

Programa Analítico de Disciplina

TAL 467 - Legislação de Alimentos

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

Catálogo: 2023

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 6h

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.

Atividades de Extensão

Os estudantes desenvolverão projetos de extensão que contemplem pelo menos um dos objetivos discriminados em seguida, conforme as demandas que se apresentarem:

- Produção de material didático por meio de mídia impressa ou conteúdos digitais destinados capacitação de profissionais de empresas do setor alimentício em assuntos regulatórios;
- Oferecimento de clínicas tecnológicas a fim de se prestar orientações ao público interessado para a solução de problemas relativos a assuntos regulatórios;
- Oferecimento de treinamentos de capacitação profissional e eventos na área de assuntos regulatórios;

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Curso

Engenharia de Alimentos

Período

9

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: XPU6.8V25.36WA

Oferecimentos optativos	
Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Laticínios	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

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Projeto de extensão
Recursos auxiliares	Não definidos

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

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Oferecimentos	EAL 7 ;TLA 0 ;	EAL 9 ;TLA 0 ;