



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 37

PLANO DE ENSINO

Curso: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

2º Semestre / 5º Período

Eixo Tecnológico (Produção Alimentícia)

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Legislação e Bioética na Produção de Alimentos
Abreviatura	
Carga horária presencial	40h, 02h/a, 100%
Carga horária a distância (Caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	00h, 00h/a, 00%
Carga horária de atividades teóricas	40h, 02h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	00h, 00h/a, 00%
Carga horária de atividades de Extensão	00h, 00h/a, 00%
Carga horária total	40
Carga horária/Aula Semanal	02
Professor	Jorge Ubirajara Dias Boechat
Matrícula Siape	387119
2) EMENTA	
Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde, ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; registro de produtos alimentícios; rotulagem de alimentos e responsabilidade técnica. Legislação para segurança de alimentos (food safety) e segurança/seguridade alimentar (food security). Documentos de protocolos de higiene (POP e PPHO). Caracterização da bioética em alimentos; Legislação/regulamentação na biotecnologia de alimentos (transgênicos e OGM); alimentos orgânicos e normas para alimentos infantis. A bioética como relação de ciência, governo e sociedade.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>(1. Compreender a importância da legislação e fiscalização dos alimentos junto aos órgãos oficiais, considerando os aspectos éticos envolvendo a produção de alimentos geneticamente modificados diante dos avanços da biotecnologia na indústria alimentícia e da produção de alimentos orgânicos, funcionais e destinados à alimentação infantil.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. Compreender a importância da legislação e fiscalização dos alimentos; Conhecer os órgãos regulatórios nacionais; Interpretar a legislação da área de alimentos; • 2. Conhecer as ferramentas empregadas para a garantia da qualidade higiênico-sanitária em estabelecimentos que produzem, processam ou comercializam alimentos. • 3. Conhecer e ser capaz de analisar a legislação sobre biotecnologia, alimentos transgênicos, alimentos funcionais, alimentos orgânicos e propagandas de alimentos infantis.
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO
Item exclusivo para cursos a distância ou cursos presenciais com previsão de carga horária modalidade a distância , conforme determinado em PPC.
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO
Item exclusivo para componentes curriculares com previsão de carga horária com a inserção da Extensão como parte de componentes curriculares não específicos de Extensão.
<input type="checkbox"/> Projetos como parte do currículo <input type="checkbox"/> Cursos e Oficinas como parte do currículo <input type="checkbox"/> Programas como parte do currículo <input type="checkbox"/> Eventos como parte do currículo <input type="checkbox"/> Prestação graciosa de serviços como parte do currículo
<p>Resumo:</p> <p>Utilizar no máximo 500 caracteres, deverá ser sintético e conter no mínimo introdução, metodologia e resultados esperados.</p>
<p>Justificativa:</p> <p>Qual a importância da ação para o desenvolvimento das atividades curriculares de Extensão junto à comunidade?</p>
<p>Objetivos:</p> <p>Deve expressar o que se quer alcançar com as atividades curriculares de Extensão</p>
<p>Envolvimento com a comunidade externa:</p> <p>Descrever as características do público a quem se destina a atividades curriculares de Extensão. Informar o total de indivíduos que pretendem atender com a atividades curriculares de Extensão.</p> <p>Caso a atividades curriculares de Extensão envolva associação ou grupo parceiro informar os dados e forma de atuação da entidade.</p>
6) CONTEÚDO

6) CONTEÚDO

1. Introdução aos conceitos de Legislação e Bioética na Produção de Alimentos.

1.1. Bioética em Alimentos - Histórico; Bioética e a Segurança Alimentar.

2. Segurança dos alimentos - direitos do consumidor Atribuições de risco em alimentos.

2.1. Responsabilidades na segurança alimentar - atitudes do governo e das empresas.

2.2. Boas Práticas de Fabricação - pressões mercadológicas; padrão de identidade e qualidade.

3. Principais aspectos de legislação em alimentos.

3.1. Legislação em bioética de alimentos - Discussão de leis e artigos.

3.2. Codex alimentarius - atribuições de comércio; normas internacionais e nacionais.

3.3. Codex alimentarius - principais atividades de arregimentação em alimentos.

4. Responsabilidades na segurança alimentar.

4.1. Atitudes do governo e das empresas, entidades de ensino e pesquisa e o envolvimento da sociedade.

4.2. Doenças transmitidas por alimentos e segurança dos alimentos.

4.3 Alimentos funcionais - implicações legais, uso e benefícios à saúde.

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A seguir, algumas estratégias de ensino-aprendizagem diretamente relacionadas ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC):

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Estudo dirigido** - É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material de estudo; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

Quando se tratar de curso a distância ou cursos presenciais com carga horária a distância ou cursos presenciais com previsão de carga horária na modalidade a distância, conforme determinado em PPC, os procedimentos metodológicos devem ser explicitamente distinguidos nas categorias:

- **momentos presenciais:** descrever todas as atividades que obrigatoriamente devem ser realizadas presencialmente, de acordo com o Decreto nº 3057, de 25 de maio de 2017, e suas alterações, tais como: avaliações, estágios, visitas técnicas, práticas profissionais e de laboratório e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Todas as atividades presenciais devem ser previamente agendadas e divulgadas aos interessados.

