



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2024	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (OPT)	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

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

I. Objetivos

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão, a discussão e a revisão de alguns temas importantes e atuais da área de Engenharia de Alimentos.

II. Programa

1. Técnicas para a redação de trabalhos científicos
2. Relações humanas na indústria de alimentos
3. Ética para engenheiros de alimentos
4. Normas de segurança na indústria
5. Planejamento de Experimentos.
6. Tratamento estatístico de resultados experimentais.
7. Métodos e técnicas de otimização. Programação linear e não linear.
8. Novas Tendências na Indústria de Alimentos.
9. Empreendedorismo.
10. Revisão de conteúdos geralmente cobrados no ENADE.

III. Metodologia de Ensino

A metodologia empregada será baseada em aulas expositivas dialogadas divididas em três etapas.

Na primeira etapa, os alunos serão incentivados a refletirem sobre a necessidade do estudo do assunto a partir de uma breve contextualização.

Na segunda etapa, baseado no que foi discutido na etapa inicial, serão explicados os conceitos relacionados ao assunto da aula, sempre incentivando os alunos a traçarem paralelos com sua realidade e aplicando o conhecimento na resolução de questões. A explicação do conteúdo será realizada por meio de exibição de slides.

Na terceira etapa, os alunos serão convidados a revisar o conhecimento aprendido por meio de alguma estratégia de fixação de conteúdos.

IV. Formas de Avaliação

A avaliação ocorrerá aula a aula e contemplará dois aspectos: participação e aprendizado. A participação será avaliada de forma contínua considerando a interação dos estudantes nos questionamentos e reflexões propostos. O aprendizado será avaliado, ao final da aula, com base na capacidade do aluno em desenvolver a atividade de fixação a cerca do assunto tratado.

A nota final será dada pela seguinte equação: Nota final = Média das notas de participação * 0,5 + Média das notas das atividades de aprendizado * 0,5.

A recuperação de rendimento ocorrerá por meio de uma prova substitutiva (substituirá a nota integral obtida durante o semestre) que poderá contemplar qualquer um dos assuntos tratados em sala.

V. Bibliografia

Básica

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N., PIERGIOVANNI, L., GIOIELLI, L. A., PITOMBO, R. N. M. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998.

FELLOWS, P. Food processing technology - principles and practice. Cambridge: VCH, 1989

RODRIGUES, M. I.; IEMMA, A. F. Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos: uma estratégia sequencial de planejamentos, Ed. Unicamp, Campinas, SP, 2005.

SILVA, J. A. Tópicos em tecnologia de alimentos, São Paulo: Varela, 2000.

Complementar

GOLDBARG, Marco Cesar; LUNA, Henrique Pacca L Luna. Otimizacao combinatoria e programacao linear: modelos e algoritmos. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 518p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Site: <http://www.agricultura.gov.br/>

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 03



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2024	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (OPT)	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

Data: 09/05/2024