



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL467 Legislação de Alimentos

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

Número de créditos: 2		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	0	2
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	0	30

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

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.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	7
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Optativa	-
Economia Doméstica(BAC)	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL467 Legislação de Alimentos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Estudo da legislação, diplomas legais	2
2	Normalização: órgãos normalizadores, procedimentos. Garantia de qualidade. Certificação de qualidade	4
3	Vigilância sanitária. Defesa do consumidor	4
4	Registro de estabelecimento e produtos	4
5	Embalagem e rotulagem de alimentos	1
6	Segurança do trabalho	4
7	Legislação profissional	2
8	Trabalho dirigido e/ou seminário sobre a legislação de alimentos	4
9	Ética profissional	2
10	Aditivos em alimentos. Vantagens e desvantagens	1
11	Requisitos higiênicos nas construções, instalações e equipamentos da indústria de alimentos	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL467 Legislação de Alimentos
Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas: José Carlos Gomes. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 635 p. [Exemplares disponíveis: 5]

Bibliografia Complementar:

2 - 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. [Exemplares disponíveis: 1]