

## VPS-3206 INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – 2º semestre 2022

1. **CARGA HORÁRIA:** 60 h
2. **PROFESSOR RESPONSÁVEL:** Simone de Carvalho Balian; Evelise Oliveira Telles  
**PROFESSOR COLABORADOR:** Pedro Henrique Magalhães Cardoso
3. **OBJETIVOS:** Conceituar os princípios que fundamentam a prática da inspeção veterinária baseada em risco, a inspeção higiênica, tecnológica ou industrial e a sanitária dos diferentes processos e produtos de origem animal (carne, leite, pescado, ovos, mel e seus respectivos derivados). Identificar oportunidades de atuação profissional nos diversos segmentos que compõem as cadeias produtivas de alimentos. Definir e descrever os critérios de julgamento e destinação que fundamentam a inspeção veterinária sanitária no abate de animais de açougue, na obtenção e beneficiamento do leite, ovos e mel e na captura e despesca do pescado. Identificar e conhecer áreas de atuação do Médico-veterinário específicas de produtos de origem animal e alimentos em geral.
4. **MÉTODOS UTILIZADOS:** aulas expositivas, aulas práticas, resolução de problemas práticos, estudos dirigidos, excursões didáticas e trabalho em grupo.
5. **ATIVIDADES DISCENTES:** participação nas atividades apresentadas durante toda a disciplina.

### 6. REFERÊNCIAS SUGERIDAS:

PINTO P. S. A. *Inspeção e Higiene de Carnes*. 2ª Edição. Viçosa: Editora UFV, 2014. 389 p.

GERMANO P.M.L.; GERMANO M.I.S. *Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos*. 1ª Edição Barueri: Manole, 2013. 602 p.

MOTARJEMI Y.; LELIEVELD H. *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Canada: Academic Press, 2013. 1192p.

RYAN J.M.; SYSTEMS R.; LAKE C. *Guide to Food Safety and Quality During Transportation: Controls, Standards and Practices*. Canada: Academic Press, 2014. 288p.

FRANCO B.D.G.M; LANDGRAD M. *Microbiologia dos Alimentos*. 1ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2001. 192p.

- FEHLHABER, K.; JANETSCHKE, P. *Higiene Veterinaria de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1995. 669p.

- HERANDA, D.; CHAMBERS, P.G.; ETTRIQUI, A.; SENEVIRATNA, P.; da SILVA, T.J.P. *Manual on Meat inspection for developing countries*. FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH, n.119. Rome, 1994.

## **7. Legislação relacionada com a Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal:**

Os sites abaixo apresentados serão úteis na captação das normas referidas e citadas durante as aulas.

- MAPA: <http://www.dfasp.gov.br/> e <http://www.agricultura.gov.br> (localizar o RIISPOA)

- SUASA: [https://linktr.ee/coordenacao\\_suasa](https://linktr.ee/coordenacao_suasa)

- Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento: <http://www.cda.sp.gov.br/legislação> (legislação referente ao SISP)

- Anvisa: <http://www.anvisa.gov.br> (Legislação relativa à Vigilância em Saúde)

- COVISA: <http://prefeitura.sp.gov.br> (Legislação relativa à Vigilância em Saúde)

- Prefeitura Municipal de São Paulo: [www.prefeitura.sp.gov.br](http://www.prefeitura.sp.gov.br) (legislação referente à Vigilância em Saúde no âmbito do município)

de São Paulo)

- *Codex Alimentarius*: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) (códigos e diretrizes de temas relacionados a alimentos)

- Canal youtube: Suasa-MAPA

VPS-3206 PROGRAMA – 2º Semestre 2022

a	Aulas Teóricas e Provas Parciais	Docente	Aulas Práticas
16 AGOSTO	Abertura da disciplina. Orientações Gerais do Curso <b>Aula 1</b> - Análise de Risco aplicada à Inspeção dos produtos de origem animal <b>Link importante:</b> Suasa_mapa <a href="https://linktr.ee/coordenacao_suasa">https://linktr.ee/coordenacao_suasa</a> Arquivos Instagram Suasa_mapa <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1JVM0iM3fWKQIGq0nQ2O0B4N46j65oKdJ">https://drive.google.com/drive/folders/1JVM0iM3fWKQIGq0nQ2O0B4N46j65oKdJ</a>	Simone de C Balian	
23 AGOSTO	<b>Aula 2:</b> Inspeção Veterinária de Animais de Corte ( <i>ruminantes, suínos e equinos</i> )	Simone de C Balian	<b>1ª Semana Prática - De 22 a 26 agosto</b> <b>Estudo Dirigido – sala seminário</b> Fundamentação Teórica de conteúdos e prática profissional no setor de Alimentos Profa. Simone Balian
30 AGOSTO	<b>Aula 3:</b> Inspeção Veterinária do Abate de Aves <b>Aula 4:</b> Inspeção Veterinária de Pescado	Simone de C Balian	--
13 SETEMBRO	<b>1ª Prova Parcial: AULAS 1; 2 e 3</b> <b>Aula 5:</b> Inspeção Veterinária de Ovos e Derivados	Simone de C. Balian	<b>2ª Semana Prática - De 12 a 16 setembro</b> <b>Aula prática – Laboratório</b> Avaliação da Qualidade de produtos Cárneos Profa. Simone Balian
20 SETEMBRO	<b>Aula 6:</b> Microscopia de Alimentos	Laís Pauli	<b>3ª Semana Prática - De 19 a 23 setembro</b> <b>Excursão Didática DAMM Prod. Alimentos</b>

