UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

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: Varella, 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

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 02

Data: 11/05/2023