|  |
| --- |
| **Análise e Legislação de Alimentos** |

**Nível:** Mestrado Profissional

**Obrigatória:** não

**Carga horária:** 60 horas

**Créditos:** 04

**Ementa:**

Soluções. Métodos oficiais analíticos dos principais constituintes dos alimentos. Análise instrumental de alimentos. Os pilares da legislação brasileira de alimentos: Constituição Federal, Lei do SUS, Normas básicas sobre alimentos, código de proteção e defesa do consumidor, crimes contra a saúde pública, *Codex Alimentarius*. Vigilância Sanitária. Rotulagem de alimentos embalados.

**Bibliografia:**

1. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ANVISA. **Biblioteca de Alimentos**. 2025. Disponível em: <https://anvisalegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=recuperarTematicasCollapse&cod_modulo=135&cod_menu=1686>. Acesso em: 17 mar. 2025.

2. AOAC INTERNATIONAL. **Official methods of analysis of AOAC INTERNATIONAL**. 22. ed. Rockville: AOAC INTERNATIONAL, 2023. 3750p.

3. **BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Métodos oficiais para análise de produtos de origem animal*.* 1. ed. Brasília, DF: MAPA, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/legislacao-metodos-da-rede-lfda/poa/metodos_oficiais_para_analise_de_produtos_de_origem_animal-_1a_ed-_2022_assinado.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2025.

4. GARCIA-AMEZQUITA, L. E.; VIACAVA, F.; JACOBO-VELÁZQUEZ, D. A**.** Analysis of Fiber and Its Components. In: GARCIA-AMEZQUITA, L. E.; VIACAVA, F.; JACOBO-VELÁZQUEZ, D. A. (Eds.). **Science and Technology of Fibers in Food Systems**. Cham: Springer, 2020. p. 71–86.

5. GERMANO, P. M..; GERMANO, M. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 7. ed. Barueri: Manole, 2024. 476p.

6. GONZÁLEZ, M. F.; RODRÍGUEZ, P. R.; CARBALLO, E. M. (Eds.). **Extraction, Characterization, and Functional Assessment of Bioactive Compounds**. Cham: Springer, 2024. 182p.

7. ISMAIL, B. P.; NIELSEN, S. S. (Ed.). **Nielsen’s food analysis**. 6. ed. Cham: Springer, 2024. 614p.