# UNIGENTRO

# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano 2022

Tp. Período Primeiro semestre

Curso ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)

Disciplina 4354 - INTRODUCAO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 51

## PLANO DE ENSINO

# **EMENTA**

Distinção entre ciência dos alimentos, tecnologia de alimentos e engenharia de alimentos. O curso de engenharia: História da engenharia. Engenharia e sociedade. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Exigências do mercado de trabalho. Área de atuação do engenheiro de alimentos. Associação profissionais nacionais e internacionais. Principais tipos de indústrias de alimentos. Matérias Primas Alimentícias e Produtos Industrializados. Currículo do curso de Engenharia de Alimentos. Estrutura e Programas institucionais. Plataformas de Busca na Internet. Fundamentos da Inovação e criatividade. Ingredientes, aditivos e produtos inovadores. Inovações tecnológicas. Visitas técnicas.

## I. Objetivos

Habilitar o aluno a compreender o que é engenharia no seu sentido amplo com base em referências históricas e em toda a evolução da ciência. Ainda, esta disciplina visa distinguir tecnologia, ciência e engenharia de alimentos, apresentar as principais áreas de atuação do profissional de engenharia de alimentos e nortear o aluno em relação às principais habilidades técnicas e interpessoais requeridas pelo mercado de trabalho.

# II. Programa

- 1. Os passos da engenharia
- 1.1 Projetos na engenharia
- 2. Multidisciplinaridade e visão sistêmica

EAI

**CEDETEG** 

Turma Local

- 3. Solucionando problemas
- 4. Ética, normas e exercícios de profissão
- 4.1 Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA)
- 5. Busca pela sustentabilidade
- 6. Leis da natureza e modelos teóricos
- 7. Metodologia científica
- 7.1 Como ler um artigo científico
- 7.2 Como escrever um artigo científico
- 7.3 Como formatar trabalhos acadêmicos
- Hardskills e softskills
- 8.1 Trabalho em equipe
- 8.2 Feedback
- 8.3 Comunicação e negociação
- 8.4 Gestão de tempo
- 8.5 Autoconfiança e atitude positiva
- 8.6 Solução de problemas
- 8.7 Inteligência emocional
- 8.8 Entrevistas de emprego

## III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e aplicação das metologias Problem Based Learning (PBL) e Team Based Learning (TBL).

Material: Notebook, simuladores, projetor multimídia, quadro e giz.

#### IV. Formas de Avaliação

Os alunos serão avaliados de acordo com o desempenho individual e em grupo durante as atividades aplicadas em sala. Cada assunto abordado semanalmente contará com uma atividade na qual serão avaliados aspectos técnicos e interpessoais. Além disso, ao final do semestre será aplicada uma prova substitutiva como forma de recuperação de nota para aqueles alunos que necessitarem e ou optarem. A prova substitutiva poderá contemplar qualquer assunto abordado no semestre.

# V. Bibliografia

#### Básica

CARDOSO, J. R.; GRIMONI, J. A. B. Introdução à engenharia: uma abordagem baseada em ensino por competências. Rio de Janeiro: LTC, 2021.

BROCKMAN, J. B. Introdução à engenharia: modelagem e solução de problemas. Rio de Janeiro: LTC, 2013. COCIAN, L. F. E. Introdução à engenharia. Porto Alegra: Bookman, 2016.

## Complementar



# **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE**

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

Ano 2022

Tp. Período Primeiro semestre

**Curso ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)** 

Disciplina 4354 - INTRODUCAO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 51

Turma EAI

CEDETEG

# **PLANO DE ENSINO**

# **APROVAÇÃO**

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

**Documento:** 04/2022 **Data:** 14/07/2022