



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0114 - DIREITO E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

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 relação a questões de ordem ética e profissional.

II. Programa

01. NOÇÕES GERAIS DE DIREITO.
 - 01.a - Direito e moral.
 - 01.b - Lei e costume.
 - 01.c - Relação jurídica.
 - 01.d - Direito público e Direito privado.
02. RESPONSABILIDADES LEGAIS DO ENGENHEIRO.
 - 02.a - Responsabilidade técnica.
 - 02.b - Responsabilidade civil.
 - 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.
- 3.c – Biodireito.
04. LEGISLAÇÃO APLICADA À SEGURANÇA ALIMENTAR
05. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.
 - 05.a - Normas gerais.
 - 05.b - Padrões de identidade e qualidade.
 - 05.c - Embalagens.
 - 05.d - Aditivos.
 - 05.e - Água.
 - 05.f - Dietéticos.
 - 05.g - Pesticidas.
 - 05.h - Resoluções, portarias e regulamentos técnicos.
06. ÉTICA E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL.
 - 06.a - Código de Ética profissional.
 - 06.b - CREA e CONFEA.
 - 06.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 e sem consulta. Desempenho em painéis e seminários.

V. Bibliografia

Básica

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0114 - DIREITO E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

PLANO DE ENSINO

de Alimentos);

4. "Manual do Profissional da Engenharia, Arquitetura e Agronomia", publicação do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado do Paraná;

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria: DECIC/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 11/2012
Data: 13/09/2012