

Programa Analítico de Disciplina

TAL 467 - Legislação de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 2
Carga horária semestral: 30h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 0h
Semestres: I

Objetivos

- Conhecer a estrutura da legislação de alimentos no Brasil (Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, Inmetro).
- Conhecer, analisar e discutir normas e regulamentos que regem a legislação de Alimentos no Brasil.
- Analisar e discutir as principais normas e regulamentos na avaliação da adequação da produção, armazenamento e comercialização dos alimentos às exigências legais

Ementa

Estudo da legislação, diplomas legais. Normalização: órgãos normalizadores, procedimentos. Garantia de qualidade. Certificação de qualidade. Vigilância sanitária. Defesa do consumidor. Registro de estabelecimento e produtos. Embalagem e rotulagem de alimentos. Segurança do trabalho. Legislação profissional. Trabalho dirigido e/ou seminário sobre a legislação de alimentos. Ética profissional. Aditivos em alimentos. Vantagens e desvantagens. Requisitos higiênicos nas construções, instalações e equipamentos da indústria de alimentos.

Pré e co-requisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	7

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Economia Doméstica	Geral

TAL 467 - Legislação de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Estudo da legislação, diplomas legais	2h	0h	0h	0h	2h
2. Normalização: órgãos normalizadores, procedimentos. Garantia de qualidade. Certificação de qualidade	4h	0h	0h	0h	4h
3. Vigilância sanitária. Defesa do consumidor	4h	0h	0h	0h	4h
4. Registro de estabelecimento e produtos	4h	0h	0h	0h	4h
5. Embalagem e rotulagem de alimentos	1h	0h	0h	0h	1h
6. Segurança do trabalho	4h	0h	0h	0h	4h
7. Legislação profissional	2h	0h	0h	0h	2h
8. Trabalho dirigido e/ou seminário sobre a legislação de alimentos	4h	0h	0h	0h	4h
9. Ética profissional	2h	0h	0h	0h	2h
10. Aditivos em alimentos. Vantagens e desvantagens	1h	0h	0h	0h	1h
11. Requisitos higiênicos nas construções, instalações e equipamentos da indústria de alimentos	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; e Seminários
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

TAL 467 - Legislação de Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas: José Carlos Gomes. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 635 p.	5

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Codex alimentarius: higiene de los alimentos : texto básico ; programa conjunto FAO/WHO sobre Normas Alimentarias. Roma: Fú, Organización Mundial de la salud, 1999. 74 p.	1