- **momentos a distância:** descrever como são desenvolvidas as atividades a distância e quais os instrumentos e/ou ferramentas são utilizados como estratégias de ensino para alcançar os objetivos propostos.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Descrever os recursos a serem utilizados para o desenvolvimento das atividades.

Quando se tratar de curso a distância ou cursos presenciais com carga horária a distância ou cursos presenciais com previsão de carga horária na modalidade a distância, descrever como serão disponibilizado, no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Institucional, os materiais didáticos, recursos e atividades a distância que irão permitir desenvolver a interação entre docentes e discentes e como os conteúdos a serem trabalhados no componente curricular irão contribuir para garantir a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Quando se tratar de curso a distância ou cursos presenciais com carga horária a distância ou cursos presenciais com previsão de carga horária na modalidade a distância, destacar se este se trata de um momento presencial ou a distância.		

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
15 de set de 2022 1ª aula (2h/a)	1. Apresentação da disciplina Introdução aos conceitos de Legislação e Bioética em Alimentos
22 de set de 2022 2ª aula (2h/a)	2. Bioética em Alimentos - Histórico; Bioética e a Segurança Alimentar
29 de set de 2022 3ª aula (2h/a)	3. Segurança dos alimentos - direitos do consumidor Atribuições de risco em alimentos.
06 de out de 2022 4ª aula (2h/a)	4. Responsabilidades na segurança alimentar - atitudes do governo e das empresas.
13 de out de 2022 5ª aula (2h/a)	5. Alimentos funcionais - implicações legais, uso e benefício à saúde.
20 de out de 2022 6ª aula (2h/a)	6. Boas Práticas de Fabricação - pressões mercadológicas; padrão de identidade e qualidade.
27 de out de 2022 7ª aula (2h/a)	7. Doenças transmitidas por alimentos e segurança dos alimentos.
03 de nov de 2022 8ª aula (2h/a)	8. Revisão dos assuntos estudados.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
10 de nov de 2022 9ª aula (2h/a)	Avaliação 1 (A1) Prova escrita (60% da nota) e trabalho escrito e apresentado (40% da nota).
17 de nov de 2022 10ª aula (2h/a)	10. Principais aspectos de legislação em alimentos.
24 de nov de 2022 11ª aula (2h/a)	11. Legislação em bioética de alimentos - Discussão de leis e artigos
XX de XXX de 20XX 12ª aula (2h/a)	12. Debate sobre legislação em bioética de alimentos.
01 de dez de 2022 13ª aula (2h/a)	14. Codex alimentarius - atribuições de comércio; normas internacionais e nacionais.
08 de dez de 2022 14ª aula (2h/a)	Avaliação 2 (A2) Prova escrita (60% da nota) e trabalho escrito e apresentado (40% da nota).
15 de dez de 2022 15ª aula (2h/a)	15. Codex alimentarius - principais atividades de arregimentação em alimentos.
22 de dez de 2022 16ª aula (2h/a)	16. Legislação em alimentos - Discussão de leis e artigos.
29 de dez de 2022 17ª aula (2h/a)	17. Responsabilidades na segurança alimentar - atitudes do governo e das empresas, entidades de ensino e pesquisa e o envolvimento da sociedade.
02 de fev de 2023 18ª aula (2h/a)	18. Apresentação de seminários por grupos de alunos.
09 de fev de 2023 19ª aula (2h/a)	Avaliação 3 (A3)
16 de fev de 2023 20ª aula (2h/a)	Vistas de prova
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>ALMEIDA-MURADIN, Lúgia Bicudo. PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância Sanitária – Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara – Koogan, 2007.</p> <p>BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 21 de outubro de 1969. Seção I.</p> <p>GOMES, J.C. Legislação de Alimentos e Bebidas. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2007. 635p.</p>	<p>GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos. 2. ed. (revista e ampliada). São Paulo: Livraria Varela, 2003. 655p.</p> <p>Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. URL:http://www.anvisa.gov.br.</p> <p>BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências (Sistema Único de Saúde). Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 20 de setembro de 1990. Seção I.</p> <p>BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 26 de dezembro de 2003. Seção I</p> <p>Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. URL:http://agricultura.gov.br.</p>

Jorge Ubirajara Dias Boechat
Professor
Componente Curricular **Legislação e Bioética na Produção de Alimentos**

Ligia Portugal Gomes Rebello
Coordenadora
Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

IFF_Campus Bom Jesus

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ligia Portugal Gomes Rebello**, COORDENADOR - FUC0001 - CCSCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 31/10/2022 20:58:56.
- **Jorge Ubirajara Dias Boechat**, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 26/10/2022 18:50:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 400327
Código de Autenticação: 9dacde3ed8

