



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	

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

- Os passos da engenharia
 - 1.1 Projetos na engenharia
- Multidisciplinaridade e visão sistêmica
- Solucionando problemas
- Ética, normas e exercícios de profissão
 - 4.1 Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA)
- Busca pela sustentabilidade
- Leis da natureza e modelos teóricos
- 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 metodologias 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 Alegre: 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	

PLANO DE ENSINO

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022