



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	2811 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

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 estudo, pesquisa, reflexão, 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 e o mercado de trabalho.

II. Programa

1. Normas para a redação de trabalhos científicos
2. Relações humanas na indústria
3. Alimentos transgênicos
4. Alimentos orgânicos
5. Aditivos alimentares
6. Balas e confeitos
7. Embalagens comestíveis
8. Indústria de açúcar e álcool
9. Extração supercrítica
10. Marcas e patentes de alimentos
11. Logística na indústria de alimentos
12. Ética para engenheiros
13. Inspeção da qualidade na indústria de alimentos
14. Uso e produção de biodiesel

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas, visitas técnicas.

Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor.

IV. Formas de Avaliação

Provas, seminários

V. Bibliografia

Básica

AZEVEDO, E. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. 2. ed. Tubarão, SC: Editora Unisul, 2006.

CALILL, Ricardo Moreira; AGUIAR, Jeanice de Azevedo. Aditivos nos alimentos. São Paulo: [s.n.], 1999.

EVANGELISTA, Jose. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.

MARAFANTE, Luciano J. Tecnologia da fabricação do álcool e do açúcar. São Paulo: Öcone, 1993.

RIECHMANN, Jorge. Cultivos e alimentos transgênicos: um guia crítico. Petrópolis: Vozes, 2002.

STRINGHETA, P. C.; MUNIZ, J. R. Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação. Viçosa: UFV, 2003.

Complementar

MORETTI, Celso L.. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, SEBRAE, 2007.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 01

Data: 01/03/2012