



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2013/2

CURSO			PERÍODO		
Engenharia de Alimentos			1º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)			
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL	
Introdução à Engenharia de Alimentos	30	32	4	36	
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Carolina Balbino Garcia dos Santos				

EMENTA
A história da Engenharia de Alimentos no mundo e no Brasil; A estrutura do curso de Engenharia de Alimentos; A formação interdisciplinar do curso de Engenharia de Alimentos; As ciências de formação geral no Currículo de Engenharia de Alimentos; Formação profissional específica; o papel do engenheiro de alimentos na indústria e instituições de pesquisa; Mercado de trabalho; Atributos do engenheiro de alimentos; Campo de atuação do profissional; Evolução dos processos tecnológicos na preservação dos alimentos; Tipos de indústrias de alimentos e processos tecnológicos envolvidos no processamento; Visitas técnicas à indústrias de alimentos.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a história da profissão de engenharia de alimentos e o surgimento do curso no Brasil;</li><li>• Conhecer o papel profissional e social do engenheiro de alimentos;</li><li>• Conhecer os campos de atuação;</li><li>• Conhecer os princípios da engenharia, ciência e tecnologia de alimentos.</li></ul>

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
O caráter interdisciplinar do curso de engenharia de alimentos; Os problemas na Engenharia e na Engenharia de Alimentos; Criação dos Cursos de Engenharia de Alimentos no País; Conceito de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos; As ciências fundamentais no Currículo de Engenharia de Alimentos; As ciências básicas no Currículo de Engenharia de Alimentos; As ciências de formação geral no Currículo de Engenharia de Alimentos; Formação profissional específica: Microbiologia de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Análise Sensorial, Controle de Processos Alimentícios; O Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Bela Vista; o papel do engenheiro de alimentos na indústria e instituições de pesquisa; Mercado de trabalho; Atributos do engenheiro de alimentos: habilitação, atitudes e comportamento profissionais; Papel social; Campo de atuação do profissional; Introdução à engenharia de alimentos; Evolução dos processos tecnológicos na preservação dos alimentos; Tipos de indústrias de alimentos e processos tecnológicos envolvidos no processamento; Visitas técnicas à indústrias de alimentos.

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS
Visita técnica – Engenho de rapadura artesanal em Bonsucesso.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas; artigos científicos e visitas técnicas.	

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
X	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
		X	Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
A avaliação ocorrerá de forma contínua durante os dois bimestres. Serão realizadas quatro avaliações, duas em cada bimestre com pontuação de 0,0 a 8,0 que serão aplicadas em forma de trabalho e apresentação de seminários. Também será realizada a avaliação atitudinal com pontuação de 0,0 a 2,0. A média final da avaliação semestral se dará pela média aritmética das notas bimestrais. O aluno que obtiver no mínimo 7,0 na média final será APROVADO. As notas entre 4,0 e 6,9 na média final, conduz o aluno à Prova Final. Para ter a situação aprovado na prova final, o aluno deverá alcançar a nota mínima 6,0 na média aritmética da Média Final e a Prova Final.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)						
Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
BAZZO, W.A.; PEREIRA, L.T.V.	Introdução à Engenharia	6º ed.	SC	UFSC	2002	
BAZZO, W. A.; PEREIRA, L.T.V.	Introdução à Engenharia – Conceitos, ferramentas e comportamentos.	1ª ed	SC	UFSC	2006	
DYM, C.; LITTLE, P.	Introdução à Engenharia – Uma abordagem baseada em Projeto	1ª ed	SC	Bookman	2010	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)						
Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
FISENGE - Federação de Sindicatos de Engenheiros. Sindicato de Engenheiros da Bahia.	Manual do Engenheiro		BA	FISENGE	2006	

APROVAÇÃO
-----------

Cuiabá-MT, 18 de setembro de 2013.

---

Carolina Albino Garcia dos Santos

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica