

VPS-3206 INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – 2º semestre 2023

1. **CARGA HORÁRIA:** 60 h
2. **PROFESSOR RESPONSÁVEL:** Simone de Carvalho Balian e Evelise Oliveira Telles
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 e excursões didáticas.
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

- 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 (legislação referente à Vigilância em Saúde no âmbito do município de São Paulo)

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

- Canal Youtube: Suasa-MAPA

VPS-3206 PROGRAMA – 2º Semestre 2023

16 às 18h	Aulas Teóricas e Provas Parciais	Docente	Aulas Práticas
15 AGOSTO	Aula 1: - Análise de Risco aplicada à Inspeção dos produtos de origem animal Link importante: Suasa_mapa https://linktr.ee/coordenacao-suasa Arquivos Instagram Suasa_mapa https://drive.google.com/drive/folders/1JVM0iM3fWKQIGq0nQ2O0B4N46j65oKdJ	Simone de C Balian	1ª Semana Prática - De 14 a 18 agosto Estudo Dirigido – sala seminário Fundamentação Teórica de conteúdos e prática profissional no setor de Alimentos Profa. Simone Balian
22 AGOSTO	Aula 2: Inspeção Veterinária de Animais de Corte parte I	Simone de C Balian	
29 AGOSTO	Aula 3: Inspeção Veterinária de Animais de Corte parte II	Simone de C Balian	2ª Semana Prática - De 28 de ago a 01 de set Prática – Laboratório Avaliação da Qualidade de produtos Cárneos Profa. Simone Balian
05 SETEMBRO	NÃO TEM AULA TEÓRICA		
12 SETEMBRO	1ª Prova Parcial – aulas 1; 2 e 3 (16h) Aula 4: Inspeção Veterinária do Abate de Aves Tema Complementar: Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal Não Comestíveis	Simone de C Balian Ramón Pimenta	3ª Semana Prática - De 11 a 15 de setembro – Excursão Didática Avaliação Qualidade de produtos Lácteos Profa. Evelise O Telles
19 SETEMBRO	Aula 5: Inspeção Veterinária do Pescado	Simone de C Balian	4ª Semana Prática - De 18 a 22 de setembro Excursão Didática DAMM Prod Alimentícios Ltda Profa. Simone de C Balian
26 SETEMBRO OK	Aula 6: Inspeção Veterinária do Leite e Derivados - parte I	Evelise O Telles	
03 OUTUBRO OK	Aula 7: Inspeção Veterinária do Leite e Derivados - parte II	Evelise O Telles	5ª Semana Prática - De 02 a 06 de outubro Prática Laboratório Avaliação da Qualidade de produtos Lácteos

			Profa. Evelise O Telles
10 OUTUBRO	Aula 8: Inspeção Veterinária do Mel e Derivados (início às 16:30min)	Evelise O Telles	
17 OUTUBRO	Aula 9: Adidância Agrícola	Adriano Perrelli – AFFA - MAPA	
24 OUTUBRO	2ª Prova Parcial – aulas 5; 6; 7 e 8 (16h) Aula 10: Microscopia de Alimentos	Laís Pauli - IAL	6ª Semana Prática - De 23 a 27 de outubro Excursão Didática 21º Batalhão de Sup Exército do Brasil Profa. Simone de C Balian
31 OUTUBRO	Aula 11: Responsabilidade Técnica no setor de Alimentos: oportunidades do mercado de trabalho	Rogério M Bunho	
07 NOVEMBRO	Aula 12: Vigilância Sanitária de Alimentos	Andrea Boanova	
14 NOVEMBRO	Aula 13: Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados Temas Complementares: - Princípios de higienização na indústria de produtos de origem animal - Cultura de Segurança de Alimentos	Simone de C Balian	7ª Semana Prática - De 13 a 17 de NOVEMBRO Estudo Dirigido Sala Seminário Integração de Conteúdos e Finalização Profa. Simone Balian
21 NOVEMBRO	3ª e 4ª Prova Parcial – aulas 9; 10; 11; 12 e 13 (16h) Encerramento da disciplina	Simone de C Balian	

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 10,0 pontos. Será feita a média simples das X provas para compor uma das notas: MÉDIA DAS PROVAS PARCIAIS E DA NOTA DO TRABALHO EM GRUPO.

Nota final do semestre: = MÉDIA SIMPLES DAS NOTAS OBTIDAS NAS PROVAS PARCIAIS E DO TRABALHO EM GRUPO

ATENÇÃO:

1. EM VIRTUDE DAS EXCURSÕES DIDÁTICAS A EMPRESAS, SOLICITA-SE AO ESTUDANTE QUE JÁ PLANEJE A NECESSIDADE DE CALÇA BRANCA, BOTAS DE BORRACHA BRANCA, AVENTAL BRANCO DE MANGAS LONGAS COM BOTÕES, GORRO E MÁSCARA DESCARTÁVEL. A EXIGÊNCIA DA COR BRANCA SIGNIFICA QUE NENHUMA OUTRA COR, PRÓXIMA, COMO POR EXEMPLO, BEGE, CREME, PÉROLA, GELO, CINZA, JEANS CLARO OU SIMILARES SERÁ ACEITA.
2. TAMBÉM ESPECIAL ATENÇÃO DEVE SER DADA QUANDO DAS EXCURSÕES DIDÁTICAS EM RELAÇÃO À NECESSIDADE DE RETIRADA PRÉVIA DE ADORNOS, COMO BRINCOS, PULSEIRAS, CORRENTES, ANÉIS, FITAS, PIERCINGS E QUALQUER OUTRA NATUREZA DE ADORNO, COMO ESMALTE, MAQUIAGEM, CÍLIOS POSTIÇOS E OUTROS. TODO E QUALQUER TIPO DE ADORNO NÃO SERÁ PERMITIDO PARA QUE SE POSSA FAZER A VISITAÇÃO DAS EMPRESAS E INDÚSTRIAS, NO PROGRAMA DA DISCIPLINA.
3. 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 - 2023;
4. SUGERIMOS ACESSAR FREQUENTEMENTE A SUA CAIXA DE EMAILS DURANTE O DECORRER DO CURSO;
5. 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>;
6. COMUNICAR COM URGÊNCIA QUALQUER DIFICULDADE, PROBLEMA OU OUTRA SITUAÇÃO QUE PREJUDIQUE O ANDAMENTO DA DISCIPLINA, DURANTE O SEMESTRE.
