



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1836 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	
Local	CEDETEG	

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 redação de trabalhos científicos.
2. Indústria de açúcar e álcool.
3. Uso e produção de Biodiesel.
4. Alimentos transgênicos
5. Alimentos orgânicos
6. Embalagens comestíveis.
7. Inspeção de qualidade na indústria de alimentos
8. Aditivos alimentares.
9. Logística na indústria de alimentos.
10. Patentes de alimentos e marcas.
11. Extração supercrítica.
12. Balas e confeitos.
13. Indústria de chocolate.
- Ética para engenheiros.
15. Rotulagem nutricional.

III. Metodologia de Ensino

Aula expositiva, procurando uma contextualização do tema. Retroprojektor, projetor multimídia e quadro de giz

IV. Formas de Avaliação

Nota individual Apresentação do seminário (P1) terá peso 4,0.
Nota individual do Artigo (P2) terá peso 2,5.
Média aritmética dos Resumos individuais (P3) terá peso 3,5.

V. Bibliografia

Básica

SHIKIDA, Pery Francisco Assis. dinâmica tecnológica da agroindústria canavieira do Paraná: estudos de caso das usinas Sabaralcool e Perobalcool. Cascavel: Edunioeste, 2001. 117 p.
FERNANDES, Hamilton. Açúcar e álcool: ontem e hoje. Rio de Janeiro: [s.n.], 1971. 165 p.
BIOCOMBUSTÍVEIS. Brasília: Núcleo de Assuntos Estratégicos da Presidência da República, 2005. 233p.
Instituto Centro de Ensino Tecnológico. Cadernos Tecnológicos: processamento de pescado. Fortaleza, CE: CENTEC, Demócrito Rocha, Ministério da Ciência e Tecnologia, 2004. 32 p.
Instituto Centro de Ensino Tecnológico. PROCESSAMENTO de frutos. Fortaleza: edições Demócrito Rocha, 2004. 56 p.
GOMES, Maria Salete de Oliveira. Conservação pos-colheita: frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 1996. 134p.
Instituto Centro de Ensino Tecnológico. PROCESSAMENTO de frutos. Fortaleza: edições Demócrito Rocha, 2004. 56 p. (Cadernos Tecnológicos).
TERRA, Nelcindo N; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988. 121 p.
TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216 p.
ROSENEY, R. Carl. Principios de ciencia y tecnologia de los cereales. Tradutor: Mariano G. Alonso. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.
VENTURINI, W. G. Tecnologia de bebidas. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.
Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos

Complementar



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1836 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 2
Data: 10/02/2011