		IAL – São Paulo	
27 SETEMBRO	<b>2ª Prova Parcial – aulas 4; 5 e 6</b> <b>Aula 7:</b> Inspeção Veterinária do Mel e Derivados	Evelise O Telles	4ª Semana Teórico-Prática De 26 a 30 setembro Sala de Seminário VPS 06 Casos Práticos de Inspeção e Vigilância Sanitária de Alimentos ( <i>distribuição em grupos e orientações</i> )
04 OUTUBRO	<b>Aula 8:</b> Inspeção do Leite e Derivados, parte 1 e 2	Evelise O Telles	
11 OUTUBRO	<b>Aula 9:</b> VIGIAGRO em Portos e Aeroportos	Adriano Perrelli	5ª Semana Teórico-Prática De 10 a 14 outubro Sala de Seminário VPS Apresentação dos 06 Casos Práticos de Inspeção e Vigilância Sanitária de Alimentos ( <i>distribuídos na semana de 26 a 30 de setembro</i> ) para discussão e nota
18 OUTUBRO	<b>3ª Prova Parcial – aulas 7; 8 e 9</b> <b>Aula 10:</b> Princípios de higienização na indústria de produtos de origem animal	Evelise O Telles	
25 OUTUBRO	<b>Aula 11:</b> Vigilância Sanitária de Alimentos	Andrea B Boanova	
01 NOVEMBRO	<b>Aula 12:</b> Cultura de Segurança dos Alimentos	Simone de C. Balian	6ª Semana Prática - De 31 out. a 04 nov. Excursão Didática 2ª Batalhão de Suprimento Exército Brasileiro
08 NOVEMBRO	<b>4ª Prova Parcial – aulas 10, 11 e 12</b>	Vanessa Dufrayer Oliveira	

	<b>Aula 13: Auditoria e Certificação na Produção e Comercialização de Alimentos</b>		
17 NOVEMBRO DAS 8 ÀS 10H	<b>Aula 14: Biossegurança em sistemas aquaculturais e o APPCC</b>	<b>Pedro Henrique M. Cardoso</b>	
29 NOVEMBRO	<b>Aula 15: Responsabilidade Técnica em Unidade de Beneficiamento de produtos de origem animal não comestíveis</b>	<b>Ramon Loureiro Pimenta</b>	<b>7ª Semana Prática De 28 nov. a 02 dezembro</b> <b>Estudo Dirigido Sala Seminário</b> Integração de Conteúdos e Finalização Profa. Simone Balian
06 DEZEMBRO	<b>Prazo máximo para ENTREGA DO TRABALHO OPCIONAL</b>  <b>ENCERRAMENTO DA DISCIPLINA</b>	<b>Simone de C Balian</b>	
20 DEZEMBRO	-----	-----	

## 8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

**8.1 PROVAS PARCIAIS:** Serão realizadas provas parciais, na forma de teste de múltipla escolha ao final de um conjunto de conteúdos teóricos, práticos e estudos dirigidos. Cada uma delas tem valor de 10,00 pontos. Será feita a média simples das X provas para compor uma das notas: MÉDIA DAS PROVAS PARCIAIS.

**8.2 CASOS PRÁTICOS:** Os casos práticos distribuídos em aulas teórico-práticas (manhãs) serão apresentados pelos graduandos na semana

de 10 a 14 de outubro de 2022 e serão avaliados pela docente responsável pela disciplina, valendo nota de zero a 10,00 pontos. Esta nota fará parte da composição da média final.

**8.3 TRABALHO OPCIONAL DA DISCIPLINA:** Os graduandos poderão realizar um trabalho, que é oferecido de forma opcional e deverá ser entregue até o dia 06 de dezembro de 2022. O tema é de escolha do graduando, desde que relacionado com o conteúdo da disciplina. O trabalho também tem valor máximo de 10,00 pontos.

### **Nota final do semestre:**

**MÉDIA SIMPLES DE TODAS AS NOTAS A PARTIR DAS PROVAS PARCIAIS + NOTA OBTIDA NO CASO PRÁTICA + [NOTA DO TRABALHO OPCIONAL DA DISCIPLINA\* - PARA OS GRADUANDOS QUE VOLUNTARIAMENTE OPTAREM POR REALIZAR UM TRABALHO]**

### **ATENÇÃO:**

- 1. DOCUMENTOS AUXILIARES AO ESTUDO DOS TEMAS DA DISCIPLINA SERÃO DISPONIBILIZADOS NO ESPAÇO MOODLE-USP RESERVADO À DISCIPLINA VPS-3206 INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - 2022;**
- 2. SUGERIMOS ACESSAR FREQUENTEMENTE A SUA CAIXA DE EMAILS DURANTE O DECORRER DO CURSO;**
- 3. MANTER O REPRESENTANTE DA TURMA COMO INTERLOCUTOR DIRETO ENTRE A DISCIPLINA E OS GRADUANDOS JUNTO À PROFA. SIMONE DE C. BALIAN, CUJO EMAIL É <balian@usp.br>;**
- 4. COMUNICAR COM URGÊNCIA QUALQUER DIFICULDADE, PROBLEMA OU OUTRA SITUAÇÃO QUE PREJUDIQUE O ANDAMENTO DA DISCIPLINA, DURANTE O SEMESTRE.**

**\*\*\***

---