DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE AULA 2015/2

COMPONENTE CURRICULAR					
Processos na Indústria de Alimentos					
SEMESTRE	**TURNO**	**CARGA HORÁRIA (Horas)**	**CARGA HORÁRIA (Aulas)**	**TEÓRICA**	**PRÁTICA**
7°	Integral	30	36	36	0

OBJETIVOS

Proporcionar ao aluno:
- Conhecer os principais processos utilizados na transformação dos alimentos, desde à recepção da matéria-prima até o envase.
- Conhecer os principais equipamentos utilizados na produção de gêneros alimentícios.
- Elaborar fluxogramas de processo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Apresentação e introdução da disciplina;
- Operações pré-processamento de alimentos: Recepção, Classificação, Limpeza, Lavagem, descascamento;
- Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos:
  - Secagem;
  - Redução de tamanho de sólidos (corte e moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização);
  - Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação);
  - Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas;
  - Moldagem, cobertura, empanamento;
  - Extrusão, assamento e fritura;
  - Envase;
- Fluxogramas e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos.

RECURSOS FÍSICOS

Projetor multimídia, quadro branco.

RECURSOS DIDÁTICOS

Aula expositiva, apresentação de fotos e vídeos de processos na indústria de alimentos, apresentação, elaboração de fluxogramas de processos, leitura e discussão de artigos científicos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Prova escrita e discussão de artigos científicos.

DATAS DE AVALIAÇÃO

Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
04/02/2016	24/03/2016	30/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos**. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.

EVANGELISTA. J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
MACINTYRE, A.J. **Equipamentos industriais e de processos.** Rio de Janeiro: LTC, 1997.
ALMEIDA, M.A.; PEREIRA, C.G. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos: Coleção de Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição**. V.6. São Paulo: Atheneu, 2013.
NUNHEZ, J.R.; JOAQUIM JR, C.F.; CEKINSK, E.; URENHA, L.C. **Agitação e Mistura na Indústria**. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO	
Professor(a) responsável 1: _____	
Professor(a) responsável 2: _____	
Equipe Pedagógica: _____	
Coordenador do Curso: _____	
EMISSÃO	Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO
Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: