

EMPREENDEORISMO

- MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL -



- DA COZINHA PARA O MERCADO -

ALIMENTOS ARTESANAIS

O que são alimentos artesanais de origem vegetal?

São aqueles produzidos com características tradicionais, culturais ou regionais, ou seja, processos de elaboração de alimentos que se transmitem de geração em geração, conforme a tradição cultural, ou que utilizam matérias primas produzidas na região; e devem estar em conformidade com padrões de identidade e qualidade estabelecidos nas legislações de alimentos e aditivos.

Quais são estes produtos?

- Alimentos congelados
- Amidos e féculas
- Balas, bombons e similares
- Biscoitos e bolachas
- Cafés
- Cereais e derivados
- Chás, erva mate, composto de erva mate
- Doces variados
- Especiarias, temperos, condimentos preparados, e produtos para tempero a base de sal
- Farinhas
- Frutas e vegetais dessecados
- Frutas em conserva
- Gelados comestíveis
- Geléias de frutas
- Massas
- Pães
- Pastas e patês
- Vegetais
- Misturas para o preparo de alimentos
- Chocolate
- Produtos de coco
- Produtos de confeitaria
- Produtos de soja
- Produtos de tomate
- Salgadinhos
- Sementes oleaginosas
- Sobremesas
- Sopas
- Vegetais em conserva

Requisitos Gerais

- Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.
- Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

Quem é o produtor destes alimentos?

Produtor de alimento artesanal de origem vegetal é a pessoa física, produtor rural ou pessoa jurídica com faturamento bruto anual definido para microempresa, com licença de funcionamento concedida pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

Direitos e deveres dos produtores

- Fica assegurado ao produtor de alimentos artesanais de origem vegetal, o direito de fabricar e comercializar seus produtos diretamente ao consumidor, em local apropriado para este fim, no estabelecimento fabricante, ou em estabelecimentos comerciais de terceiros no Estado de São Paulo.
- É vedado ao produtor de alimento artesanal de origem vegetal: terceirizar a linha de produtos, ou a linha de produção, à outras pessoas físicas, produtores rurais ou pessoas jurídicas fabricantes de alimentos, e fazer propaganda de alimentos em desacordo com o estabelecido na legislação sanitária e no Código de Defesa do Consumidor.

Rótulo

- o Rótulo: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.
- o Embalagem: É o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.
- o A rotulagem nutricional se aplica a todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor.

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.
- Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.
- Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.
- Ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de substâncias que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.
- Realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica.
- Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.
- Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças ou como ação curativa.

Informação obrigatória presente nos rótulos

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Conteúdo líquido
- Identificação da origem
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
- Identificação da Origem.
- Deve ser indicado o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador, identificando-se a cidade, a razão social e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente.
- Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto...", "indústria ...".

Prazo de Validade

Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

- Deve ser declarado o prazo de validade
- Deve constar, pelo menos:
 - O dia, o mês e para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;
 - O mês e o ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano com a expressão "fim do ano".
- O prazo de validade deve ser declarado através de uma das seguintes expressões: - "consumir antes de..." - "válido até..." - "validade..." - "Vence(em)..." - "vencimento..." - "venc...." - "consumir preferencialmente antes de..." - "val....."

Essas expressões devem vir acompanhadas de:

- A própria data, ou indicação clara do local onde consta a data; indicação através de perfurações ou marcas indeléveis do dia, do mês e do ano, ou do mês e do ano.
- O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, não codificados, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras desde que não induza o consumidor a erro.

Rotulagem específica

Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos

Misturas à Base de Farelos:

- a) deve constar, obrigatoriamente, a seguinte advertência, em destaque e em negrito: "O Ministério da Saúde adverte: não existem evidências científicas de que este produto previna, trate ou cure doenças"; e
- b) é vedada a indicação do produto para suprir deficiências nutricionais.

Café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis

- Não é permitida, no rótulo, qualquer informação que atribua indicação medicamentosa ou terapêutica (prevenção, tratamento e ou cura) ou indicações para lactentes.
- Os nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás devem ser informados na lista de ingredientes.
- No painel principal dos produtos descafeinados, deve constar a expressão "descafeinado" próximo à designação.

Tabela Nutricional

	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	Porção de..... g ou mL (medida caseira)	
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal e kJ	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	G	%
Gorduras Saturadas	G	
Gorduras Trans	G	
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%
Outros minerais (1)	mg ou mcg	
Vitaminas (1)	mg ou mcg	
	(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (1) Quando declarados.	

Os produtos que estão dispensados da rotulagem nutricional obrigatória são:

- o As águas minerais e demais águas destinadas ao consumo humano.
- o As bebidas alcoólicas.
- o Os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
- o As especiarias, como pimenta do reino, cominho, noz moscada, canela e outros.
- o Os vinagres.
- o O sal (cloreto de sódio).
- o Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes.
- o Os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, como por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes.
- o Os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos.
- o Alimentos fatiados como queijos, presuntos, salames, mortadelas, entre outros.
- o As frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados ou congelados.
- o Produtos que possuem embalagens com menos de 100 cm² (esta dispensa não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais).

Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo

Composto Líquido Pronto para o Consumo:

- Devem constar, obrigatoriamente, as seguintes advertências, em destaque e em negrito:
 - a) "Crianças, gestantes, nutrízes, idosos e portadores de enfermidades: consultar o médico antes de consumir o produto".
 - b) "Não é recomendado o consumo com bebida alcoólica".
- Não são permitidas expressões tais como "energético", "estimulante", "potencializador", "melhora de desempenho" ou frase(s) equivalente(s), inclusive em outros idiomas.
- Serão permitidas as expressões: "Bebida energética" ou "Energy drink". O uso de qualquer outra expressão pode ser autorizada após avaliação, caso a caso, pela ANVISA.
- Produtos congelados: deve constar a expressão "congelado" próxima a

designação do produto.

- Preparado Líquido Aromatizado: não são permitidas as seguintes expressões: "água mineral", "água mineral natural", "água adicionada de sais", "água mineralizada", "água aromatizada" ou expressões equivalentes.

Higiene dos estabelecimentos

- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes,
- O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.
- Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.
- Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Federal.
- É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.
- Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.
- É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
- É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.
- É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.
- Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos

devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza. natureza.

- Os produtores de alimento artesanal de origem vegetal estão sujeitos ao cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários do estabelecimento e das Boas Práticas de Fabricação e devem ser produzidos em local distinto das dependências residenciais.
- Boas Práticas de Fabricação: procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Licença de Funcionamento: ato privativo do órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual competente, com a permissão para o funcionamento de estabelecimento de alimento.
- Manipulação de alimentos: operação efetuada sobre a matéria prima, para a obtenção e a entrega ao consumo, do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- Propaganda: a difusão de informações, por qualquer meio de comunicação, bem como a distribuição de alimentos, com objetivo de promover ou incrementar o seu consumo.

CARNES

- produtos de origem animal dependem de registro para início da fabricação-

Quais são os estabelecimentos destinado industrialização das conservas de carne?

São classificados em:

- Matadouros de pequenos e médios animais; -o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispendo de frio industrial.
- Fábricas de conservas - o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.
- Fábricas de produtos suínos; o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína

e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outra outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

Para poderem funcionar, deverão observar as seguintes condições, que lhe são próprias:

- Somente será autorizado o funcionamento de fábrica de conservas se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina.
- As instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.
- Devem possuir forro de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizem os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis.
- Devem dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro tubular, tolerando-se estruturas em alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tampo de mármore ou granito.
- Devem possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo, a juízo da chefia da inspeção estadual, tolerar-se o uso de geladeira industrial.

Condições básicas e comuns dos estabelecimentos de produtos de origem animal

Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- 1- Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências.
- 2- Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

3- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lages de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto.

4 - Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada.

5 - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

6 - Dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

7 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis.

8 - Dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiro, e quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos.

9 - Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

10 - Dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

11 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica.

12 - Dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Registro

Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- Matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis.
- Granjas leiteiras, estábulos, leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação.
- Entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado.
- Entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.

Embalagem

- Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção.
- Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.
- Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.
- Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.
- São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza.
- Películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção.
- Vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo.
- Papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados.
- Recipientes de vidro.
- Caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso.

LATICÍNIOS

(produtos de origem animal dependem de registro para início da fabricação)

Quais são os estabelecimentos do leite e derivados

Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

- Postos de coagulação; - destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína.
- Queijarias - estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.
- Fábricas de laticínios - recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

Condições específicas – leites e derivados

Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições:

- Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras do mau cheiro.
- Construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos.
- Ter as dependências principais do estabelecimento, como a de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis.
- Ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5 m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte.

- Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada.
- Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização de vasilhame, carros-tanque e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor.
- Dispor de depósitos para vasilhame e frascos.

MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

Lei Complementar nº 123/2006

Lei Complementar nº 128/2008

Resolução do Comitê Gestor do Simples Nacional nº 58/2009

Art. 966. Considera-se empresário quem exerce profissionalmente atividade econômica organizada para a produção ou a circulação de bens ou de serviços.

(Código Civil Brasileiro)

O Micro Empreendedor Individual (MEI) foi criado no Brasil para que os trabalhadores informais estejam dentro da Legalidade e principalmente para provar que o trabalho formal é muito mais rentável do que trabalho informal.

Características da MEI:

- Empresa individual (sem sócios)
- Faturamento mensal até R\$ 3.000,00 (R\$ 36.000,00 anual)
- Possuir um único estabelecimento
- Ter apenas um empregado que receba salário de somente um salário mínimo ou piso da categoria
- A atividade da empresa tem que se enquadrar no simples nacional
- Não ter empresa em seu nome nem participar de outra empresa como sócio

Como tornar-se um micro empreendedor individual

Art. 967. É obrigatória a inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis da respectiva sede, antes do início de sua atividade.

Art. 968. A inscrição do empresário far-se-á mediante requerimento que contenha:

I - o seu nome, nacionalidade, domicílio, estado civil e, se casado, o regime de bens;

II - a firma, com a respectiva assinatura autógrafa;

III - o capital;

IV - o objeto e a sede da empresa.

Cadastro na Junta Comercial

- Não há taxa para a inscrição na Jucesp (Junta Comercial do Estado de São Paulo)
- Gastos apenas com autenticação de documentos
- Documento será gerado no prazo de 2 a 3 dias
- Junta Comercial mais próxima: TAUBATÉ

Acesso a página da internet - RECEITA FEDERAL

- www.receita.fazenda.gov.br
- Download do Programa Gerador de Documentos (PGD)
- Pedido do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
- Há o cadastro sincronizado, portanto, a inscrição no Estado de São Paulo é solicitada no mesmo pedido anterior
- Inscrição Municipal
- Alvará da Vigilância Sanitária
- Alvará do Corpo de Bombeiros

Tributação

- Enquadramento no Simples Nacional – simplificação no pagamento de diversos tributos
- Criação de um código de acesso (senha) no Simples Nacional
- Gera o DAS (Documento de Arrecadação do Simples)
- Alíquota do Micro Empreendedor Individual – R\$ 65,95 (INSS, ISS e ICMS) – Depende da atividade realizadas

Obrigações

- Apresentação da Declaração Anual à Receita Federal – através do sítio www.receita.fazendo.gov.br
- Relatório Mensal das Receitas Brutas

Benefícios

- Cobertura Previdenciária
- Contratação de um funcionário com menor custo
- Isenção de taxas para registro da empresa
- Ausência de burocracia
- Acesso a serviços bancários, inclusive créditos
- Compra e venda em conjuntos
- Redução da carga tributária
- Controles muito simplificados
- Emissão de alvará pela internet
- Mais fácil vender para as Prefeituras
- Possibilidade de crescimento da empresa

PROJETO DE EXTENSÃO

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP

Reconstrução e Desenvolvimento do Município de São Luiz do Paraitinga

Faculdade de Ciências Humanas e Sociais

Campus de Franca

Caderno de apoio didático (2011)

- Prof. Dr. José Carlos de Oliveira

Orientador

Bolsistas do Projeto

- Andressa Somogy de Oliveira

- Anelise Seren Cardoso

Fonte:

<http://www.agricultura.sp.gov.br/>

<http://www1.saude.sp.gov.br>

http://www.cda.sp.gov.br/arquivos/manual_de_procedimentos_para_implantacao_de_estabelecimento_de_leite_e_produtos_lacteos.pdf#_blank

<http://www.ital.sp.gov.br/>

<http://sinavisa.anvisa.gov.br/consultaprodir.asp>

<http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

<http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/cartilha.pdf>

www.anvisa.gov.br/legis/leis/8142_90.htm

www.anvisa.gov.br/legis/leis/9841_99.htm

www.anvisa.gov.br/legis/leis/9795_99.htm

www.anvisa.gov.br/legis/leis/9782_99.htm

www.anvisa.gov.br/legis/leis/9695_98.htm

www.anvisa.gov.br/legis/leis/7967_89.htm

Lei n. 10.083/1998

Lei n. 11.270/2002

Decreto 986/1999