***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**

**Bolsistas PAE: Gabriela Zampieri Campos -** **gabriela.zampieri.campos@usp.br**

**Raquel Medrado Pinto -** **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 cursoCodex Alimentarius - ANVISA e MAPA e legislação de boas práticasAtividade 1 via e-disciplinas | Uelinton |
| 30/03 | Higienização na indústria de alimentosAtividade 2: Questionário (forms) sobre higienização  | Uelinton |
| 06/04 | Semana Santa – não haverá aula |  |
| 13/04 | Programa 5SGerenciamento de rotina: Ferramentas da qualidadeAtividade 3: Atividade interativa em sala de aula (5s e Ferramentas da Qualidade) | Alunas PAE e e UelintonSala 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 BPFGrupo 1 e 6 - BPF em laticínioGrupo 2 e 7 - BPF em abatedouroGrupo 3 e 8 - BPF em bebidasGrupo 4 - BPF em massasGrupo 5 - BPF em minimamente processado | Aluno PAE e Uelinton |
| 04/05 | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)Atividade 6.1: Atividade InterativaAtividade 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 - USPpresencial |
| 18/05 | Apresentação da Atividade de APPCC1. 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 | 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 | Maria Marciano - IALonline |
| **08/06** | **Feriado Corpus Christi** |  |
| 15/06 | Rotulagem nutricionalContato: 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 | Gislene Cardozo - ABIAD presencial |
| 29/06 | Aspectos regulatórios sobre aditivos em alimentosContato: pavesi@unicamp.br | Adriana Pavesi - UNICAMP online |
| 06/07 | Cultura da Segurança dos AlimentosKeli Limas Neves keli@brqualityconsultoria.com.br  | Keli Lima Neves - BRQualityonline |
| 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/>