



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2025	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1106532 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	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. Aplicação das IAs na Engenharia 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. Aplicação das IAs na Engenharia de Alimentos.

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, Moodle, quadro de giz, projetor multimídia, aplicação de metodologias Ativas, 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

São aplicadas duas avaliações no semestre, podendo ser provas escritas e eventualmente relatórios e/ou seminários. No final do semestre é aplicada uma prova de recuperação escrita avaliando o conteúdo do semestre. Todos os acadêmicos poderão fazer a prova de recuperação. A nota final da disciplina será formada a partir da média das avaliações realizadas.

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/>
- LEE, K.; QIUHAN, C. & SINAY, I. 2041: Como a inteligência artificial vai mudar sua vida nas próximas décadas, Editora Globo Livros, 480 pág., 2022.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 02



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2025	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1106532 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

Data: 13/03/2025