UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4354 - INTRODUCAO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS**
Turma	**EAM**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**

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

Apresentar a profissão de engenheiro de alimentos e as possíveis áreas de atuação. Introduzir conceitos, ferramentas e metodologias aplicadas à área de engenharia de alimentos. Auxiliar na construção de uma visão crítica, detalhada e consciente na busca e divulgação de informações.

II. Programa

2.1 Definição de Engenharia de Alimentos
2.1.1 Distinção entre ciência, tecnologia e engenharia de alimentos
2.1.2 Atuação profissional
2.1.3 Competências e habilidades
2.1.4 Regulamentação profissional
2.1.5 Realidade brasileira do engenheiro de alimentos
2.2 Principais matérias-primas
2.3 Operações unitárias aplicadas à indústria de alimentos
2.4 Métodos de conservação de alimentos
2.5 Tendências da área de alimentos
2.6 Estrutura e programas institucionais
2.8 Visitas técnicas

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas, visitas técnicas, aplicação de metodologias ativas (Problem Based Learning e Team Based Learning) e, eventualmente, seminários.
Material: Quadro, giz e projetor.

IV. Formas de Avaliação

Em cada aula serão realizadas atividades visando a fixação do conteúdo apresentado. A avaliação considerará o desempenho do aluno em cada atividade proposta em sala. A nota final será composta pela média aritmética entre as notas das atividades realizadas. A recuperação da nota para os alunos que, eventualmente, não alcançarem a média de aprovação na disciplina, ocorrerá por meio de uma avaliação que poderá conter qualquer um dos conteúdos tratados em sala durante o semestre. A nota final do aluno após a recuperação será calculada pela média aritmética entre a nota final relacionada às atividades regulares e a nota da prova de recuperação.

V. Bibliografia

Básica

BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V. Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos. Florianópolis: UFSC, 2008. 270 p.
BROCKMAN, J. B. Introdução à engenharia: modelagem e solução. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e prática. 2ª Ed., Editora Artmed, 2006.

Complementar

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p.
PUSCH, J. Ética e Responsabilidade Profissional. Caderno Nº 1 do CREA-PR. Curitiba: CREA-PR, 2008.
BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N., PIERGIOVANNI, L., GIOIELLI, L. A., SILVA, J. A. Tópicos em tecnologia de alimentos. São Paulo: Varella, 2000.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4354 - INTRODUCAO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS**
Turma	**EAM**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**

PLANO DE ENSINO

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 03
Data: 09/05/2024