

PROPOSTA DE CRIAÇÃO DE CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU EM GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Referente à proposta de oferecimento do curso de pós-graduação Lato Sensu em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos, em atenção ao disposto na Deliberação CONSU A-10/2015; na Resolução CNE/CES 1/2007; na Deliberação CEE 108/11; na Informação CCPG 004/2017 e na Resolução GR 107/2020, informamos abaixo os seguintes itens:

1. Justificativa de oferta: O curso proposto se justifica pelos seguintes aspectos:

a. Relevância dos conhecimentos para a tomada de decisão: Os conteúdos propostos são fundamentais para a tomada de decisões estratégicas que impactam diretamente a competitividade das organizações do setor de alimentos e a atuação de órgãos governamentais, cujas ações repercutem na saúde pública e na garantia da oferta de alimentos seguros. O curso visa ao desenvolvimento de competências relacionadas à gestão da qualidade e da segurança de alimentos, contemplando fundamentos de microbiologia de alimentos, controle de processos, programas de pré-requisitos, sistemas de gestão, avaliação de riscos e conformidade regulatória, desde a seleção de matérias-primas até a estabilidade e segurança do produto ao longo de sua vida útil. As constantes transformações nos cenários econômico, regulatório, cultural e tecnológico reforçam, ainda, a necessidade de uma abordagem integrada da gestão, incluindo a gestão de pessoas e processos, nos setores público e privado.

b. Integração entre universidade, indústria e governo: A oferta do curso promoverá a aproximação entre docentes da Unicamp, profissionais da indústria de alimentos e representantes de órgãos governamentais e reguladores que atuam ou demandam conhecimentos em qualidade e segurança de alimentos. Essa interação favorece o desenvolvimento de projetos conjuntos, prestação de serviços técnicos e outras

parcerias institucionais, além de contribuir para a formação de profissionais capacitados a implementar, manter e aprimorar sistemas de gestão que assegurem alimentos seguros, conformes e de qualidade. O curso também estimula a troca de experiências entre participantes de diferentes organizações e a atualização contínua dos docentes quanto às práticas, normas e tecnologias adotadas no setor.

c. Alinhamento com as competências docentes: A proposta do curso está alinhada às áreas de atuação e à expertise dos docentes da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA/Unicamp), bem como de professores de outras unidades da Universidade que atuam em áreas correlatas à gestão da qualidade, segurança de alimentos, regulamentação e sustentabilidade.

d. Coerência com os Programas de Pós-Graduação da FEA: O curso apresenta plena consonância com as linhas de pesquisa consolidadas dos Programas de Pós-Graduação da FEA/Unicamp, refletindo a sólida base acadêmica, científica e tecnológica da Unidade nas áreas de qualidade, segurança e tecnologia de alimentos.

e. Aderência à produção científica dos docentes: A produção científica dos docentes envolvidos é coerente com os conteúdos e objetivos do curso, assegurando rigor científico, atualização conceitual e aprofundamento teórico-prático compatíveis com uma formação de nível de especialização.

f. Experiência em extensão universitária: Os docentes participantes possuem ampla experiência em atividades de extensão universitária relacionadas à gestão da qualidade, segurança de alimentos e atendimento a demandas do setor produtivo e de órgãos públicos, o que garante a oferta de conteúdos atualizados, aplicados e alinhados às necessidades reais do mercado e da sociedade.

g. Inclusão social: A oferta do Curso de Especialização em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos fundamenta-se no compromisso institucional com a equidade, a inclusão social e a democratização do acesso à educação continuada, em consonância com as políticas públicas de educação superior. A política de bolsas prioriza grupos historicamente sub-representados e pessoas em situação de

vulnerabilidade socioeconômica, promovendo a diversidade no ambiente acadêmico e fortalecendo as políticas de acesso e permanência. Ao ampliar o acesso à formação qualificada, o curso potencializa seu impacto social, capacitando profissionais para atuação em áreas estratégicas como segurança dos alimentos, vigilância sanitária, gestão da qualidade e formulação de políticas públicas, reafirmando o compromisso institucional com a justiça social e o desenvolvimento sustentável.

2. Descrição do campo de atuação do profissional a ser formado:

Os profissionais formados no curso atuarão de forma estratégica e técnica em indústrias de alimentos e bebidas, serviços de alimentação, consultorias, órgãos públicos, comércio e logística, sendo responsável pela implementação, manutenção e melhoria de sistemas de gestão da qualidade e segurança de alimentos, atendimento a requisitos legais e normativos, gestão de riscos, auditorias e capacitação de equipes, contribuindo para a oferta de alimentos seguros, de qualidade e produzidos de forma sustentável.

3. Coordenador do curso: Profa. Dra. MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Link para o cv lattes: <http://lattes.cnpq.br/9576641024418122>

4. Grade curricular e proposta de oferecimento das disciplinas por período:

a. Carga horária total: 360 horas, como consta na proposta inserida no sistema da EXTECAMP, sendo 180 horas aulas teóricas online e 180 horas de aulas teóricas presenciais.

b. Créditos totais: 24 créditos.

c. Sugestão, por período, de oferecimento das disciplinas:

2º semestre 2026 (120 horas):

Fundamentos Dos Sistemas De Gestão Da Qualidade (15 horas)

Perigos Em Alimentos E Doenças Transmitidas Por Alimentos (30 horas)

Conservação, Estabilidade E Vida De Prateleira De Alimentos (45 horas)

Legislação, regulamentação e compliance em alimentos (30 horas)

1º semestre 2027 (120 horas):

Ferramentas da qualidade, análise de dados e controle de processos (30 horas)

Boas práticas de fabricação e programas de pré-requisitos (30 horas)

Avaliação e controle preventivo de riscos em alimentos (30 horas)

Auditorias internas, de fornecedores e de certificação (30 horas)

2º semestre 2027 (105 horas):

Segurança de alimentos, comércio e cadeias produtivas (30 horas)

Normas internacionais e esquemas de certificação em alimentos (30 horas)

Liderança, gestão de pessoas e cultura da qualidade e segurança (30 horas)

Estudos de caso aplicados em qualidade e segurança de alimentos na indústria (15 horas)

1º semestre 2028 (45 horas – 15 horas obrigatória):

Estudos de caso aplicados em conformidade regulatória, auditorias e certificações em alimentos (15 horas)

Monografia (Obrigatória)

RESUMO

Subtotal Horas-aula presencial teórica: 180 horas

Subtotal Horas-aula presencial prática: 00 horas

Subtotal Horas-aula online teórica: 180 horas

Subtotal Horas-aula online prática: 00 horas

Total de Horas-aula presencial: 180 horas

Total de Horas-aula online: 180 horas

Carga horária total: 360 horas

d. **Programa das disciplinas contendo a carga horária, bibliografia e indicação para cada uma delas de professor responsável, com sua respectiva titulação:** consta na proposta inserida no sistema da EXTECAMP.

e. **Vetor de carga horária das disciplinas**

e1) Fundamentos Dos Sistemas De Gestão Da Qualidade (1 crédito)

Carga horária e vetores: 15 horas totais com 15 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e2) Perigos Em Alimentos E Doenças Transmitidas Por Alimentos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: LILIANA DE OLIVEIRA ROCHA

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e3) Conservação, Estabilidade E Vida De Prateleira De Alimentos (3 créditos)

Carga horária e vetores: 45 horas totais com 45 horas (T)

Professor responsável: FLAVIO LUIS SCHMIDT

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e4) Legislação, Regulamentação E Compliance Em Alimentos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e5) Ferramentas Da Qualidade, Análise De Dados E Controle De Processos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: CAROLINA SIQUEIRA FRANCO PICONE

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e6) Boas Práticas De Fabricação E Programas De Pré-Requisitos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e7) Avaliação E Controle Preventivo De Riscos Em Alimentos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: ANDERSON DE SOUZA SANT'ANA

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e8) Auditorias Internas, De Fornecedores E De Certificação (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e9) Segurança De Alimentos, Comércio E Cadeias Produtivas (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e10) Normas Internacionais E Esquemas De Certificação Em Alimentos (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e11) Liderança, Gestão De Pessoas E Cultura Da Qualidade E Segurança (2 créditos)

Carga horária e vetores: 30 horas totais com 30 horas (T)

Professor responsável: PAULO HAYASHI JUNIOR

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e12) Estudos De Caso Aplicados Em Qualidade E Segurança De Alimentos Na Indústria (1 crédito)

Carga horária e vetores: 15 horas totais com 15 horas (T)

Professor responsável: ANDERSON DE SOUZA SANT'ANA

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e13) Estudos De Caso Aplicados Em Conformidade Regulatória, Auditorias E Certificações Em Alimentos (1 crédito)

Carga horária e vetores: 15 horas totais com 15 horas (T)

Professor responsável: MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

e14) Monografia

Professor responsável: MÁRIO ROBERTO MARÓSTICA JÚNIOR

Tipo da Disciplina: OBRIGATÓRIA

5. Critérios de avaliação: O critério utilizado será de 0 a 10 devendo o aluno atingir média sete (7,0) para a aprovação.

Apresentação de TCC: os alunos deverão apresentar o TCC no final do curso.

6. Prazo máximo para integralização: 24 (vinte e quatro) meses.

7. Total de créditos em disciplinas: 24 créditos, conforme consta na proposta da EXTECAMP e no item 4 deste documento.

8. Calendário previsto para o curso: O cronograma das disciplinas consta no detalhamento de cada uma delas no sistema da EXTECAMP.

9. Critérios para admissão de alunos e número de vagas oferecidas: Para a admissão dos alunos no curso, será necessário se inscrever e entregar a documentação requerida, que são: Ficha de Inscrição, termo de compromisso assinado, RG, CPF e diploma de nível superior.

- 10. Número de Vagas oferecidas:** O Curso oferecerá mínimo de 30 (trinta) e máximo de 120 (cento e vinte) vagas por oferecimento, como consta na proposta inserida no sistema da EXTECAMP.
- 11. Demonstração de disponibilidade de espaço físico:** A faculdade dispõe de espaço físico adequado para a realização das atividades do curso, em conformidade com as normas vigentes.
- 12. Coeficiente de Rendimento:** Mínimo de 2,8 (conforme consta na proposta do curso e no detalhamento do item 5 deste documento).
- 13. Limite de frequência:** mínimo de 75% conforme consta na proposta inserida na EXTECAMP.
- 14. Justificativa para cobrança quando houver:** O corpo docente envolvido neste curso é composto por profissionais altamente qualificados e com comprovada expertise na área de atuação. Os valores arrecadados serão destinados à remuneração desses profissionais, bem como à aquisição de materiais didáticos e de apoio acadêmico necessários para a execução das atividades previstas.
- Adicionalmente, parte dos recursos poderá ser direcionada à aquisição de equipamentos, serviços e insumos tecnológicos voltados ao aprimoramento das condições institucionais, contribuindo para o desenvolvimento contínuo das ações de ensino, pesquisa e extensão.
- 15. Custo do curso por aluno:** R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais), podendo ser parcelado em até 24 vezes.
- 16. Proposta de concessão de bolsas de caráter socioeconômico:** A concessão de bolsas de caráter socioeconômico seguirá o disposto no **Regulamento do Curso, Artigo 4º – Critérios para Seleção de Bolsistas**. A concessão das bolsas obedecerá aos critérios previamente estabelecidos, considerando a análise socioeconômica dos candidatos e demais requisitos

definidos pela Comissão de Curso, assegurando transparência, equidade e conformidade com as normas institucionais.

17. Regulamento do curso: Na sequência, o regulamento do curso de pós-graduação Lato Sensu, a ser implementado a partir do primeiro oferecimento.

REGULAMENTO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Artigo 1º O Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos tem por finalidade promover o aprofundamento técnico, científico e gerencial aplicado à gestão da qualidade e dos sistemas de segurança de alimentos ao longo da cadeia produtiva. O curso é destinado, primordialmente, a Gestores, Chefes de Grupos, Responsáveis Técnicos e Consultores que atuam nas áreas de Controle da Qualidade (CQ) e de Sistemas de Segurança de Alimentos, bem como a profissionais que necessitam do conhecimento técnico como ferramenta estratégica para a tomada de decisão, liderança de equipes e gestão de processos. São potenciais interessados os graduados em cursos da área de alimentos ou áreas correlatas, tais como: Engenharia de Alimentos, Química, Engenharia Química, Biologia, Biomedicina, Farmácia e Bioquímica, Agronomia, Engenharia de Bioprocessos, Medicina Veterinária, Zootecnia, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Administração, Engenharia de Produção, entre outras formações afins.

Artigo 2º O Curso será coordenado pelo Profa. Dra. Maristela da Silva do Nascimento.

Artigo 3º Compete ao Coordenador do Curso:

- I – Deliberar sobre o oferecimento do curso;
- II – Realizar a seleção dos bolsistas;
- III – Acompanhar o desempenho dos alunos e docentes do curso;
- IV – Propor soluções para casos omissos ou dúbios relacionados a quaisquer aspectos do curso.

Artigo 4º Os critérios para seleção de bolsistas são:

- I – A cada 10 (dez) alunos pagantes integrais será concedida 1 (uma) bolsa integral (100%).
- II – A classificação dos candidatos considerará, prioritariamente, sua condição socioeconômica, bem como mérito profissional, técnico, científico e/ou acadêmico.

III – Do total de bolsas disponibilizadas, 30% (trinta por cento) serão destinadas a candidatos Pretos, Pardos e Indígenas (PPIs), pessoas com deficiência (PcD) e pessoas LGBTQIAP+, mediante autodeclaração.

IV – Também serão considerados, para fins classificatórios, os seguintes perfis:

- a. Pessoas pretas, pardas, indígenas, PcD ou LGBTQIAP+;
- b. Pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, incluindo desempregados, subempregados, trabalhadores com baixa remuneração ou com financiamentos estudantis (como FIES);
- c. Egressos de escolas públicas ou privadas e de universidades públicas ou privadas.

V – A pontuação para classificação dos candidatos observará os seguintes critérios:

1. Renda Familiar per capita:

- Até 1,5 salário mínimo por membro familiar: 40 pontos

2. Autodeclaração (quando aplicável):

- Preto, pardo, indígena, PcD ou LGBTQIAP+: 20 pontos

3. Origem da Graduação:

- Escola Pública + Universidade Pública: 25 pontos
- Escola Pública + Universidade Privada (com bolsa/financiamento): 20 pontos
- Escola Pública + Universidade Privada (sem bolsa) ou Escola Privada + Universidade Pública: 15 pontos
- Demais casos: 0 pontos

VI – Para concorrer às bolsas, o candidato deverá apresentar, no ato da inscrição:

- i. Carta de solicitação de bolsa;
- ii. Comprovante de rendimento atualizado;
- iii. Cópia da declaração do Imposto de Renda enviada à Receita Federal, quando aplicável;

iv. Declaração de autodeclaração étnico-racial e/ou Termo de Declaração de Identidade Indígena, quando pertinente.

VII – Será imediatamente desclassificado o candidato que apresentar informações falsas, omitir dados ou agir de má-fé com o objetivo de obter isenção.

VIII – Poderão ser ofertadas bolsas parciais, conforme análise das justificativas e das condições socioeconômicas apresentadas, até o limite equivalente a 10% (dez por cento) da receita proveniente dos alunos pagantes integrais.

Artigo 5º O candidato deverá apresentar diploma de conclusão de curso superior, emitido por instituição de ensino reconhecida e devidamente registrado.

Artigo 6º Às disciplinas serão atribuídos créditos conforme as normas vigentes nos Cursos de Pós-Graduação da Unicamp.

Artigo 7º O cadastramento de novos docentes do curso seguirá os seguintes critérios:

I – Novos professores somente serão cadastrados caso os docentes originalmente indicados nesta proposta não possam assumir suas respectivas disciplinas;

II – A análise para cadastramento de novos docentes considerará:

a. Aderência do perfil profissional às disciplinas do curso;

b. Experiência prévia em ensino de pós-graduação;

c. Produção científica relacionada às áreas do curso;

d. Experiência de mercado compatível com as disciplinas ofertadas.

III – Será dada prioridade a docentes da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) e, subsequentemente, a docentes com competências correlatas.

IV – Caso não seja possível preencher a vaga com professores da FEA, a prioridade será estendida a docentes de outras unidades da Unicamp; somente na ausência de candidatos internos poderão ser selecionados docentes externos.

Artigo 8º É vedado o aproveitamento de estudos entre disciplinas ministradas em programas Lato Sensu e Stricto Sensu, bem como a realização de oferecimentos em espelho.

Artigo 9º A Secretaria de Extensão será responsável pelas atividades administrativas do curso.

Artigo 10º A taxa de Apoio Institucional à Unidade (AIU) aplicada aos cursos Lato Sensu será de 5% (cinco por cento).

Artigo 11º A participação de docentes em Programas Lato Sensu será limitada a 60 (sessenta) horas semestrais.

Artigo 12º A desistência do curso deverá ser formalizada pelo aluno, por escrito, junto à Secretaria de Extensão responsável pela inscrição.

I - Será efetuado o ressarcimento do valor pago à pessoa física ou jurídica responsável pelos encargos financeiros quando o aluno formalizar a desistência do curso no prazo de até 7 (sete) dias após o primeiro dia de aula..

II - Fora do prazo estipulado no item (I), e existindo débitos pendentes, o responsável pelo pagamento deverá quitá-los no prazo máximo de cinco dias, com encargos previstos.

III - O aluno que não formalizar sua desistência será considerado reprovado no curso.

Artigo 13º Para ser aprovado(a) no curso o aluno(a) obrigatoriamente deve ter **nota mínima de 7,0** e **frequência mínima de 75%**.

Artigo 14º Todo o material didático disponibilizado no âmbito do curso é de propriedade exclusiva da Universidade Estadual de Campinas e de seus respectivos autores, sendo autorizado seu uso exclusivamente por alunos regularmente matriculados, durante o período de vigência do curso.

Artigo 15º É vedada a reprodução, cópia, modificação, compartilhamento ou distribuição, total ou parcial, de qualquer material do curso, por qualquer meio, sem autorização prévia e expressa, por escrito, do docente responsável, nos termos da legislação vigente sobre Propriedade Intelectual e Direitos Autorais, sujeitando-se o infrator às sanções civis e penais cabíveis.

DETALHAMENTO DAS DISCIPLINAS FEA-8200

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: FUNDAMENTOS DOS SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: FUNDAMENTOS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS FOUNDATIONS

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares / Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a compreender, estruturar e analisar sistemas de gestão da qualidade aplicados à indústria de alimentos, desenvolvendo visão sistêmica, crítica e orientada à melhoria contínua.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo dos princípios, conceitos e evolução dos sistemas de gestão da qualidade aplicados à indústria de alimentos. Abordagem da qualidade como elemento estratégico, integrada aos processos produtivos, ao desempenho organizacional e à melhoria contínua. Discussão da interface entre qualidade, segurança de alimentos e competitividade, com foco na estruturação, implementação e maturidade de sistemas de gestão.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio de los principios, conceptos y evolución de los sistemas de gestión de la calidad aplicados a la industria alimentaria. Enfoque de la calidad como elemento estratégico, integrado en los procesos de producción, el rendimiento organizacional y la mejora continua. Análisis de la relación entre calidad, seguridad alimentaria y competitividad, con especial atención a la estructuración, implementación y madurez de los sistemas de gestión.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the principles, concepts, and evolution of quality management systems applied to the food industry. Approach to quality as a strategic element, integrated into production processes, organizational performance, and continuous improvement. Discussion of the interface between quality, food safety, and competitiveness, focusing on the structuring, implementation, and maturity of management systems.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Evolução histórica e conceitos fundamentais da gestão da qualidade
- Qualidade como estratégia organizacional na indústria de alimentos
- Abordagem por processos e pensamento sistêmico
- Estrutura e elementos de sistemas de gestão da qualidade

- Integração entre qualidade, segurança de alimentos e desempenho
- Indicadores, métricas e monitoramento da qualidade
- Maturidade organizacional e melhoria contínua
- Estudos de caso introdutórios em gestão da qualidade

PROGRAMA INGLÊS:

- Historical evolution and fundamental concepts of quality management
- Quality as an organizational strategy in the food industry
- Process approach and systems thinking
- Structure and elements of quality management systems
- Integration between quality, food safety and performance
- Indicators, metrics and quality monitoring
- Organizational maturity and continuous improvement
- Introductory case studies in quality management

PROGRAMA ESPANHOL:

- Evolución histórica y conceptos fundamentales de la gestión de la calidad
- La calidad como estrategia organizacional en la industria alimentaria
- Enfoque basado en procesos y pensamiento sistémico
- Estructura y elementos de los sistemas de gestión de la calidad
- Integración entre calidad, seguridad alimentaria y rendimiento
- Indicadores, métricas y control de calidad
- Madurez organizacional y mejora continua
- Casos prácticos introductorios de gestión de la calidad

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 15h teóricas presenciais.

BIBLIOGRAFIA:

Evans, R. James and Lindsay, William M.; Managing for Quality and Performance

Excellence: Seventh Edition, Thomson-South-Western, 2008. Alvarez-Ballester, Maria E. Gestão de Qualidade, Produção e Operações; Editora Atlas, 2010. Rotondaro, Roberto G. e

colaboradores; Estratégia Gerencial para a melhoria de Processos, Produtos e Serviços;

Editora Atlas, 2002. Sobek II, Durward K. and Smalley Art; Entendendo o pensamento A3: um

componente crítico do PDCA da Toyota, Bookman, 2010. Mello, Carlos H. P.; Gestão da

Qualidade, Pearson, 2011. Sower, Victor E.; Essentials of Quality with cases and experimental

exercises; Wiley, 2011. Chrysler, LLC; Ford Motor Company and General Motors Corporation;

Análise de Modo e Efeitos de Falha Potencial - FMEA - quarta edição, 2008

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matricula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
210076	FABYO AJONA MARCIANO MARQUES	UNICAMP/FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS/	MESTRE	15

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: PERIGOS EM ALIMENTOS E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: PELIGROS EN LOS ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: FOOD HAZARDS AND FOODBORNE DISEASES

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares / Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Proporcionar ao aluno a capacidade de identificar, compreender e analisar os principais perigos em alimentos e sua relação com as DTAs, apoiando a tomada de decisão em sistemas de segurança de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo detalhado dos perigos biológicos, químicos e físicos presentes na cadeia produtiva de alimentos. Introdução aos conceitos de toxicologia, alergênicos e contaminantes. Classificação das doenças transmitidas por alimentos (DTAs), princípios de epidemiologia e análise dos principais desafios relacionados ao levantamento, interpretação e uso de dados epidemiológicos em segurança de alimentos.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio detallado de los peligros biológicos, químicos y físicos presentes en la cadena de producción alimentaria. Introducción a los conceptos de toxicología, alérgenos y contaminantes. Clasificación de las enfermedades transmitidas por los alimentos, principios de epidemiología y análisis de los principales desafíos relacionados con la recopilación, interpretación y uso de datos epidemiológicos en seguridad alimentaria.

EMENTA EM INGLÊS: Detailed study of biological, chemical, and physical hazards present in the food production chain. Introduction to the concepts of toxicology, allergens, and contaminants. Classification of foodborne illnesses, principles of epidemiology, and analysis of the main challenges related to the collection, interpretation, and use of epidemiological data in food safety.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Introdução aos perigos biológicos, químicos e físicos
- Micro-organismos patogênicos e deteriorantes
- Contaminantes químicos e resíduos em alimentos
- Perigos físicos e materiais estranhos
- Conceitos básicos de toxicologia e alergênicos
- Classificação e características das DTAs
- Fundamentos de epidemiologia aplicada a alimentos

- Uso de dados epidemiológicos na gestão de riscos

PROGRAMA INGLÊS:

- Introduction to biological, chemical, and physical hazards
- Pathogenic and spoilage microorganisms
- Chemical contaminants and residues in food
- Physical hazards and foreign materials
- Basic concepts of toxicology and allergens
- Classification and characteristics of foodborne illnesses
- Fundamentals of epidemiology applied to food
- Use of epidemiological data in risk management

PROGRAMA ESPANHOL:

- Introducción a los peligros biológicos, químicos y físicos
- Microorganismos patógenos y causantes de descomposición
- Contaminantes y residuos químicos en los alimentos
- Peligros físicos y materiales extraños
- Conceptos básicos de toxicología y alérgenos
- Clasificación y características de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Fundamentos de epidemiología aplicada a los alimentos
- Uso de datos epidemiológicos en la gestión de riesgos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Shibamoto, T.; Bjeldanes, L.F. Introduction to food toxicology. 2nd ed. Amsterdam: Elsevier/Academic, 2009.
Klaassen, C.D.; Watkins, J.B.

Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull. 2 ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. Pussa, T.

Principles of food toxicology. 2nd ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2013.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), Microorganisms in Foods 5 – Characteristics of Microbial Pathogens, Blackie Academic & Professional, London. 1996.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), Microorganisms in Foods 6 – Microbial Ecology of Food Commodities, second ed. Kluwer Academic & Plenum Publishers, New York.

2005. Doyle, M.P., Buchanan, R.L. (Ed.), Food Microbiology: fundamentals and frontiers, fourth ed. ASM Press, Washington DC. 2013 Bensenor, I. M., Lotufo, P. A. Epidemiologia: abordagem pratica. São Paulo, SP: Sarvier, 2005. 303p.

PROFESSORES DA DISCIPLINA:

COM VÍNCULO UNICAMP

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
308204	ADRIANA PAVESI ARISSETO BRAGOTTO	UNICAMP / FEA / DECAN	DOUTOR(A)	11h30min
311847	LILIANA DE OLIVEIRA ROCHA	UNICAMP / FEA / DECAN	DOUTOR(A)	11h30min
309030	NATHALIA CRISTINA CIRONE SILVA	UNICAMP / FEA / DECAN	DOUTOR(A)	7h00min

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: CONSERVAÇÃO, ESTABILIDADE E VIDA DE PRATELEIRA DE ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: CONSERVACIÓN, ESTABILIDAD Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: FOOD PRESERVATION, STABILITY AND SHELF LIFE

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular /
 Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os
Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a compreender e avaliar os fatores que afetam a estabilidade e a vida de prateleira dos alimentos, apoiando decisões técnicas relacionadas à conservação e à segurança dos produtos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Análise dos fatores físicos, químicos e microbiológicos que influenciam a conservação, estabilidade e vida de prateleira dos alimentos. Estudo dos principais mecanismos de deterioração e dos métodos de conservação aplicados à indústria. Discussão de critérios técnicos, regulatórios e mercadológicos utilizados na determinação e validação da shelf life, relacionando qualidade, segurança e aceitação do consumidor.

EMENTA EM ESPANHOL: Análisis de los factores físicos, químicos y microbiológicos que influyen en la conservación, estabilidad y vida útil de los alimentos. Estudio de los principales mecanismos de deterioro y métodos de conservación aplicados a la industria. Análisis de los criterios técnicos, regulatorios y de mercado utilizados para determinar y validar la vida útil, relacionándolos con la calidad, la seguridad y la aceptación del consumidor.

EMENTA EM INGLÊS: Analysis of the physical, chemical, and microbiological factors that influence the preservation, stability, and shelf life of food. Study of the main deterioration mechanisms and preservation methods applied to the industry. Discussion of technical, regulatory, and market criteria used in determining and validating shelf life, relating quality, safety, and consumer acceptance.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Mecanismos de deterioração física, química e microbiológica
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam a estabilidade
- Métodos clássicos e emergentes de conservação de alimentos
- Embalagens e sua influência na vida de prateleira
- Conceitos e modelos de shelf life
- Ensaio acelerados e estudos de estabilidade
- Critérios regulatórios e mercadológicos para vida de prateleira
- Estudos de caso de validação de shelf life

PROGRAMA INGLÊS:

- Mechanisms of physical, chemical, and microbiological deterioration
- Intrinsic and extrinsic factors affecting stability
- Classical and emerging methods of food preservation
- Packaging and its influence on shelf life
- Concepts and models of shelf life
- Accelerated assays and stability studies
- Regulatory and market criteria for shelf life
- Case studies of shelf life validation

PROGRAMA ESPANHOL:

- Mecanismos de deterioro físico, químico y microbiológico
- Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan la estabilidad
- Métodos clásicos y emergentes de conservación de alimentos
- Envases y su influencia en la vida útil
- Conceptos y modelos de vida útil
- Ensayos acelerados y estudios de estabilidad
- Criterios regulatorios y de mercado para la vida útil
- Casos prácticos de validación de la vida útil

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 45h teóricas sendo 15 horas presenciais e 30 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Advances in thermal and non-thermal food preservation. Aimes, IA: Blackwell Pub., 2007. E-BOOK. Disponível em: Augusto, Pedro Esteves Duarte. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro, Editora Atheneu, 2017. BRENNAN, J. G.; GRANDISON, A. S. (Eds.) Food processing handbook. 2nd ed. Weinheim: Wiley-VCH, 2011. Disponível em:

<http://onlinelibrary.wiley.com/book/10.1002/9783527634361;jsessionid=88D27F31AF166DB6F5F5CE7934030771.f02t04> DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. (Eds.) Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton, FL: CRC; Taylor & Francis, 2008. FELLOWS, P. J. Food processing technology: principles and practice. 3rd ed. Boca Raton, FL: CRC Press; Oxford, U. K.: Woodhead, 2009.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
326464	DEBORA PARRA BAPTISTA FREITAS	UNICAMP / FEA / DETA	DOCTOR(A)	07h30min
288493	FLAVIO LUIS SCHMIDT	UNICAMP / FEA / DETA	DOCTOR(A)	11h30min

326544	LUIS MARANGONI JUNIOR	UNICAMP / FEA / DETA	DOUTOR(A)	07h30min
299084	PRISCILLA EFRAIM	UNICAMP / FEA / DETA	DOUTOR(A)	11h00min
303545	SERGIO BERTELLI PFLANZER JUNIOR	UNICAMP / FEA / DETA	DOUTOR(A)	07h30min

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: LEGISLAÇÃO, REGULAMENTAÇÃO E COMPLIANCE EM ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: LEGISLACIÓN, REGULACIÓN Y CUMPLIMIENTO EN ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: FOOD LAW, REGULATION AND COMPLIANCE

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular /
 Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os
Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Desenvolver a capacidade do aluno de interpretar e aplicar a legislação de alimentos, atuando de forma preventiva e estratégica na gestão da conformidade regulatória.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo do arcabouço legal e regulatório aplicado à produção, processamento, comercialização e rotulagem de alimentos. Análise das atribuições de órgãos reguladores nacionais e internacionais, responsabilidade técnica e legal, e gestão do risco regulatório. Discussão de casos práticos envolvendo fiscalização, autuações, não conformidades e estratégias de compliance.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio del marco legal y regulatorio aplicado a la producción, procesamiento, comercialización y etiquetado de alimentos. Análisis de las responsabilidades de los organismos reguladores nacionales e internacionales, la responsabilidad técnica y legal, y la gestión de riesgos regulatorios. Análisis de casos prácticos relacionados con inspecciones, multas, incumplimientos y estrategias de cumplimiento.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the legal and regulatory framework applied to the production, processing, marketing, and labeling of food. Analysis of the responsibilities of national and international regulatory bodies, technical and legal liability, and regulatory risk management. Discussion of practical cases involving inspections, fines, non-conformities, and compliance strategies.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Estrutura do sistema regulatório de alimentos no Brasil
- Principais legislações aplicáveis à indústria de alimentos
- Órgãos reguladores nacionais e internacionais
- Rotulagem, alegações e responsabilidade legal
- Gestão do risco regulatório e compliance
- Fiscalizações, autos de infração e sanções
- Estratégias preventivas para atendimento legal
- Análise de casos reais de não conformidade

PROGRAMA INGLÊS:

- Structure of the food regulatory system in Brazil
- Main legislation applicable to the food industry
- National and international regulatory bodies
- Labeling, claims, and legal responsibility
- Regulatory risk management and compliance
- Inspections, infraction notices, and sanctions
- Preventive strategies for legal compliance
- Analysis of real cases of non-compliance

PROGRAMA ESPANHOL:

- Estructura del sistema regulatorio alimentario en Brasil
- Legislación principal aplicable a la industria alimentaria
- Organismos reguladores nacionales e internacionales
- Etiquetado, declaraciones y responsabilidad legal
- Gestión de riesgos regulatorios y cumplimiento
- Inspecciones, notificaciones de infracciones y sanciones
- Estrategias preventivas para el cumplimiento legal
- Análisis de casos reales de incumplimiento

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/> Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em <http://www.agricultura.gov.br/> Codex Alimentarius. Disponível em <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> Instituto Nacional de Metrologia. Disponível em <http://www4.inmetro.gov.br/> Procon. Código de Proteção e Defesa do Consumidor.2018. Disponível em <http://www.procon.sp.gov.br/pdf/CDCcompleto.pdf> Brasil. Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e da outras providências. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm

PROFESSOR:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária
ALCINA MARIA LISERRE	INSTITUTO ADOLFO LUTZ/	PESQUISADORA	DOUTOR	08h00min
IGOR VON BROESIGKE CASTRO	ABIR - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE REFRIGERANTES E DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS/	CONSULTOR	MESTRE	04h00min
REGINA SORRENTINO MINAZZI RODRIGUES	INSTITUTO ADOLFO LUTZ/	PESQUISADORA	MESTRE	11h00min
TALITA FERNANDA DOS SANTOS ANDRADE	FRIESLANDCAMPINA INGREDIENTS LATIN AMERICA LTDA/	CONSULTORA	MESTRE	07h00min

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: FERRAMENTAS DA QUALIDADE, ANÁLISE DE DADOS E CONTROLE DE PROCESSOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: HERRAMIENTAS DE CALIDAD, ANÁLISIS DE DATOS Y CONTROL DE PROCESOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: QUALITY TOOLS, DATA ANALYSIS AND PROCESS CONTROL

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a utilizar ferramentas da qualidade e análise de dados para controlar processos, interpretar resultados e apoiar decisões técnicas e gerenciais.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Aplicação das principais ferramentas da qualidade e métodos de análise de dados no monitoramento, controle e melhoria de processos industriais de alimentos. Introdução ao controle estatístico de processos e ao uso de indicadores como suporte à tomada de decisão. Integração entre análise de dados, desempenho de processos e prevenção de falhas.

EMENTA EM ESPANHOL: Aplicación de herramientas clave de calidad y métodos de análisis de datos en la monitorización, el control y la mejora de los procesos industriales alimentarios. Introducción al control estadístico de procesos y al uso de indicadores para la toma de decisiones. Integración entre el análisis de datos, el rendimiento del proceso y la prevención de fallos.

EMENTA EM INGLÊS: Application of key quality tools and data analysis methods in the monitoring, control, and improvement of industrial food processes. Introduction to statistical process control and the use of indicators to support decision-making. Integration between data analysis, process performance, and failure prevention.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Conceitos básicos de variabilidade e processos
- Ferramentas clássicas da qualidade
- Análise de dados aplicada à indústria de alimentos
- Indicadores de desempenho e monitoramento
- Controle estatístico de processos (CEP)
- Análise de causas raiz e prevenção de falhas
- Uso de dados para tomada de decisão
- Aplicação prática em estudos de caso

PROGRAMA INGLÊS:

- Basic concepts of variability and processes
- Classic quality tools
- Data analysis applied to the food industry
- Performance indicators and monitoring
- Statistical process control (SPC)
- Root cause analysis and failure prevention
- Using data for decision making
- Practical application in case studies

PROGRAMA ESPANHOL:

- Conceptos básicos de variabilidad y procesos
- Herramientas clásicas de calidad
- Análisis de datos aplicado a la industria alimentaria
- Indicadores de rendimiento y monitorización
- Control estadístico de procesos (CEP)
- Análisis de causa raíz y prevención de fallos
- Uso de datos para la toma de decisiones
- Aplicación práctica en casos prácticos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Balbinot, A., Brusamarello, V.J. Instrumentação e fundamentos de medida. 2ª edição. LTC, 2011. Vol. 2. Bega, E. A.; Delmée, G.J.; Cohn, P.E.; Bulgarelli, R.; Koch, R.; Finkel, V.S. Groover, M. P. Instrumentação Industrial. Editora Interciência. 2003. Smith, C.A., Corripio, A. Princípios e Prática do Controle Automático de Processo. 3a ed. LTC. 2008. Kaplan, Robert; Norton, David. A Estratégia Em Ação. Rio De Janeiro: Campus, 1997. Falconi, Vicente. Gerenciamento Pelas Diretrizes (Hoshin Kanri). Belo Horizonte: Indg, 1996. Domingos, Carlos. Oportunidades Disfarçadas: Histórias Reais De Empresas Que Transformaram Problemas Em Grandes Oportunidades. Rio De Janeiro: Sextante, 2009.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
306068	CAROLINA SIQUEIRA FRANCO PICONE	UNICAMP / FEA / DETA	DOUTOR(A)	30h00min

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: GOOD MANUFACTURING PRACTICES AND PREREQUISITE PROGRAMS IN FOOD SAFETY

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a implementar, avaliar e manter programas de pré-requisitos eficazes, compreendendo seu papel estruturante nos sistemas de segurança de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo da implementação, manutenção e verificação dos Programas de Pré-Requisitos como base dos sistemas de segurança de alimentos. Abordagem das boas práticas de fabricação, higiene, saneamento, controle de pragas, infraestrutura, gestão de pessoas e registros. Discussão do papel dos PPRs na prevenção de perigos e no atendimento a requisitos normativos e de certificação.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio de la implementación, el mantenimiento y la verificación de los Programas de Prerrequisitos como base de los sistemas de inocuidad alimentaria. Aborda las buenas prácticas de manufactura, la higiene, el saneamiento, el control de plagas, la infraestructura, la gestión de recursos humanos y el mantenimiento de registros. Analiza la función de los PPR en la prevención de riesgos y en el cumplimiento de los requisitos regulatorios y de certificación.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the implementation, maintenance, and verification of Prerequisite Programs as the basis of food safety systems. Addresses good manufacturing practices, hygiene, sanitation, pest control, infrastructure, human resource management, and record keeping. Discusses the role of PRPs in hazard prevention and in meeting regulatory and certification requirements.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Conceito e importância dos PPRs
- Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- Higiene, limpeza e sanitização
- Controle de pragas e gestão ambiental
- Infraestrutura, layout e manutenção
- Gestão de pessoas, treinamento e comportamento
- Documentação, registros e verificação

- Avaliação de PPRs em auditorias e certificações

PROGRAMA INGLÊS:

- Concept and importance of PPRs (Preventive and Relevant Products)
- Good Manufacturing Practices (GMP)
- Hygiene, cleaning and sanitization
- Pest control and environmental management
- Infrastructure, layout and maintenance
- People management, training and behavior
- Documentation, records and verification
- Evaluation of PPRs in audits and certifications

PROGRAMA ESPANHOL:

- Concepto e importancia de los PPR (Productos Preventivos y Relevantes)
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Higiene, limpieza y desinfección
- Control de plagas y gestión ambiental
- Infraestructura, distribución y mantenimiento
- Gestión, capacitación y comportamiento del personal
- Documentación, registros y verificación
- Evaluación de los PPR en auditorías y certificaciones

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Kuaye, A.Y. Limpeza e Sanitização na indústria de Alimentos. Ed Atheneu, 2017, v.4, 323p. Codex Alimentarius. CAC/RCP 1-1969 Rev4 (Código internacional de práticas recomendadas – princípios gerais de higiene dos alimentos), 2003. Disponível em <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/#CAC/RCP%201-1969> Andrade, N.J. Higiene na Indústria de Alimentos, Ed. Varela, 2008. Brasil. Anvisa. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n. 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o

regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal. Disponível em: Brasil. Anvisa. RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004. GLOBAL G.A.P. - o referencial global para as boas práticas agrícolas. Disponível em: <<https://www.globalgap.org/pt/>>

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
307015	MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO	UNICAMP/DETA/FEA	DOUTORA	30

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: AVALIAÇÃO E CONTROLE PREVENTIVO DE RISCOS EM ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: ANÁLISIS Y CONTROL PREVENTIVO DE RIESGOS ALIMENTARIOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: ASSESSMENT AND PREVENTIVE CONTROL OF FOOD RISKS

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular /
 Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os
Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a aplicar o HACCP de forma estruturada e eficaz, fortalecendo a gestão preventiva de riscos em segurança de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Aplicação do sistema HACCP como ferramenta central de prevenção, avaliação e controle de perigos na cadeia produtiva de alimentos. Estudo dos princípios do HACCP, identificação e análise de perigos, definição de pontos críticos de controle, limites críticos, monitoramento, validação e verificação. Integração do HACCP com sistemas de gestão e requisitos regulatórios.

EMENTA EM ESPANHOL: Aplicación del sistema APPCC como herramienta central para la prevención, evaluación y control de riesgos en la cadena de producción alimentaria. Estudio de los principios del APPCC, identificación y análisis de riesgos, definición de puntos críticos de control, límites críticos, monitorización, validación y verificación. Integración del APPCC con los sistemas de gestión y los requisitos reglamentarios.

EMENTA EM INGLÊS: Application of the HACCP system as a central tool for the prevention, assessment, and control of hazards in the food production chain. Study of HACCP principles, hazard identification and analysis, definition of critical control points, critical limits, monitoring, validation, and verification. Integration of HACCP with management systems and regulatory requirements.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Evolução do HACCP e abordagem preventiva
- Princípios do HACCP e terminologia
- Identificação e análise de perigos
- Avaliação de riscos e priorização
- Definição de controles preventivos e PCCs
- Monitoramento, ações corretivas e registros
- Validação, verificação e melhoria do sistema
- Integração do HACCP com sistemas de gestão

PROGRAMA INGLÊS:

- Evolution of HACCP and preventive approach
- HACCP principles and terminology
- Hazard identification and analysis
- Risk assessment and prioritization
- Definition of preventive controls and CCPs
- Monitoring, corrective actions and records
- Validation, verification and improvement of the system
- Integration of HACCP with management systems

PROGRAMA ESPANHOL:

- Evolución del sistema APPCC y del enfoque preventivo
- Principios y terminología del APPCC
- Identificación y análisis de peligros
- Evaluación y priorización de riesgos
- Definición de controles preventivos y PCC
- Monitoreo, acciones correctivas y registros
- Validación, verificación y mejora del sistema
- Integración del APPCC con los sistemas de gestión

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1-1969 Rev4 (Código internacional de práticas recomendadas – princípios gerais de higiene dos alimentos), 2003. Disponível em <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/#CAC/RCP%201-1969> Forsythe, S.J. & Hayes, P.R. Food hygiene, microbiology and HACCP. 3 ed. Aspen Publication, Gaithersburg, 2000. Brown, M., Stringer, M. Microbiological risk assessment in food processing. Cambridge: Woodhead Publishing, 2002. Codex Alimentarius Commission (CODEX). Principles and guidelines for the conduct of Microbiological Risk Assessment. CAC/GL – 30. Rome, 1999. Disponível em: . International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Microorganisms in Foods 8. Springer, 2011. Schaffner, D.W. Microbial Risk Analysis of Foods. 2008. ASM Press.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
303598	ANDERSON DE SOUZA	UNICAMP / FEA / DECAN	DOUTOR(A)	30h00min

SANTANA			
---------	--	--	--

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: AUDITORIAS INTERNAS, DE FORNECEDORES E DE CERTIFICAÇÃO

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: AUDITORÍAS INTERNAS, DE PROVEEDORES Y DE CERTIFICACIÓN

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: INTERNAL, SUPPLIER AND CERTIFICATION AUDITS

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular /
 Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os
Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Desenvolver a capacidade do aluno de planejar, executar e responder auditorias, utilizando seus resultados como instrumento de gestão e melhoria dos sistemas.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo dos princípios e práticas de auditorias aplicadas aos sistemas de qualidade e segurança de alimentos. Planejamento, condução e acompanhamento de auditorias internas, de fornecedores, de clientes e de certificação. Análise de não conformidades, elaboração de ações corretivas e uso da auditoria como ferramenta de melhoria contínua.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio de los principios y prácticas de auditoría aplicados a los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria. Planificación, realización y supervisión de auditorías internas, de proveedores, de clientes y de certificación. Análisis de no conformidades, desarrollo de acciones correctivas y uso de la auditoría como herramienta para la mejora continua.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the principles and practices of audits applied to food quality and safety systems. Planning, conducting, and monitoring internal, supplier, customer, and certification audits. Analysis of non-conformities, development of corrective actions, and use of auditing as a tool for continuous improvement.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Conceitos e tipos de auditorias
- Planejamento e preparação de auditorias
- Técnicas de auditoria e condução em campo
- Auditorias internas e de fornecedores
- Auditorias de clientes e certificação
- Identificação e classificação de não conformidades
- Ações corretivas e análise de causa raiz
- Auditoria como ferramenta de melhoria contínua

PROGRAMA INGLÊS:

- Concepts and types of audits
- Planning and preparation of audits
- Audit techniques and field conduct
- Internal and supplier audits
- Customer audits and certification
- Identification and classification of nonconformities
- Corrective actions and root cause analysis
- Auditing as a tool for continuous improvement

PROGRAMA ESPANHOL:

- Conceptos y tipos de auditorías
- Planificación y preparación de auditorías
- Técnicas de auditoría y ejecución en campo
- Auditorías internas y de proveedores
- Auditorías de clientes y certificación
- Identificación y clasificación de no conformidades
- Acciones correctivas y análisis de causa raíz
- La auditoría como herramienta para la mejora continua

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

ISO 22000:2018 - Food safety management systems: Requirements for any organization in the food chain. Disponível em: NBR ISO 19011:2018 - Auditorias Internas da Qualidade. Disponível em: ISO 9001:2015 - Sistemas de gestão da qualidade, Requisitos: Item 10 - Melhoria, Não conformidade e Ação Corretiva. Disponível em: Brasil. Anvisa. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 10 de janeiro de 2001. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Microorganisms in Foods 8. Springer, 2011.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária
LUCIANA REGINA HEREDIA	IQUALY INTELIGENCIA EM QUALIDADE LTDA/	CONSULTORA	ESPECIALISTA	30h00min

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: SEGURANÇA DE ALIMENTOS, COMÉRCIO E CADEIAS PRODUTIVAS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMERCIO GLOBAL Y CADENAS DE SUMINISTRO

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: GLOBAL FOOD SAFETY, TRADE AND SUPPLY CHAINS

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a compreender e analisar os desafios da segurança de alimentos em cadeias globais, apoiando decisões estratégicas em contextos internacionais.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Análise dos impactos da globalização, do comércio internacional e das cadeias produtivas complexas na segurança de alimentos. Discussão de barreiras sanitárias, acordos internacionais, rastreabilidade, logística e governança da cadeia de suprimentos. Avaliação de riscos associados a mercados globais e estudos de casos internacionais.

EMENTA EM ESPANHOL: Análisis del impacto de la globalización, el comercio internacional y las cadenas de suministro complejas en la inocuidad alimentaria. Análisis de barreras sanitarias, acuerdos internacionales, trazabilidad, logística y gobernanza de la cadena de suministro. Evaluación de riesgos asociados a los mercados globales y casos prácticos internacionales.

EMENTA EM INGLÊS: Analysis of the impacts of globalization, international trade, and complex supply chains on food safety. Discussion of sanitary barriers, international agreements, traceability, logistics, and supply chain governance. Assessment of risks associated with global markets and international case studies.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Globalização e cadeias produtivas de alimentos
- Riscos em cadeias de suprimentos complexas
- Barreiras sanitárias e técnicas ao comércio
- Acordos internacionais e requisitos sanitários
- Rastreabilidade e transparência da cadeia
- Logística, transporte e armazenamento
- Gestão de crises e incidentes globais
- Estudos de caso internacionais

PROGRAMA INGLÊS:

- Globalization and food production chains
- Risks in complex supply chains
- Sanitary and technical barriers to trade
- International agreements and sanitary requirements
- Traceability and transparency of the supply chain
- Logistics, transport and storage
- Management of global crises and incidents
- International case studies

PROGRAMA ESPANHOL:

- Globalización y cadenas de producción alimentaria
- Riesgos en cadenas de suministro complejas
- Barreras sanitarias y técnicas al comercio
- Acuerdos internacionales y requisitos sanitarios
- Trazabilidad y transparencia de la cadena de suministro
- Logística, transporte y almacenamiento
- Gestión de crisis e incidentes globales
- Casos prácticos internacionales

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Amaral Jr. A. OMC e o Comércio Internacional. ADUANEIRAS 2006 Carvalho, P. N. A Política Agrícola Comum da Europa: Controvérsias e continuidade. IPEA. 2016. Disponível em: Food Safety system Certification. FSSC 22000. NBR ISO 22000:2018. Disponível em: BRC Global Standards. Disponível em: International Featured Standards. Disponível em: NBR ISO 22005:2008. Rastreabilidade na cadeia produtiva de alimentos e rações – Princípios gerais e requisitos básicos para planejamento e implementação do sistema. ISO 2008. Disponível em: Brasil. Anvisa. RDC 24 DE 2015. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores. Diário Oficial da União, 09 de junho de 2015. Food and Drug Administration. FSPCA – Preventive Controls for Human Food. Food Safety Preventive Controls Alliance, version 1.2. 2016. Disponível em: CRS Report for Congress. The FDA Food Safety Modernization Act (P.L. 111-353). U.S. Government Printing Office. 2011. 61p. Disponível em: Food Standards Agency – UK. PAS 96:2017 Guide to protecting and defending food and drink deliberate attack. British Standards Institution. 2017.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
307015	MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO	UNICAMP/DETA/FEA	DOUTORA	30

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: NORMAS INTERNACIONAIS E ESQUEMAS DE CERTIFICAÇÃO EM ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: NORMAS INTERNACIONALES Y ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN EN ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: INTERNATIONAL FOOD STANDARDS AND CERTIFICATION SCHEMES

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a compreender e gerenciar normas e certificações internacionais, apoiando o acesso a mercados e a competitividade da indústria de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo dos principais esquemas internacionais de certificação em segurança e qualidade de alimentos, incluindo ISO 22000, FSSC 22000, BRCS e IFS. Análise da estrutura, requisitos e processos de certificação, bem como estratégias para implementação, manutenção e melhoria de sistemas certificados.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio de los principales sistemas internacionales de certificación en seguridad y calidad alimentaria, incluyendo ISO 22000, FSSC 22000, BRCS e IFS. Análisis de la estructura, los requisitos y los procesos de certificación, así como de las estrategias para la implementación, el mantenimiento y la mejora de los sistemas certificados.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the main international certification schemes in food safety and quality, including ISO 22000, FSSC 22000, BRCS and IFS. Analysis of the structure, requirements and certification processes, as well as strategies for implementation, maintenance and improvement of certified systems.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Papel das normas e certificações no mercado global
- Estrutura das normas ISO aplicadas a alimentos
- ISO 22000 e FSSC 22000
- BRCS, IFS e outros esquemas
- Processos de certificação e manutenção
- Integração entre diferentes normas
- Gestão de auditorias e recertificação
- Estratégias para escolha de esquemas

PROGRAMA INGLÊS:

- The role of standards and certifications in the global market
- Structure of ISO standards applied to food
- ISO 22000 and FSSC 22000
- BRCGS, IFS and other schemes
- Certification and maintenance processes
- Integration between different standards
- Audit and recertification management
- Strategies for choosing schemes

PROGRAMA ESPANHOL:

- El papel de las normas y certificaciones en el mercado global
- Estructura de las normas ISO aplicadas a la alimentación
- ISO 22000 y FSSC 22000
- BRCGS, IFS y otros esquemas
- Procesos de certificación y mantenimiento
- Integración entre diferentes normas
- Gestión de auditorías y recertificaciones
- Estrategias para la selección de esquemas

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Yiannas F. Food safety culture: Creating a behaviour-based food safety management system. New York: Springer; 2009. Food Microbiology and Food Safety Series. P 1-85. Food Safety system Certification. FSSC 22000. NBR ISO 22000:2018. Disponível em: BRC Global Standards. Disponível em: International Featured Standards. Disponível em: Safety Quality Food Institute. Disponível em: Global Food Safety Initiative.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária
VIRGINIA CARVALHO PESSOA DE MENDONÇA	VIRGINIA MENDONÇA CONSULTORIA E TREINAMENTO//	CONSULTORA	ESPECIALISTA	30h00min

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: LIDERANÇA, GESTÃO DE PESSOAS E CULTURA DA QUALIDADE E SEGURANÇA

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: LIDERAZGO, GESTIÓN DE PERSONAS Y CULTURA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: LEADERSHIP, PEOPLE MANAGEMENT AND QUALITY AND SAFETY CULTURE

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Desenvolver no aluno a capacidade de atuar na gestão de pessoas e na promoção de uma cultura organizacional orientada à qualidade e à segurança de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Estudo do papel da liderança, da gestão de pessoas e da cultura organizacional na efetividade dos sistemas de qualidade e segurança de alimentos. Discussão de comportamento organizacional, competências, treinamento, engajamento e comunicação. Análise de estratégias para fortalecimento da cultura da qualidade e do comportamento seguro.

EMENTA EM ESPANHOL: Estudio del rol del liderazgo, la gestión de personal y la cultura organizacional en la eficacia de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria. Análisis del comportamiento organizacional, las competencias, la capacitación, el compromiso y la comunicación. Análisis de estrategias para fortalecer la cultura de calidad y comportamiento seguro.

EMENTA EM INGLÊS: Study of the role of leadership, people management, and organizational culture in the effectiveness of food quality and safety systems. Discussion of organizational behavior, competencies, training, engagement, and communication. Analysis of strategies for strengthening the culture of quality and safe behavior.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Fundamentos de liderança em ambientes regulados
- Cultura organizacional e comportamento humano
- Comunicação e engajamento em segurança de alimentos
- Gestão de competências e treinamento
- Responsabilidade, autoridade e tomada de decisão
- Cultura justa e aprendizado organizacional
- Indicadores de cultura e comportamento seguro
- Casos práticos de mudança cultural

PROGRAMA INGLÊS:

- Fundamentals of leadership in regulated environments
- Organizational culture and human behavior
- Communication and engagement in food safety
- Competency management and training
- Responsibility, authority, and decision-making
- Just culture and organizational learning
- Indicators of safe culture and behavior
- Practical cases of cultural change

PROGRAMA ESPANHOL:

- Fundamentos del liderazgo en entornos regulados
- Cultura organizacional y comportamiento humano
- Comunicación y compromiso en seguridad alimentaria
- Gestión de competencias y capacitación
- Responsabilidad, autoridad y toma de decisiones
- Cultura justa y aprendizaje organizacional
- Indicadores de cultura y comportamiento seguros
- Casos prácticos de cambio cultural

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 30h teóricas sendo 15 horas presenciais e 15 horas online.

BIBLIOGRAFIA:

Bergamini, C. W. Liderança: a administração do sentido. Revista de administração de Empresas, v. 34, n. 3, p. 102-114, 1994. Robbins, S.; Judge, T.; Sobral, F. Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro. Pearson Prentice Hall, 2010. Bergamini, C. W. Motivação: uma viagem ao centro do conceito. GV-executivo, v. 1, n. 2, p. 63-67, 2003. Novelli, J. G. N.; Fischer, R. M.; Mazzon, J. A. Fatores de confiança interpessoal no ambiente de trabalho. Revista de Administração-RAUSP, v. 41, n. 4, p. 442-452, 2006. Zanelli, J. C.; Broges-Andrade, J. E.; Bastos, A. V. B. Psicologia, Organizações e Trabalho no Brasil. ARTMED: Porto Alegre, 2004. **Complementar** Anderson, J. Whole grain wheat – effect of peeling and pearling on chemical composition, taste and colour. Master Thesis: SLU – Swedish University of Agriculture. 2011. Disponível em: <http://stud.epsilon.slu.se/2341/1/anderson_j_110311.pdf>. Acesso em nov./2016. Gutkoski, L.C.; Pedó, I. Aveia – composição química, valor nutricional e processamento. São Paulo: Varela, 2000. 192p. Sites: Anvisa, FAO, IBGE

PROFESSORAS DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
301518	PAULO HAYASHI JUNIOR	UNICAMP / FCA / COORDENADORIA DE GRADUAÇÃO	DOUTOR(A)	30h00min

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: ESTUDOS DE CASO APLICADOS EM QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA INDÚSTRIA

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: ESTUDIOS DE CASO EN CALIDAD Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: CASE STUDIES IN FOOD QUALITY AND SAFETY IN THE FOOD INDUSTRY

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Desenvolver a capacidade de análise crítica e tomada de decisão do aluno frente a situações reais e complexas relacionadas à qualidade e segurança de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Análise crítica e discussão de estudos de caso reais e simulados relacionados à qualidade e segurança de alimentos na indústria. Avaliação de falhas operacionais, desvios, não conformidades, surtos, recalls e incidentes de segurança. Aplicação prática de conceitos como boas práticas, HACCP, gestão de riscos, validação, verificação e investigação de causas raiz.

EMENTA EM ESPANHOL: Análisis crítico y discusión de casos prácticos reales y simulados relacionados con la calidad y seguridad alimentaria en la industria. Evaluación de fallos operativos, desviaciones, no conformidades, brotes, retiradas de productos e incidentes de seguridad. Aplicación práctica de conceptos como buenas prácticas, APPCC, gestión de riesgos, validación, verificación y análisis de causa raíz.

EMENTA EM INGLÊS: Critical analysis and discussion of real and simulated case studies related to food quality and safety in the industry. Evaluation of operational failures, deviations, non-conformities, outbreaks, recalls, and safety incidents. Practical application of concepts such as good practices, HACCP, risk management, validation, verification, and root cause analysis.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Metodologia de análise de estudos de caso
- Falhas em boas práticas e PPRs
- Problemas em HACCP e controles preventivos
- Surtos, recalls e incidentes de segurança
- Investigação de causas raiz
- Tomada de decisão sob pressão
- Comunicação e gestão de crises

- Lições aprendidas e prevenção

PROGRAMA INGLÊS:

- Case study analysis methodology
- Failures in best practices and PRPs
- Problems in HACCP and preventive controls
- Outbreaks, recalls, and safety incidents
- Root cause investigation
- Decision-making under pressure
- Communication and crisis management
- Lessons learned and prevention

PROGRAMA ESPANHOL:

- Metodología de análisis de casos prácticos
- Fallos en las mejores prácticas y PPR
- Problemas en el APPCC y los controles preventivos
- Brotes, retiradas e incidentes de seguridad
- Investigación de la causa raíz
- Toma de decisiones bajo presión
- Comunicación y gestión de crisis
- Lecciones aprendidas y prevención

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 15h de aulas teóricas online

BIBLIOGRAFIA:

Lelieveld, H. & Motarjemi, Y. – Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry – guia prático com exemplos de incidentes reais e causas-raiz e aplicação de sistemas de gestão de segurança de alimentos.

Rizzi, A., Sorlini, C., Mannino, S. & Daffonchio, D. (Eds.) – Food Safety: A Practical and Case Study Approach – coletânea com casos aplicados e discussão de segurança e qualidade em contextos reais.

Hoorfar, J. (Ed.) – Case Studies in Food Safety and Authenticity – foco em situações reais e investigações envolvendo riscos e surtos.

Hill, V. – A Kaizen Approach to Food Safety – aborda qualidade integrada, melhorias contínuas e estudos de caso de prevenção de falhas.

Quality Systems in the Food Industry (Fiorino et al.) – sistematiza requisitos de sistemas de qualidade que incluem análise de riscos e verificação de conformidade.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:

COM VÍNCULO UNICAMP

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
303598	ANDERSON DE SOUZA SANTANA	UNICAMP / FEA / DECAN	DOUTOR(A)	15h00min

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: ESTUDOS DE CASO APLICADOS EM CONFORMIDADE REGULATÓRIA, AUDITORIAS E CERTIFICAÇÕES EM ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: ESTUDIOS DE CASO EN CUMPLIMIENTO REGULATORIO, AUDITORÍAS Y CERTIFICACIONES EN ALIMENTOS

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: CASE STUDIES IN REGULATORY COMPLIANCE, AUDITS AND FOOD CERTIFICATION

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a interpretar requisitos regulatórios e normativos e a tomar decisões estratégicas em contextos reais de auditoria e certificação.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Discussão aprofundada de estudos de caso envolvendo conformidade regulatória, auditorias e certificações na indústria de alimentos. Análise de não conformidades críticas, gestão de auditorias internas e externas, interpretação de requisitos legais e normativos e estratégias para manutenção de certificações e gestão do risco regulatório.

EMENTA EM ESPANHOL: Análisis a fondo de casos prácticos relacionados con el cumplimiento normativo, las auditorías y las certificaciones en la industria alimentaria. Análisis de no conformidades críticas, gestión de auditorías internas y externas, interpretación de requisitos legales y regulatorios, y estrategias para el mantenimiento de las certificaciones y la gestión del riesgo regulatorio.

EMENTA EM INGLÊS: In-depth discussion of case studies involving regulatory compliance, audits, and certifications in the food industry. Analysis of critical non-conformities, management of internal and external audits, interpretation of legal and regulatory requirements, and strategies for maintaining certifications and managing regulatory risk.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Análise de casos regulatórios reais
- Não conformidades críticas e recorrentes
- Gestão de auditorias externas
- Relação com órgãos reguladores
- Suspensão e perda de certificações
- Planos de ação e recuperação da conformidade
- Estratégias de prevenção regulatória

- Discussão integrada de casos complexos

PROGRAMA INGLÊS:

- Analysis of real regulatory cases
- Critical and recurring non-conformities
- Management of external audits
- Relationship with regulatory bodies
- Suspension and loss of certifications
- Action plans and compliance recovery
- Regulatory prevention strategies
- Integrated discussion of complex cases

PROGRAMA ESPANHOL:

- Análisis de casos regulatorios reales
- No conformidades críticas y recurrentes
- Gestión de auditorías externas
- Relación con organismos reguladores
- Suspensión y pérdida de certificaciones
- Planes de acción y recuperación del cumplimiento
- Estrategias de prevención regulatoria
- Discusión integrada de casos complejos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:

CARGA HORÁRIA: 15h de aulas teóricas presenciais.

BIBLIOGRAFIA:

Olanrewaju, A. B. – ISO 22000 Food Safety Management Systems Implementation: A Practical Guide – guia prático para implementação e auditoria de ISO 22000, úteis para discutir conformidades e certificação.

Cybellium – Mastering ISO 22000:2018 – explicação aprofundada dos requisitos, estratégias de auditoria e manutenção de certificação com estudos de caso.

Certified HACCP Auditor Handbook – manual com técnicas de auditoria sobre HACCP e sistemas de gestão de segurança alimentar.

HACCP System Auditing for Food Safety: Principles and Techniques – texto que aborda auditoria de sistemas HACCP e interpretação de requisitos durante auditorias.

Bertolino, M. T. – *Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos* – cobre aspectos de gestão de qualidade, controles internos e requisitos regulatórios.

Queiroz & Paier (orgs.) – *Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos* – abordagens sobre auditorias de qualidade, certificações e análise de conformidade no contexto alimentício.

PROFESSORES DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
307015	MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO	UNICAMP/DETA/FEA	DOUTORA	15

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

NOME DA DISCIPLINA EM PORTUGUÊS: MONOGRAFIA

NOME DA DISCIPLINA EM ESPANHOL: MONOGRAFÍA

NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: MONOGRAPHY

TIPO DE DISCIPLINA: Obrigatória ou Eletiva

TIPO DE CARACTERÍSTICA DA DISCIPLINA: Estágios Estudo Dirigido / Leitura Independente / Regular / Seminário / Tópico / Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

TIPO DE APROVAÇÃO: Conceito e Frequência / Frequência

TIPO DE DISCIPLINA: Quinzenal / Semanal

TIPO DE PERÍODO Anual / Semestral

TIPO DE OFERECIMENTO: 1º Período – períodos ímpares / 2º Período – período pares Todos os Períodos / A Critério da Unidade

FORMA DE REALIZAÇÃO: Presencial / Semipresencial / Online

OBJETIVO DA DISCIPLINA: O objetivo da disciplina é consolidar o conteúdo apreendido no curso de especialização por meio da escrita e apresentação de um trabalho de conclusão para possibilitar aprofundamento do aluno em sistemas de qualidade de alimentos.

EMENTA EM PORTUGUÊS: Os alunos serão orientados a escolher um tema de interesse, bem como um orientador para a execução de um trabalho final escrito e uma apresentação oral. Os trabalhos deverão ser iniciados com devida antecedência. Os temas serão discutidos entre os alunos e o coordenador da disciplina de seminários ao longo do oferecimento do curso. Os alunos serão avaliados pela apresentação e pelo trabalho escrito. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Os alunos serão avaliados pela apresentação e pelo trabalho escrito, segundo os critérios a serem definidos pelo professor da disciplina.

EMENTA EM ESPANHOL: Se guiará a los estudiantes para elegir un tema de interés, así como un asesor para la ejecución de un trabajo final escrito y una presentación oral. Las obras deben iniciarse con mucha antelación. Los temas serán discutidos entre los estudiantes y el coordinador de la disciplina del seminario a lo largo de la oferta del curso. Los estudiantes serán evaluados por presentación y trabajo escrito. Presentación de trabajos de finalización del curso. Los alumnos serán evaluados mediante presentación y trabajo escrito, según criterios a definir por el profesor de la asignatura.

EMENTA EM INGLÊS: Students will be guided to choose a topic of interest, as well as an advisor for the execution of a final written work and an oral presentation. The works must be started well in advance. The themes will be discussed between the students and the coordinator of the seminar discipline throughout the course offering. Students will be evaluated by presentation and written work. Presentation of course completion papers. Students will be evaluated by presentation and written work, according to criteria to be defined by the subject professor.

PROGRAMA PORTUGUÊS:

- Discussão de temas de monografia com o coordenador da disciplina
- Definição dos orientadores para cada monografia
- Desenvolvimento das monografias entre os alunos e seus respectivos orientadores

- Apresentação da monografia (escrita e oral)

PROGRAMA INGLÊS:

- Discussion of dissertation topics with the course coordinator
- Assignment of advisors for each dissertation
- Development of dissertations between students and their respective advisors
- Presentation of the dissertation (written and oral)

PROGRAMA ESPANHOL:

- Discusión de los temas de la disertación con el coordinador del curso
- Asignación de asesores para cada disertación
- Desarrollo de las disertaciones entre los estudiantes y sus respectivos asesores
- Presentación de la disertación (escrita y oral)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS / OBSERVAÇÕES:**CARGA HORÁRIA:**

BIBLIOGRAFIA: Específica para cada TCC, normas de elaboração do trabalho da disciplina.

PROFESSOR DA DISCIPLINA:**COM VÍNCULO UNICAMP**

Matrícula	Nome	Instituição/Unidade/Depto	Titulação	Carga-Horária
307015	MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO	UNICAMP/DETA/FEA	DOUTORA	
309030	NATHALIA CRISTINA CIRONE SILVA	UNICAMP / FEA / DEPARTAMENTO DE CIENCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	DOUTOR(A)	

SEM VÍNCULO UNICAMP

Nome	Instituição/Unidade/Depto	Função	Titulação	Carga-Horária

CALENDÁRIO

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO

GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

2º SEMESTRE 2026			
DIA/MÊS	DISCIPLINA	PROFESSORES	Carga Horária
04/08/2026 06/08/2026 11/08/2026 13/08/2026	FEA-8201 FUNDAMENTOS DOS SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE	<ul style="list-style-type: none"> FABYO AJONA MARCIANO MARQUES (15H) 	15
18/08/2026 20/08/2026 25/08/2026 27/08/2026 01/09/2026 03/09/2026 08/09/2026 10/09/2026	FEA-8202 PERIGOS EM ALIMENTOS E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> ADRIANA PAVESI ARISSETO BRAGOTTO (11:30H) LILIANA DE OLIVEIRA ROCHA (11:30H) NATHÁLIA CRISTINA CIRONE SILVA (7h) 	30
15/09/2026 17/09/2026 22/09/2026 24/09/2026 29/09/2026 01/10/2026 06/10/2026 08/10/2026 13/10/2026 15/10/2026 20/10/2026 22/10/2026	FEA-8203 CONSERVAÇÃO, ESTABILIDADE E VIDA DE PRATELEIRA DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> FLÁVIO LUIS SCHMIDT (11:00) PRISCILLA EFRAIM (11:30H) SÉRGIO BERTELLI PFLANZER JUNIOR (07H30MIN) LUIS MARANGONI JUNIOR (07H30MIN) DÉBORA PARRA BAPTISTA (07H30MIN) 	45
27/10/2026 29/10/2026 03/11/2026 05/11/2026 10/11/2026 12/11/2026 17/11/2026 19/11/2026	FEA-8204 LEGISLAÇÃO, REGULAMENTAÇÃO E COMPLIANCE EM ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> REGINA SORRENTINO MINAZZI RODRIGUES (11H) ALCINA MARIA LISERRE (08H) TALITA FERNANDA DOS SANTOS ANDRADE (07H) IGOR VON BROESIGKE CASTRO (04H) 	30
1º SEMESTRE 2027			

DIA/MÊS	DISCIPLINA	PROFESSORES	Carga Horária
16/02/2027 18/02/2027 23/02/2027 25/02/2027 02/03/2027 04/03/2027 09/03/2027 11/03/2027	FEA-8205 FERRAMENTAS DA QUALIDADE, ANÁLISE DE DADOS E CONTROLE DE PROCESSOS	<ul style="list-style-type: none"> CAROLINA SIQUEIRA PICONE(30H) 	30
16/03/2027 18/03/2027 23/03/2027 30/03/2027 06/04/2027 08/04/2027 13/04/2027 15/04/2027	FEA-8206 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS	<ul style="list-style-type: none"> MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO (30H) 	30
20/04/2027 22/04/2027 27/04/2027 29/04/2027 04/05/2027 06/05/2027 11/05/2027 13/05/2027	FEA-8207 AVALIAÇÃO E CONTROLE PREVENTIVO DE RISCOS EM ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> ANDERSON DE SOUZA SANT'ANA (30H) 	30
18/05/2027 20/05/2027 25/05/2027 01/06/2027 08/06/2027 10/06/2027 15/06/2027 17/06/2027	FEA-8208 AUDITORIAS INTERNAS, DE FORNECEDORES E DE CERTIFICAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> LUCIANA REGINA HEREDIA (30H) 	30
2º SEMESTRE 2027			
03/08/2027 05/08/2027 10/08/2027 12/08/2027 17/08/2027 19/08/2027 24/08/2027 26/08/2027	FEA-8209 SEGURANÇA DE ALIMENTOS, COMÉRCIO E CADEIAS PRODUTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> ROSINELY CASADÓ FERREIRA MARTINS (30H) 	30

31/08/2027 02/09/2027 14/09/2027 16/09/2027 21/09/2027 23/09/2027 28/09/2027 30/09/2027	FEA-8210 NORMAS INTERNACIONAIS E ESQUEMAS DE CERTIFICAÇÃO EM ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> VIRGINIA CARVALHO PESSOA DE MENDONÇA (30H) 	30
05/10/2027 07/10/2027 19/10/2027 21/10/2027 09/11/2027 11/11/2027 16/11/2027 18/11/2027	FEA-8211 LIDERANÇA, GESTÃO DE PESSOAS E CULTURA DA QUALIDADE E SEGURANÇA	<ul style="list-style-type: none"> PAULO HAYASHI JUNIOR (30H) 	30
23/11/2027 25/11/2027 30/11/2027 02/12/2027	FEA-8212 ESTUDOS DE CASO APLICADOS EM QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA INDÚSTRIA	<ul style="list-style-type: none"> ANDERSON DE SOUZA SANT'ANA (15H) 	15
1º SEMESTRE 2028			
DIA/MÊS	DISCIPLINA	PROFESSORES	Carga Horária
15/02/2028 17/02/2028 22/02/2028 24/02/2028	FEA-8213 ESTUDOS DE CASO APLICADOS EM CONFORMIDADE REGULATÓRIA, AUDITORIAS E CERTIFICAÇÕES EM ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO (15H) 	15
02/05/2028 04/05/2028 09/05/2028 11/05/2028 16/05/2028 18/05/2028 23/05/2028 25/05/2028	FEA-8214 MONOGRAFIA	<ul style="list-style-type: none"> NATHÁLIA CRISTINA CIRONE SILVA MARISTELA DA SILVA DO NASCIMENTO 	0

Obs.: O presente calendário está sujeito a mudanças propostas pela Coordenadoria Acadêmica em função do bom andamento das disciplinas, considerando eventos imprevistos e inadiáveis de caráter Institucional.



Universidade Estadual de Campinas
Faculdade de Engenharia de Alimentos
Comissão de Pós-Graduação



Cidade Universitária 'Zeferino Vaz', 22 de Janeiro de 2026

ATO INTERNO CPG/FEA 08/2026

A Comissão de Pós-Graduação da Faculdade de Engenharia de Alimentos aprovou, em 22/01/2026, a proposta de **criação dos cursos Lato sensu**, abaixo:

- **Ciência e Tecnologia de Sistemas Alimentares (FEA 8000)**
- **Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos (FEA 8200).**

Profa. Dra. Cíntia Baú Betim Cazarin
Coordenadora Associada
Comissão de Pós-Graduação
FEA/UNICAMP

Documento assinado eletronicamente por CINTHIA BAU BETIM CAZARIN, COORDENADORA ASSOCIADA DA CPG/FEA, em 22/01/2026, às 16:43 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



**A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
706DA3F2 450A47E8 BE5A137E 88668DC1**





Faculdade de
**Engenharia de
Alimentos**

Deliberação 17/2026 da Congregação da FEA

A **Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas**, em sua **223ª Reunião Ordinária**, realizada em 27 de fevereiro de 2026, **homologou** o “ad referendum” da Congregação FEA, referente ao **Ato Interno CPG/FEA 08/2026**, que trata da **proposta de criação dos cursos *Lato Sensu* Ciência e Tecnologia de Sistemas Alimentares (FEA 8000) e Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos (FEA 8200)**.

Campinas, 27 de fevereiro de 2026.

Prof. Dr. ANDERSON DE SOUZA SANT’ANA
Diretor da FEA
Presidente da Congregação

Documento assinado eletronicamente por ANDERSON DE SOUZA SANTANA, DIRETOR DE UNIDADE UNIVERSITÁRIA, em 03/03/2026, às 12:39 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
7976782F E3794BAC B46C7A66 16BF7AE8



PARECER DAC - Nº 02/2026

Referência: ATO INTERNO CPG/FEA nº 08/2026

Interessado(a): Comissão de Pós-Graduação/FEA

Assunto: Check-list da Proposta de Criação do CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU EM GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS (FEA) (Processo: 04-P-3040/2026) (d)

Encaminhamos à apreciação da Comissão Central de Pós-Graduação (CCPG) o Processo Digital 04-P-3040/2026 para criação do **Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos** (Especialização), da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP. De acordo com a Deliberação CONSU A-10/2015 (Regimento Geral dos Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu e dos Cursos Lato Sensu da Unicamp, atualizado em 2025), Resolução CNE/CES 1/2007 (atualizado pela Resolução CNE/CES 7/2011) e Delib. CEE 108/11 (atualizada pelas Deliberações CEE nº 197/2021 e CEE nº 207/2022), a Diretoria Acadêmica (DAC) informa que o processo contém as devidas informações conforme o check-list abaixo listado:

- 1 - Justificativa de oferta e definição dos objetivos do curso:** fls. 01 à 03 do 13º anexo.
- 2 - Nome completo do curso em português, inglês e espanhol:** fl. 01 e 02 do 5º anexo.
- 3 - Descrição do campo de atuação do profissional a ser formado:** fl. 03 do 13º anexo.
- 4 - Título do profissional masculino e feminino em português, inglês e espanhol:** fl. 02 do 5º anexo.
- 5 - Indicação de quem será o coordenador do curso e a relação do corpo de professores a ser credenciado ou cadastrado com a respectiva titulação** (*Pelo menos, 50% dos professores de cada Curso Lato Sensu devem ter, no mínimo, o título de doutor e, pelo menos, 2/3 da carga didática total do curso deverá ser ministrada por acadêmicos e profissionais com vínculo institucional com a Unicamp, devendo a Comissão de Pós-Graduação de cada Unidade definir uma carga didática mínima a ser ministrada por docentes da Universidade*): fls. 03 do 13º anexo, e fls. 06 à 10 do 5º anexo.
- 6 - Grade curricular contendo:**
 - a) Carga horária total** (*Os Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu, modalidade Especialização, terão duração mínima de 360 horas, nestas não computado o tempo de estudo individual e em grupo, sem assistência de professor ou de atividade extraclasse, e o reservado, obrigatoriamente, para elaboração de Monografia ou Trabalho de Conclusão de curso*): fl. 03 do 13º anexo.

b) Sugestão do oferecimento das disciplinas, por período: Nome das disciplinas, programa das disciplinas contendo a carga horária, bibliografia e indicação para cada uma delas do professor responsável, com sua respectiva titulação: fls. 03 e 04 do 13º anexo e 14º anexo (Detalhamento de disciplinas).

c) Vetor de carga horária das disciplinas: fls. 05 à 08 do 13º anexo.

d) TCC ou Monografia (formato definido na Inf. CCPG 004/2017): fls. 07 do 13º anexo.

7- Critérios de Avaliação: nota de 0 a 10, devendo o aluno atingir média sete (7,0) para a aprovação. Vide fls. 07 do 13º anexo.

8 - Dados de integralização do curso: 24 créditos em 24 meses. Vide fl. 07 do 13º anexo.

9 - Total de créditos em disciplinas: 24 créditos. Vide fl. 07 do 13º anexo.

10 - Calendário previsto para o curso: Vide 15º anexo.

11 - Critérios para admissão de alunos (*Obs.: O aluno deve ser portador do diploma de conclusão do curso superior, devidamente registrado e emitido por instituição reconhecida*): Vide fl. 07 do 13º anexo.

12 - Número de vagas oferecidas: mínimo 30 e máximo 120 vagas. Vide fl. 08 do 13º anexo.

13 - Demonstração de disponibilidade de espaço físico e, conforme o caso, de materiais e equipamentos: Vide fl. 08 do 13º anexo.

14 - Coeficiente de Rendimento: mínimo 2,8. Vide fl. 08 do 13º anexo.

15 - Limite de frequência: mínimo de 75% de frequência. Vide fl. 08 do 13º anexo.

16 - Justificativa para cobrança: Vide fl. 08 do 13º anexo.

17 - Custo do curso para o aluno: Vide fl. 08 do 13º anexo e fl. 02 do 6º anexo.

18 - Proposta de implementação de bolsas de caráter socioeconômico: Vide fl. 08 e 09 do 13º anexo.

19 - Regulamento do curso: Vide fls. 10 à 13 do 13º anexo.

20 - Aprovação do oferecimento do Curso pela CPG e Congregação da unidade: Parecer CPG/FEA vide 10º anexo e Ad Referendum Congregação vide 11º anexo.

Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, 29 de janeiro de 2026.

Marcos Ziggiatti Ucio
Técnico em Administração
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA ACADÊMICA
DAC/UNICAMP

Documento assinado eletronicamente por MARCOS ZIGGIATTI UCIO, TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO, em 29/01/2026, às 09:31 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



**A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
B96F3720 28AD4DD8 AB46C662 6DF25E6B**





Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, 4 de fevereiro de 2026.

PROCESSO: 04-P-3040/2026

ASSUNTO: Proposta de Criação de Curso de Especialização Lato Sensu em “Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos”.

PARECER PRPG/ASS. DOCENTE Nº 006/2026

Trata-se da solicitação de criação do Curso de Especialização Lato Sensu em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos que tem como objetivo: desenvolvimento de competências relacionadas à gestão da qualidade e da segurança de alimentos, contemplando fundamentos de microbiologia de alimentos, controle de processos, programas de pré-requisitos, sistemas de gestão, avaliação de riscos e conformidade regulatória, desde a seleção de matérias-primas até a estabilidade e segurança do produto ao longo de sua vida útil. A oferta do curso promoverá a aproximação entre docentes da Unicamp, profissionais da indústria de alimentos e representantes de órgãos governamentais e reguladores que atuam ou demandam conhecimentos em qualidade e segurança de alimentos.

A proposta contém nome completo do curso em Português, Inglês e Espanhol; a descrição do campo de atuação do profissional a ser formado; título do profissional em Português, Inglês e Espanhol; indicação do coordenador do curso e a relação do corpo de professores credenciados ou cadastro com a respectiva titulação; a grade curricular; os critérios de avaliação; os dados de integralização do curso; total de créditos em disciplinas; o calendário previsto para o curso; início do curso em agosto/2026; critérios para admissão de alunos; número de vagas oferecidas; demonstração de disponibilidade de espaço físico e de materiais de equipamentos, conforme o caso; coeficiente de rendimento; limite de frequência; regulamento do curso; e a aprovação do oferecimento do curso pela CPG (Ato Interno CPG/FEA nº 08/2026 - doc. 10), *Ad referendum* da Congregação (DIR-FEA nº 06/2026 - doc. 11) e Parecer DAC nº 02/2026 (doc. 16), respectivamente.

Após a análise dos documentos apresentados, manifesto-me favorável à criação da proposta.
À CCPG.

Prof. Dr. Elias Basile Tambourgi
Assessor Docente da PRPG

Documento assinado eletronicamente por ELIAS BASILE TAMBOURGI, ASSESSOR DOCENTE DE GABINETE, em 04/02/2026, às 13:53 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



**A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
97F74C37 4AA642A1 A46E9482 6AD82892**





PROCESSO Nº: 04-P- 3040/2026 (d)
INTERESSADO: FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS (FEA)
ASSUNTO: PROPOSTA DE CRIAÇÃO DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU EM GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS (FEA)

DELIBERAÇÃO CCPG Nº 16/2026

A COMISSÃO CENTRAL DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, em sessão realizada em 11/02/2026, tomou ciência, e aprovou, por unanimidade, a Proposta de Criação do Curso de Especialização Lato Sensu em Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA.

Encaminhe-se à Secretaria Geral para demais providências.

CCPG, 11 de fevereiro de 2026.

Profa. Dra. Cláudia Vianna Maurer Morelli
Presidente
Comissão Central de Pós-Graduação

smm/

Documento assinado eletronicamente por CLAUDIA VIANNA MAURER MORELLI, PRESIDENTE DA COMUNICAÇÃO CENTRAL DE PÓS-GRADUAÇÃO (CCPG), em 11/02/2026, às 18:02 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



**A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
C0B6AD6F CEEC499D 9825FC38 80329C05**





Secretaria Geral

Fls. nº

Proc. nº 04-P-3040/2026

Rubrica

PROCESSO Nº: 04-P-3040/2026
INTERESSADO: FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
ASSUNTO: Pós-Graduação

PARECER CEPE nº 7/2026

A CÂMARA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO em sua 420ª Sessão, realizada em 10.03.26, tomou ciência da Deliberação CCPG-16/26, e manifestou-se, com 23 votos favoráveis e 01 abstenção, favoravelmente à proposta de criação do Curso de Pós-Graduação *lato sensu* "Gestão Integrada da Qualidade e Segurança de Alimentos", sob a responsabilidade da Professora Maristela da Silva do Nascimento junto à Faculdade de Engenharia de Alimentos.

Ao Consu para apreciação.

Cidade Universitária "Zeferino Vaz"

11 de março de 2026

ÂNGELA DE NORONHA BIGNAMI

Secretária Geral

Documento assinado eletronicamente por ANGELA DE NORONHA BIGNAMI, SECRETÁRIO GERAL, em 11/03/2026, às 14:40 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
5A4056E4 55DC4498 9AFE7D83 3860977A

