

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Campus Santa Cruz
Setor de Ciências Súcias Aplicadas – SCSA
Departamento de Ciências Contábeis – DECIC

Curso: Engenharia de Alimentos
Disciplina: Direito e Legislação Profissional
C/H semanal: 02 h/a

Série: 3ª
Turno: Integral
C/H total: 68h/a

Ano: 2010
Código:0114

EMENTA:

Noções gerais de Direito. Responsabilidades legais do engenheiro de alimentos. Direitos emergentes e engenharia de alimentos. Legislação aplicada a segurança alimentar. Noções básicas de ética e deontologia, responsabilidade social e profissional do engenheiro de alimentos. Ética profissional. Ética e poder. A crise ética e os valores invertidos. Princípios éticos e cidadãos. Ética e construção da cidadania. A cidadania: sua concepção moderna, sua postura e seu processo de ação.

I. OBJETIVOS:

Apresentar ao acadêmico noções elementares de Direito, permitindo-lhe melhor compreender os regramentos da atividade profissional que pretende exercer. Capacitar o estudante a analisar e compreender aspectos jurídicos relacionados a sua futura atividade profissional, examinando as normas relativas às responsabilidades do engenheiro. Relacionar Engenharia de Alimentos com Direitos emergentes (Consumidor, Meio Ambiente etc.). Estudar legislação específica da área de alimentos, bem como a relacionada a questões de ordem ética e profissional.

II. PROGRAMA:

01. NOÇÕES GERAIS DE DIREITO.
 - .a - Direito e moral.
 - .b - Lei e costume.
 - .c - Relação jurídica.
 - .d - Direito público e Direito privado.
02. RESPONSABILIDADES LEGAIS DO ENGENHEIRO.
 - .a - Responsabilidade técnica.
 - .b - Responsabilidade civil.
 - .c - Responsabilidade penal.
 - .d - Responsabilidade trabalhista.
 - .e - Responsabilidade ética.
03. DIREITOS EMERGENTES E ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 - .a - Direito do Consumidor.
 - .b - Direito Ambiental.
 - .c – Biodireito.
04. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.
 - .a - Normas gerais.
 - .b - Padrões de identidade e qualidade.
 - .c - Embalagens.
 - .d - Aditivos.
 - .e - Água.
 - .f - Dietéticos.
 - .g - Pesticidas.
 - .h - Resoluções, portarias e regulamentos técnicos.
05. ÉTICA E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL.
 - .a - Código de Ética profissional.
 - .b - CREA e CONFEA.
 - .c - Normas regulamentadoras da profissão.

III. METODOLOGIA DE ENSINO:

Aulas expositivo-dialogadas. Organização de grupos para análise e discussão de textos. Pesquisa de legislação vinculada ao programa. Apresentação de trabalhos pelos acadêmicos. Painéis e Seminários. Pesquisas bibliográfica e eletrônicas.

IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO:

Participação do acadêmico nos grupos de trabalho. Provas escritas com consulta. Desempenho em painéis e seminários.

V. BIBLIOGRAFIA

1. Constituição Federal, Código Civil, Código Penal, Código de Defesa do Consumidor e outros diplomas legais pertinentes;
2. “Compêndio da Legislação de Alimentos”, publicado pela Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação;
3. “A Indústria de Alimentos e o Meio Ambiente”, diversos autores, Grupo Especial de Meio Ambiente do ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos);
4. “Manual do Profissional da Engenharia, Arquitetura e Agronomia”, publicação do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado do Paraná;

Aprovado em ___/___/2010

Ata nº _____

Chefe do Departamento : _____
Prof. João Francisco Murozini

Nome do Professor: _____
Ana Maria D. S. Burko