



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
<b>Disciplina</b>	2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (OPT)	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	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

Possibilitar aos alunos a discussão de assuntos não abordados na matriz curricular e/ou atualizar os assuntos já ministrados, buscando a integralização entre as disciplinas, e discussão de inovações e tendências da engenharia de alimentos.

### II. Programa

1. Produção de insetos comestíveis
2. Plantas alimentícias não convencionais
3. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia
4. Assuntos regulatórios e Rotulagem de alimentos
5. Alimentos Transgênicos
6. Alimentos Funcionais
7. Alimentos Organicos
8. Alimentos ultraprocessados
9. Irradiação em alimentos
10. Plant Based e Veganos
11. Doenças Transmitidas por alimentos
12. Toxicologia de alimentos
13. Aproveitamento de resíduos

### III. Metodologia de Ensino

Uso de quadro negro, retroprojetor e data-show. Aulas teóricas dialogadas, experimentos em laboratório, e visitas técnicas. Discussão de artigos científicos em grupos, realização de seminários e atividades semanais.

### IV. Formas de Avaliação

Provas escritas e práticas. Relatório das aulas práticas e visitas técnicas. Seminários, Projetos e Trabalhos individual/em grupo. Atividades semanais e participação nas aulas.

Ao final do semestre será ofertada uma avaliação para recuperação de rendimento, que contemplará os conteúdos do referido semestre.

Média semestral = (nota semestral + avaliação de recuperação)/2.

Ob: A avaliação de recuperação de rendimento é facultativa aos alunos.

### V. Bibliografia

#### Básica

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2 edição. Porto Alegre, Artmed, 2006.

FENEMMAN, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de Alimentos de Fennema. 4 edição. São Paulo: Artmed, 2010.

KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. [Reimpr, 2016].

#### Complementar

Matos Filho, A. M.; Callegari, C. R. (2018). Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANCs. Boletim Didático, 1, 53.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA - MS Biblioteca de alimentos. Disponível em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-dealimentos>.

BRASIL. Sistema de Consulta à Legislação – SISLEGIS – MAPA. Disponível em <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&ti poLegis=A>

### APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
<b>Disciplina</b>	2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (OPT)	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	EAI	

## PLANO DE ENSINO

**Tp. Documento:** Ata Departamental

**Documento:** 04/2022

**Data:** 14/07/2022