



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<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

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. Normas para a redação de trabalhos científicos
2. Relações humanas na indústria de alimentos
3. Ética para engenheiros de alimentos
4. Registro CREA
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

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, Moodle, quadro de giz, projetor multimídia, laboratórios. Eventualmente visitas técnicas supervisionadas poderão ser realizadas para fixação de conteúdo. Poderão ser realizadas outras atividades como: seminários sobre os temas propostos no plano de ensino; trabalhos individuais ou em grupos; apresentação de vídeos educacionais sobre a temática trabalhada; utilização do laboratório de informática e/ou biblioteca para pesquisa.

### IV. Formas de Avaliação

Serão aplicadas duas provas com conteúdos relacionados ao ENADE. Poderão ser aplicadas outras atividades avaliativas como: trabalhos em grupo e/ou individuais, seminários, estudos dirigidos, relatórios e visitas técnicas. Considerar-se-á também a colaboração, o interesse e a assiduidade dos alunos.

No final de cada semestre é aplicada uma prova de recuperação escrita.

Todos os acadêmicos poderão fazer a prova de recuperação.

A nota final da disciplina é formada a partir da média das avaliações.

### 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



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<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

Documento: 02

Data: 11/05/2023