



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>2012</b>
------------------------	-------------

<b>CURSO</b>			<b>ANO/SEMESTRE</b>		
Engenharia de alimentos			2012/2		
<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>	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**

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 os princípios da engenharia, ciência e tecnologia de alimentos.

**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 PREVISTAS**

Está prevista uma visita técnica, a saber:

- Mika Alimentos.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teórico-expositivas
- Leitura de artigos técnico-científicos com posterior elaboração de resenhas
- Vídeos
- Exercícios dirigidos em sala
- Pesquisas
- Visitas técnicas

<b>RECURSOS FÍSICOS</b>		<b>RECURSOS MATERIAIS</b>	
<b>X</b>	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão

<b>X</b>	Laboratório de Ensino	<b>X</b>	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados por meio de provas teóricas, exercícios dirigidos e atividade extraclasse.

A **avaliação do primeiro bimestre (A1)** consistirá de um trabalho com data marcada valendo 70% da nota. A entrega de relatórios, questionários, trabalhos de pesquisa, resenha de artigos técnico-científicos ou outra atividade desenvolvida, corresponderão aos outros 30%.

A **avaliação do segundo bimestre (A2)** consistirá de um trabalho com data marcada valendo 70% da nota. A entrega de relatórios, questionários, trabalhos de pesquisa, resenha de artigos técnico-científicos ou outra atividade desenvolvida, corresponderão aos outros 30%.

$$\text{Média parcial (MP)} = \frac{A1 + A2}{2}$$

**Se MP ≥ 7,0 → Aprovados por média**

**Se MP < 7,0 → Prova Final (PF)**

A prova final constituirá de uma avaliação escrita abrangendo todo o conteúdo ministrado no semestre.

$$\text{Média Final (MF)} = \frac{MP + PF}{2}$$

### 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

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	

**Bibliografia Complementar**


**APROVAÇÃO**

Cuiabá-MT, 23 de novembro de 2012.

\_\_\_\_\_  
(-Nome do professor-)

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Área Pedagógica



## ANEXO 1

### CRONOGRAMA DA DISCIPLINA

2012/2

#### CURSO

Engenharia de alimentos

#### COMPONENTE CURRICULAR (DISCIPLINA)

Introdução à Engenharia de Alimentos

#### TURMA

1º semestre

#### TURNO

Vespertino

#### C.H.

30 h

#### PROFESSOR RESPONSÁVEL

Carolina Balbino Garcia dos Santos

DIAS			C.H.	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS
13	11	12	2	Apresentação da Disciplina
27	11	12	2	A história da Engenharia de Alimentos no mundo e no Brasil
4	12	12	2	A estrutura do curso de Engenharia de Alimentos e o Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Bela Vista;
11	12	12	2	As ciências fundamentais no Currículo de Engenharia de Alimentos
18	12	12	2	Formação profissional específica: Microbiologia de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Análise Sensorial, Controle de Processos Alimentícios;
22	1	13	2	Aplicação de Atividades
29	1	13	2	Apresentação de Seminário
5	2	13	2	Campos e segmentos de atuação do profissional
19	2	13	2	Visita Técnica
26	2	13	2	Processos tecnológicos na indústria de alimentos
5	3	13	2	Processos tecnológicos na indústria de alimentos
12	3	13	2	Balanço de Massa
19	3	13	2	Balanço de Energia
26	3	13	2	Atividade Avaliativa
2	4	13	2	Revisão de conteúdo da Atividade Avaliativa

#### APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 23 de novembro de 2012.

---

Carolina Balbino Garcia dos Santos

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica