



Cronograma das Atividades Didáticas FCFRP/USP - 2º semestre de 2023

Integral (X)/ () Noturno

Nome da Disciplina ou Módulo: **Topics on Food Safety**

Código da Disciplina ou Módulo: CGF2100

CARGA HORÁRIA TOTAL DE CADA PROFESSOR:

Profa. Dra. Elaine Cristina Pereira De Martinis	15 horas	(Turma teórica)
---	----------	-----------------

Data	Objetivo da Aula	Conteúdos	Turma	Professor Ministrante	Atividade Didática	CH
10/08/23	Overview about Food Safety Testing your skills #1	The importance of knowledge on food safety for healthy professionals. 5 keys to Food Safety	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h
17/08/23	The safety of fermented food Testing your skills #2	To understand the potential of fermentation to improve food safety and to learn how to prepare safe fermented food. 5 keys to Safe Fermented Food	Única	Elaine C. P. De Martinis (Prof. Folarin)	Aula teórica	2h
24/08/23	Food Safety from the One Health Perspective Testing your skills #3	To learn about the importance of interactions among humans, animals and the environment for health. Why is it important that professionals from the areas of human health, veterinary medicine, agricultural and environmental sciences work together for a better world health?	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h
31/08/23	The main bacterial hazards in food – part I. Testing your skills #4	To study selected foodborne outbreaks caused by Gram-positive bacteria. Discuss one outbreak based on a scientific paper – Gram-positives.	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DE RIBEIRÃO PRETO
COMISSÃO DE GRADUAÇÃO



04-09/23	Break - "Semana da Pátria" – no classes	-	-	-	-	-
14/09/23	The main bacterial hazards in food – part II. Testing your skills #5	To study selected foodborne outbreaks caused by Gram-negative bacteria. Discuss one outbreak based on a scientific paper – Gram-negatives.	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h
21/09/23	Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP Testing your skills #6	To learn about the control of hazards in food using the HACCP system. List and comment on the 7 Basic Principles of HACCP	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h
28/09/23	Risk assessment concepts and tools Testing your skills #7	To learn about hazards of importance for diverse food chains and to be critical how to deal with them to avoid risk to consumers. Risk assessment elements	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	2h
05/10/23	Chemical Food Safety Testing your skills #8	To learn about the main chemical hazards in food and preventive measures to avoid contamination. List and comment on at least 5 main chemical hazards of importance in food	Única	Elaine C. P. De Martinis	Aula teórica	1h

A nota final do módulo será calculada como a MÉDIA, as notas atribuídas pela docente a cinco textos em inglês (de total de até oito) "**Testing your knowledge and skills**", feitos com consulta e entregues ao final de cada aula, com até uma página manuscrita (cerca de 30 linhas), sobre assunto selecionado, conforme indicado neste cronograma. Se forem entregues todos os textos, serão consideradas as cinco maiores notas para cálculo da média. Só serão aceitos trabalhos feitos sobre aulas que o aluno tenha frequentado. Lembrete: frequência mínima de 70% para aprovação, conforme regimento da USP.

Ribeirão Preto, 10 de agosto de 2023.

Profa. Dra. Elaine Cristina Pereira De Martinis