

Agenda preliminar – Webinar sobre fiscalização da norma de gordura trans

Data: 14/06/2021

Horário: 14h30 às 17h30

Público-alvo: integrantes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

Objetivo: apresentar o contexto do regulamento técnico sobre uso de ácidos graxos trans industriais em alimentos e fazer o lançamento do Curso EAD sobre o tema no AVA Visa, com vistas a desenvolver ações de fiscalização da norma de gordura trans junto aos integrantes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Tempo	Palestrante	Tema
10'	Renata Zago Giali/GGFIS/DIRE4/ANVISA	Abertura <u>Objetivo:</u> apresentar a agenda do evento e dar orientações sobre a participação, acesso e uso das ferramentas a serem usadas.
10'	Liliane Alves Fernandes Coali/Giali/GGFIS/DIRE4/ANVISA	Diagnóstico das ações do SNVS relativas às restrições de gordura trans <u>Objetivo:</u> apresentar o resultado da pesquisa sobre o nível de conhecimento do SNVS em relação ao tema e sobre ações de monitoramento iniciadas ou planejadas.
10'	Gisele Bortolini Coordenadora Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição - CGAN/MS gisele.bortolini@saude.gov.br	Influência do consumo de gordura trans na saúde <u>Objetivo:</u> contextualizar o impacto do consumo de gordura trans na saúde da população e apresentar um panorama das ações governamentais para prevenir as doenças crônicas, especialmente daquelas ações relacionadas à gordura trans.
15'	Prof. Dra. Simone Monteiro e Silva Instituto de Química - UnB simonems@unb.br	Influência do processamento de alimento no teor de ácidos graxos trans <u>Objetivo:</u> apresentar o fluxo de produção de óleos e gorduras, destacando as etapas que podem contribuir para formação de ácidos graxos trans, e os controles necessários na produção de alimentos que podem ser adotados para evitar a formação de ácidos graxos trans.
15'	Thalita Antony de Souza Lima Gerente Geral de Alimentos – GGALI/ANVISA alimentos@anvisa.gov.br ; gepar@anvisa.gov.br	Restrição de uso de gordura trans industriais em alimentos <u>Objetivo:</u> apresentar as regras e as condições transitórias impostas na RDC 332/2019 para limitar o uso de ácidos graxos trans industriais em alimentos até o banimento do uso de gordura parcialmente hidrogenada.
20'	Kléber Eduardo da Silva Baptista Coordenador da Divisão de Vig. Sanitária e Ambiental – FUNED (Lacen MG) kleber.baptista@funed.mg.gov.br	Metodologia aplicada na pesquisa analítica de gordura trans em alimentos <u>Objetivo:</u> apresentar as metodologias disponíveis para monitorar e fiscalizar o cumprimento da RDC 332/2019 quanto às restrições de uso de gordura trans, além de apresentar as limitações e oportunidades sobre o tema
15'	Rodada de Perguntas e Respostas	
5'	Intervalo	

10'	<p>Leonardo Oliveira Leitão Gerente GHBIO/GGMON/DIRE5/ANVISA A leonardo.leitao@anvisa.gov.br ; ghbio@anvisa.gov.br</p>	<p>Panorama sobre os programas de monitoramento de alimentos <u>Objetivo:</u> apresentar o processo de seleção e implementação dos programas de monitoramento de alimentos no âmbito da Anvisa e como se dá a execução das atividades do programa.</p>
10'	<p>Nélio César de Aquino Gerente-Geral GGPAF/DIRE5/ANVISA</p> <p>Livia Emi Inumaru Chefe da PAFAL posto de Anuência de Importação de Alimentos, Cosméticos, Saneantes e Outros livia.inumaru@anvisa.gov.br; gcpaf@anvisa.gov.br</p>	<p>Panorama sobre as ações de fiscalização na internalização de alimentos importados <u>Objetivo:</u> apresentar como acontece o processo de fiscalização de alimentos e fluxos que podem auxiliar na verificação do cumprimento da RDC 332/2019.</p>
60'	<p>Fábio Miranda da Rocha Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária Coali/Giali/GGFIS/DIRE4/ANVISA SA fabio.rocha@anvisa.gov.br</p>	<p>Fiscalização do cumprimento das regras sobre uso de gordura trans em alimentos <u>Objetivo:</u> apresentar estratégias aplicáveis à fiscalização do cumprimento da RDC 332/2019.</p>
15'	Rodada de Perguntas e Respostas	