

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC</b> <b>IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA</b> <b>ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>Código:</b>	<b>BEA.2.1E</b>	<b>Disciplina:</b>	<b>Introdução à Engenharia de Alimentos</b>		
<b>C.H. Teórica:</b>	<b>C.H. Prática:</b>	<b>C.H. Extensão:</b>	<b>Carga Horária Total:</b>	<b>Aulas semanais</b>	<b>Pré-requisitos</b>
<b>34 h.</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34 horas</b>	<b>02 aulas</b>	<b>Não há</b>
<b>Modalidade:</b>	<b>Presencial</b>	<b>Semestre:</b>	<b>1º Semestre</b>	<b>Híbrido:</b>	<b>Não se aplica</b>
<b>EMENTA</b>					
<p>A história da Engenharia e da Engenharia de Alimentos no mundo e no Brasil. Conceito de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. As ciências fundamentais no Currículo de Engenharia de Alimentos. Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista; Campos de atuação do profissional. Atribuições do engenheiro de alimentos: habilitação, atitudes, comportamento e ética profissional. Responsabilidade social e ambiental na atuação do engenheiro de alimentos na indústria, em instituições de pesquisa e na sociedade. Tipos de indústrias de alimentos e fases do processamento de alimentos. Balanço de Massa Simples.</p>					
<b>OBJETIVOS</b>					
<p>Levar o aluno a conhecer a história da Engenharia e o surgimento do curso de Engenharia de Alimentos no Brasil; apresentar o papel profissional e social do Engenheiro de Alimentos e seus campos de atuação no mercado; abordar aspectos importantes do projeto pedagógico do curso do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista; transmitir a importância da conduta ética nas relações sociais, profissionais e ambientais no exercício da profissão; conhecer os princípios da Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos; Apresentar as alternativas de processamento tecnológico de recursos naturais disponíveis no Brasil e especificamente na região do cerrado.</p>					
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BAZZO, W. A.; PEREIRA, L.T.V. Introdução à Engenharia – Conceitos, ferramentas e comportamentos. 1 ed. Santa Catarina: UFSC, 2006. 270p.</li> <li>• EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.</li> <li>• FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</li> </ul>					
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BRASIL. <b>Conselho Federal de Engenharia e Agronomia</b>. Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973. Discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Diário oficial, Rio de Janeiro, 1973.</li> <li>• BRASIL. <b>Conselho Federal de Engenharia e Agronomia</b>. Resolução nº1.002, de 26 de novembro de 2002. Adota o Código de Ética Profissional da Engenharia, da Arquitetura, da Agronomia, da Geologia, da Geografia e da Meteorologia e dá outras providências. Diário Oficial, Brasília, DF, 12 dez.2002, Seção 1, pág. 359/360.</li> <li>• KUROZAWA, L.E.; COSTA, S.R.R. <b>Tendências e inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2014.</li> </ul>					