

**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES****PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA**

DISCIPLINA	
LEGISLAÇÃO PARA LATICÍNIOS - ILCT 380	
Ano de aprovação: 2024	Semestre de oferecimento: Semestre I
Carga horária total: 30 h Carga horária em sala de aula: 28 h Carga horária em laboratório: 0 h Carga horária na Fábrica-Escola: 2 h Carga horária em outro ambiente: 0 h Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 2 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: - Entender os sistemas de inspeção e regulamentações sanitárias para laticínios. - Aplicar normas de produção e segurança do leite, incluindo controle de resíduos e contaminantes. - Interpretar e seguir diretrizes de rotulagem e registro de produtos lácteos. - Identificar e aplicar os princípios das Boas Práticas de Fabricação e HACCP. - Conhecer o Código de Defesa do Consumidor e outras regulamentações pertinentes ao setor.	
EMENTA	
- Introdução à legislação aplicada a laticínios. - Sistemas de inspeção sanitária (SISBI, RIISPOA). - Regulamentações e critérios de destinação de produtos. - Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes no Leite (PNCRCL). - Normas de produção de leite (IN 76 e IN 78). - Procedimentos para registro de produtos e normas de rotulagem. - Regulamentação de Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. - Código de Defesa do Consumidor e regulamentações sanitárias aplicáveis.	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: Não se aplica	Co-requisito: Não se aplica

**MODALIDADE**☒ Presencial ☐ Semipresencial

Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica

CONTEÚDO

Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
Introdução à Disciplina; Apresentação do Plano de Curso; Sistemas de Inspeção	02h	00h	h	h	h
SISBI; Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal	02h	00h	h	h	h
Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal	04h	00h	h	h	h
Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes no Leite (PNCRCL).	02h	h	h	h	h
Normas de produção de leite (IN 76 e IN 78).	04h	h	h	h	h
Código de Defesa do Consumidor e regulamentações sanitárias aplicáveis.	04h	h	h	h	h
Regulamentação de Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.	02h	h	h	h	h
Procedimentos para registro de produtos e normas de rotulagem.	6h	h	h	h	h
Gestão agropecuária	02h	h	h	h	h
Resolução 359/03, 360/02 e RDC54/2012/ RDC 429 de 2020	02h	h	h	h	h

→ (T) Teórica; (P) Prática; (ED) Estudo Dirigido; (Pj) Projeto; (Tot) Total



Carga horária	Descrição da metodologia utilizada	
Teórica	Tipo de Aula: ☒ Expositiva dialogada ☒ Estudos dirigidos ☐ Sala de aula invertida ☒ Debates moderados Outros formatos aula:	Recursos utilizados: ☒ Quadro convencional ☒ TV/Projector multimídia ☒ Quadro digital ☒ Aparelho de som Outros recursos utilizados:
Prática	Tipo de Aula: Visita na fábrica escola. Aula espotiva	Recursos utilizados: Check list
Estudo Dirigido		
Projeto		
Recursos auxiliares	☒ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☒ Vídeos <i>on-line</i> ☐ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007.	
Decreto nº 30.691/1952 – RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).	
Portaria MAPA nº 368/1997 – Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação.	
Portaria MAPA nº 46/1998 – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.	
Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares
Decreto nº 9.013/2017 – Atualização do RIISPOA.	
Normas ABNT NBR ISO 9001:2015, 14001:2015 e 22000:2018 – Gestão da qualidade e segurança alimentar.	



Resoluções ANVISA (RDC 359/2003, 360/2002, RDC 54/2012, RDC 429/2020) – Regulamentação de rotulagem.	
IN 75/2020 – Normas sobre qualidade do leite.	