

**FCF – USP**

**[uelintonpinto@usp.br](mailto:uelintonpinto@usp.br)**



NOTURNO

Aula	Data	Conteúdo	Atividades
Aula 1	14/10 (quarta)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Organização da disciplina</li><li>2. Inocuidade de Alimentos: aspectos gerais</li><li>3. Panorama das DTAs</li></ol>	Atividade sobre panorama das DTAs
Aula 2	21/10 (quarta)	Higienização – aspectos técnicos	Atividade sobre higienização
Aula 3	04/11 (quarta)	Vigilância sanitária no Brasil (visão geral e legislação sobre inocuidade)	Atividade - checar os vídeos sobre legislação, preparados pela turma de 2018.
Aula 4	11/11 (quarta)	5S; Boas Práticas de Manipulação e POPs	Atividade sobre plano de ação.
Aula 5	25/11 (quarta)	Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e ISO 22000	Lançamento da atividade sobre APPCC.
Aula 6	02/12 (quarta)	LIVE com três nutricionistas sobre Relato de vivência na implantação de BPM e sistemas de gestão.	
Aula 7	09/12 (quarta)	Apresentação da atividade APPCC – resolução de casos	
Aula 8	16/12 (quarta)	<b>Avaliação Individual</b>	

# MATUTINO

Aula	Data	Conteúdo	Atividades
Aula 1	27/10 (quarta)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organização da disciplina</li> <li>2. Inocuidade de Alimentos: aspectos gerais</li> <li>3. Panorama das DTAs</li> </ol>	Atividade sobre panorama das DTAs
Aula 2	03/11 (terça)	Higienização – aspectos técnicos	Atividade sobre higienização
Aula 3	10/11 (terça)	Vigilância sanitária no Brasil (visão geral e legislação sobre inocuidade)	Atividade - checar os vídeos sobre legislação, preparados pela turma de 2018.
Aula 4	17/11 (terça)	5S; Boas Práticas de Manipulação e POPs	Atividade sobre plano de ação.
Aula 5	24/11 (terça)	Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e ISO 22000	Lançamento da atividade sobre APPCC.
Aula 6	01/12 (terça) 02/12 (quarta) – aula conjunta com o noturno	LIVE com três nutricionistas sobre Relato de vivência na implantação de BPM e sistemas de gestão.	
Aula 7	08/12 (terça)	Apresentação da atividade APPCC – resolução de casos	
Aula 8	15/12 (terça)	<b>Avaliação Individual</b>	

## **Informações importantes**

1. O sistema Stoa-USP será adotado para o gerenciamento da disciplina e a comunicação (avisos, solicitações, encaminhamentos) será realizada neste ambiente. <https://edisciplinas.usp.br/acessar/>
2. Atividades lançadas no edisciplinas. Atividades serão feitas em grupo, mas requerem participação de todos.
3. Aulas gravadas via Google Meets e disponibilizadas no ambiente edisciplinas.
4. Alguns encontros feitos ao vivo, conforme comunicação prévia do professor.

## **Critério de Avaliação:**

Atividades (60%)

Avaliação individual (40%)

## **AO TERMINAR ESTA DISCIPLINA O ALUNO IRÁ:**

- 1- Compreender aspectos regulatórios relativos à inocuidade de alimentos
- 2- Compreender o papel das agências e órgãos públicos no Brasil que atuam na área
- 3- Identificar os aspectos de higienização dos alimentos e ambientes de produção e distribuição alimentícia requeridos para produção segura dos alimentos
- 4- Conhecer sistemas de gestão e padrões normativos aplicados ao setor de alimentos e seus pré-requisitos

## ACESSO OBRIGATÓRIO:

### [Portaria 2619 de 2011 – SMS-SP](#)

Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

**Âmbito: municipal - São Paulo**

### [Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013 – CVS-SP](#)

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

**Âmbito: estadual - SP**

### [Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - MS](#)

Aprova o Regulamento Técnico e estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**Âmbito: federal**

[www.anvisa.org.br](http://www.anvisa.org.br) --> [Visalegis](http://www.visalegis.gov.br)

## Bibliografia adicional

OPAS; ANVISA; FAO. Higiene dos Alimentos - Textos Básicos. Brasília: OPAS; 2006.  
[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex\\_alimentarius.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf)

Germano PML, Germano MIS [org.]. Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole; 2013.

### **SITES:**

- ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) <<www.anvisa.gov.br>>
- CVS (Centro de vigilância Sanitária) << http://cvs.saude.sp.gov.br/ >>
- FAO (Food and Agricultural Organization) <<www.fao.org/ >>
- OPAS (Organização Panamericana de saude) <www.opas.org.br>
- PANALIMENTOS <<http:// www.panalimentos.org/panalimentos/index.asp
- FDA - Food and Drug Administration -EUA <<http://www.fda.gov>>
- Gateway to Government Food Safety Information <<www.FoodSafety.gov>>
- EPA (U.S. Environmental Protection Agency) << http://www.epa.gov/ >>
- CDC (Centers for Disease Control and Prevencion) <<http://www.cdc.gov/>>
- Food Research Center (FoRC – USP) << http://www.usp.br/forc/index.php

<https://alimentossemmitos.com.br/>