



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	<b>Legislação e Bioética na Produção de Alimentos</b>
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><b>1.1. Geral:</b></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><b>1.2. Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Compreender a importância da legislação e fiscalização dos alimentos; Conhecer os órgãos regulatórios nacionais; Interpretar a legislação da área de alimentos;</li> <li>• 2. Conhecer as ferramentas empregadas para a garantia da qualidade higiênico-sanitária em estabelecimentos que produzem, processam ou comercializam alimentos.</li> <li>• 3. Conhecer e ser capaz de analisar a legislação sobre biotecnologia, alimentos transgênicos, alimentos funcionais, alimentos orgânicos e propagandas de alimentos infantis.</li> </ul>
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO
Item <b>exclusivo para cursos a distância</b> ou cursos presenciais com previsão de carga horária <b>modalidade a distância</b> , 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><b>Resumo:</b></p> <p>Utilizar no máximo 500 caracteres, deverá ser sintético e conter no mínimo introdução, metodologia e resultados esperados.</p>
<p><b>Justificativa:</b></p> <p>Qual a importância da ação para o desenvolvimento das atividades curriculares de Extensão junto à comunidade?</p>
<p><b>Objetivos:</b></p> <p>Deve expressar o que se quer alcançar com as atividades curriculares de Extensão</p>
<p><b>Envolvimento com a comunidade externa:</b></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 caráter 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.

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

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. <b>Diário Oficial da República Federativa do Brasil</b>, 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. <b>Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos</b>. 2. ed. (revista e ampliada). São Paulo: Livraria Varela, 2003. 655p.</p> <p>Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. URL:<a href="http://www.anvisa.gov.br">http://www.anvisa.gov.br</a>.</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). <b>Diário Oficial da República Federativa do Brasil</b>, 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. <b>Diário Oficial da República Federativa do Brasil</b>, 26 de dezembro de 2003. Seção I</p> <p>Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. URL:<a href="http://agricultura.gov.br">http://agricultura.gov.br</a>.</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 - CCCTACBJI, 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

