


PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGECAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1514	TÓPICOS ESPECIAIS EM AUTENTICIDADE E FRAUDE DOS ALIMENTOS	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
30	PÓS DOC: JOSANE CARDIM Sibelli Passini Barbosa Ferrão	2	-	-	2023	II

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado em	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan cadastro 72435437-1

EMENTA:

Fraude: fraude nos alimentos, ferramentas de alerta de fraude em alimentos, principais alimentos fraudados no Brasil;

Critérios para avaliar fraude nos alimentos (complexidade da cadeia produtiva, origem geográfica, sazonalidade, preço e segurança do consumidor);

Métodos analíticos de detecção de fraude nos alimentos;

Técnicas estatísticas na detecção de fraude nos alimentos;

OBJETIVOS GERAL:

Apresentar os principais conceitos de fraude e a importância dos estudos que possam identificar características específicas de fraude nos alimentos, somando-se às ferramentas analíticas e estatísticas.

OBJETIVO ESPECÍFICOS:

- Definir alguns conceitos introdutórios sobre fraude em alimentos;
- Apresentar e discutir os principais critérios para pesquisa de fraude em alimentos (vulnerabilidade das principais cadeias alimentícias);

- Apresentar e discutir os principais métodos analíticos e técnicas estatísticas utilizadas na detecção de fraude de alimentos;
- Atualiza-se sobre as inovações na identificação das fraudes nos alimentos;

AVALIAÇÃO:

O processo avaliativo constará a participação individual e discussão coletiva, leitura e discussão de artigos científicos. Além do desenvolvimento de atividade prática, no qual os alunos serão desafiados a avaliar um produto alimentício destacando sua vulnerabilidade, as possíveis práticas de fraudes (tipos) e propor técnicas analíticas para a detecção da fraude destacando os possíveis resultados.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

10 horas por unidade, com 05 aulas de 02 horas por unidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1- Introdução – História da fraude nos alimentos, conceitos de fraude, tipos de fraude e vulnerabilidade das principais cadeias alimentícias;
- 2- Revisão de métodos analíticos para detecção de fraude nos alimentos;
- 3- Revisão das técnicas estatísticas na detecção de fraude nos alimentos;

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- 1- ANVISA- O site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária publica notificações de fraude - <https://consultas.anvisa.gov.br/#/dossie/c/?dataPublicacaoInicial=2012-01-01&dataPublicacaoFinal=2022-12-20&tiposProduto=6&tipoAssunto=3>
- 2 - FDA (Food & Drug Administration) - <https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/economically-motivated-adulteration-food-fraud>
- 3 - Alertas y Bases de datos – US Food and Drug Administration (FDA) Recalls and Enforcement Reports - <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/default.htm>
- 4 - Prevención del Fraude Alimentario: Adulteración económicamente motivada - http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/Prevencion_Fraude_Ali.pdf