



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2010/1</b>

<b>CURSO</b>		<b>PERÍODO</b>		
Bacharelado em Engenharia de Alimentos		1º semestre		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>C. H. (Horas)</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Aulas)</b>		
		<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>
Introdução à Engenharia de Alimentos	30	32	4	36
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	DARYNE LU MALDONADO GOMES DA COSTA			

<b>EMENTA</b>
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.

<b>OBJETIVOS</b>
Conhecer a história da profissão de engenharia de alimentos e o surgimento do curso no Brasil; Conhecer o papel profissional e social do engenheiro de alimentos; Conhecer os campos de atuação; Conhecer as alternativas de processamento de recursos naturais típicos da região. Conhecer os princípios da engenharia, ciência e tecnologia de alimentos.

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
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.

<b>VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS</b>
Visita técnica – Indústria de Alimentos

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
------------------------------

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

Serão realizadas quatro avaliações, duas em cada bimestre com pontuação de 0,0 a 4,0 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	6° 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, 21 de março de 2010.

---

(-DARYNE LU MALDONADO GOMES DA COSTA)

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica