UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**0114 - DIREITO E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

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.
01.a - Conceito de Direito.
01.b - Direito. Moral. Ética.
01.c - Fontes do Direito: primárias (leis e tratados) e secundárias (regulamentações, jurisprudências, costumes).
01.d - Norma jurídica: espécies normativas (Constituição, emenda constitucional, lei complementar, lei ordinária, medida provisória, resolução).
01.e. Regulamentações (decretos, portarias, instruções normativas, etc);
01.f. Direito público e Direito privado.
01.g. Poderes do Estado: funções e competências.
01.h. Princípios, direitos e garantias constitucionais.
01.h. Obrigações: conceito e modalidades.
01.i. Responsabilidade: conceito.
02. RESPONSABILIDADES LEGAIS DO ENGENHEIRO.
02.a - Responsabilidade técnica. Definição de ART.
02.b - Responsabilidade civil, conceito. Espécies (contratual e extracontratual). Responsabilidade extracontratual: subjetiva e objetiva.
02.c - Responsabilidade penal.
02.d - Responsabilidade trabalhista.
02.e - Responsabilidade ética.
03. DIREITOS EMERGENTES E ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
03.a - Direito do Consumidor.
03.b - Direito Ambiental.
03.c– Biodireito.
03.d- Direito à saúde na Constituição Federal.
04. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.
04.a - Normas gerais.
04.b - Padrões de identidade e qualidade.
04.c – Fraudes, adulterações, falsificações.
04.d. Legislação aplicada à segurança alimentar.

III. Metodologia de Ensino

O conteúdo da disciplina será desenvolvido através de aula expositiva, com a utilização dos instrumentos à disposição do professor, tais como o quadro negro, slides e metodologias ativas. A resolução de exercícios e questionários com o acompanhamento do professor complementam a exposição do conteúdo, auxiliando na compreensão e fixação da matéria.
A disciplina é eminentemente dogmática. Dessa forma, visa, sobretudo, desenvolver no acadêmico as competências e habilidades para a correta e adequada compreensão do fenômeno jurídico, sem olvidar a reflexão crítica.

IV. Formas de Avaliação

Atividade em sala valendo 4,0 (quatro pontos) em data a ser definida junto com os alunos;
Prova bimestral valendo 6,0 (seis pontos) em data a ser definida junto com os alunos

V. Bibliografia

Básica

1. Constituição Federal de 1988, Código Civil de 2002, Código Penal, Código de Defesa do Consumidor e outros diplomas legais

pertinentes;
2. “Manual do Profissional da Engenharia, Arquitetura e Agronomia”, publicação do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado do Paraná;

Complementar

“Compêndio da Legislação de Alimentos”, publicado pela Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação;

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEDIR/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 003
Data: 09/05/2023