

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO.
Campus Universitário de Guarapuava
Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia – SEET/G
Departamento de Engenharia de Alimentos

DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Eng. de Alimentos
CURSO: Engenharia de Alimentos
C.H. SEMANAL: 2 h

SÉRIE: 5ª
TURNO: Integral
C.H. TOTAL: 68 h

ANO: 2010
CÓDIGO: 1836

EMENTA:

Ementa em aberto. Abordagem de novos aspectos ou aspectos regionais e de diversificação da engenharia de alimentos. Conteúdos necessários para atualização do profissional.

I. OBJETIVOS

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão, a discussão e a revisão de alguns temas importantes do curso de Engenharia de Alimentos e a inclusão de temas atuais que envolvem a profissão do Engenheiro de Alimentos.

II. PROGRAMA

- 1.1 2.1. Normas para redação de trabalhos científicos.
- 2.2. Indústria de açúcar e álcool.
- 2.3. Uso e produção de Biodiesel.
- 2.4. Catálise na Engenharia de Alimentos.
- 2.5. Indústria da Pesca.
- 2.6. Indústria de Frutas e Hortaliças.
- 2.7. Indústria da Carne .
- 2.8. Indústria de Grãos.
- 2.9. Indústria de Bebidas.
 - 2.9.1. Leite.
 - 2.9.2. Café.
 - 2.9.3. Vinho e Cerveja.
 - 2.9.4. Suco.

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositiva, procurando uma contextualização do tema.

Retroprojektor, projetor multimídia e quadro de giz

IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO

Realizada através de seminários. Considerar-se-á também a colaboração, o interesse e o retorno dos alunos.

V. BIBLIOGRAFIA

INSTITUTO DO ACUCAR E DO ALCOOL. **Brasil acucar**. Rio de Janeiro: Instituto do açúcar e do álcool, 1972. 243 p.

SHIKIDA, Pery Francisco Assis. **dinamica tecnologica da agroindustria canavieira do Paraná**: estudos de caso das usinas Sabaralcool e Perobalcool. Cascavel: Edunioeste, 2001. 117 p.

FERNANDES, Hamilton. **Acucar e alcool**: ontem e hoje. Rio de Janeiro: [s.n.], 1971. 165 p.

BIOCOMBUSTIVEIS. Brasília: Núcleo de Assuntos Estratégicos da Presidencia da Republica, 2005. 233p.

BARROS, Reynaldo. **Energia para um novo mundo**. Rio de Janeiro: Monte Castelo Ideias, 2007. 157 p.

Instituto Centro de Ensino Tecnológico. **Cadernos Tecnológicos**: processamento de pescado. Fortaleza, CE: CENTEC, Demócrito Rocha, Ministério da Ciência e Tecnologia, 2004. 32 p.

Instituto Centro de Ensino Tecnológico. **PROCESSAMENTO de frutos**. Fortaleza: edições Demócrito Rocha, 2004. 56 p.

GOMES, Maria Salete de Oliveira. **Coservacao pos-colheita: frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa, 1996.

134p.

Instituto Centro de Ensino Tecnológico. **PROCESSAMENTO de frutos**. Fortaleza: edições Democrito Rocha, 2004. 56 p. (Cadernos Tecnológicos).

TERRA, Nelcindo N; BRUM, Marco A. R. **Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988. 121 p.

TERRA, Nelcindo Nascimento. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216 p.

ROSENEY, R. Carl. **Principios de ciencia y tecnologia de los cereales**. Tradutor: Mariano G. Alonso. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.

VENTURINI, W. G. **Tecnologia de bebidas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

Revista **Ciência e Tecnologia de Alimentos**

Aprovado em 11/03/2010

Ata Nº 02/2010

Chefe do Departamento: _____
Prof. Dr. Osmar R. Dalla Santa

Nome do professor: _____
Prof. Dr. Fabricio Ventura Barsi