

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Campus CEDETEG
Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia – SEET
Departamento de Engenharia de Alimentos – DEALI

Curso: Engenharia de Alimentos
Disciplina: Introdução à Engenharia de Alimentos
C/H semanal: 02

Série: 1ª
Turno: Integral
C/H total: 068

Ano: 2010
Código: 1630

EMENTA

Distinção entre ciência dos alimentos, tecnologia de alimentos e engenharia de alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Alimentos: matérias primas, alimentos industrializados e qualidade nutricional. Operações unitárias utilizadas na indústria de alimentos. Métodos de Conservação e Preservação dos Alimentos. Fluxogramas, instalações e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos. Realidade brasileira do engenheiro de alimentos.

I. OBJETIVOS

Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos, sobre a engenharia de alimentos, para capacitá-lo a desenvolver um raciocínio lógico relativo as atividades que poderão ser desenvolvidas, por um profissional da área.

II. PROGRAMA

1. Definição das competências e atribuições da engenharia de alimentos segundo a ABEA
2. Definições sobre ciência, tecnologia e engenharia de alimentos
 - 2.1. Atuação profissional
 - 2.2. Atribuições da cada área
 - 2.3. Principais dúvidas sobre o que é ser um Engenheiro de Alimentos
 - 2.4 Responsabilidade Técnica.
3. Importância da Industrialização de alimentos
 - 3.1. Conservação dos alimentos
 - 3.2. Tipos de indústrias de alimentos
4. Operações Unitárias utilizadas na indústria de alimentos
 - 4.1. Secagem
 - 4.1.1. Utilização da secagem na indústria de alimentos
 - 4.2. Uso de frio
 - 4.2.1. Utilização do frio na cadeia alimentar
 - 4.3. Uso de calor
 - 4.3.1. Utilização do calor na indústria: pasteurização e esterilização
 - 4.4. Outros métodos de conservação de alimentos
 - 4.4.1. Métodos emergentes
5. Instalações e equipamentos de algumas indústrias alimentícias
 - 5.1. Carnes e derivados
 - 5.2. Laticínios e derivados
 - 5.3. Bebidas (refrigerantes, sucos concentrados e bebidas alcoólicas)
 - 5.4. Biscoitos e massas
 - 5.5. Óleos e gorduras
 - 5.6. Beneficiamento de grãos
6. Realidade brasileira do Engenheiro de Alimentos
7. Pesquisa
 - 7.1. Conceito e tipos
 - 7.1.1. Estrutura do projeto de pesquisa
 - 7.1.2. Metodologia e técnicas de pesquisa
 - 7.1.3. Seminários, monografias, artigos, resenhas e relatórios
 - 7.1.4. Redação, análise e interpretação de textos e de resultados de projetos de pesquisa.

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, visitas técnicas à indústrias de alimentos e apresentação de vídeos.
Material: Quadro e giz, retroprojektor e multimídia.

IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO

Provas dissertativas.
Relatórios referentes à visitas técnicas.
Trabalhos escritos
Seminários.

V. BIBLIOGRAFIA

BOBBIO, F. O. BOBBIO, P. A. *Química do Processamento de Alimentos*. Livraria Varela: São Paulo, 1992. p. 145.
EVANGELISTA, J. *Tecnologia de Alimentos*. 2. ed. Editora Atheneu: São Paulo, 1994.
FENNEMA, O. *Química de los Alimentos*. 2.ed. Editorial Acribia S.A.: Zaragoza – Espanha.
GAVA, A. J. *Princípios e Tecnologia de Alimentos*. 1.ed. Editora Nobel: São Paulo, 1998.
Vídeos aula
ORDÓÑEZ, J.A. *Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos*. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
ORDÓÑEZ, J.A. *Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal*. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.

Aprovado em ___/___/2010

Ata nº _____

Chefe de Departamento: _____
Prof. Osmar R. Dalla Santa

Nome do Professor: _____
Prof. José Raniere Mazile Vidal Bezerra