



PLANO DE ENSINO

SEMESTRE LETIVO

2014/1

CURSO:			PERÍODO	
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS			9º semestre	
COMPONENTE CURRICULAR:	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	30	36	-	36
PROFESSOR RESPONSÁVEL	LUZILENE APARECIDA CASSOL			

EMENTA

Extração; Refino; Mudança de Consistência: Hidrogenação, Interestificação e Fracionamento; Fabricação de Margarinas; Equipamentos e Especificações; Rendimento e Qualidade; Propriedades funcionais de óleos e gorduras na indústria de alimentos; Processamento de manteiga, cremes, sorvetes chocolates e confeitos.

OBJETIVOS

- Conceituar matérias-primas oleaginosas e reconhecer sua importância.
- Compreender as etapas de obtenção de óleos e gorduras.
- Identificar as principais mudanças necessárias ao processamento de óleos e gorduras.
- Conhecer os equipamentos industriais usados para obtenção de produtos oleosos/gordurosos industrializados.
- Conhecer o processamento dos principais produtos oleosos/gordurosos industrializados: margarina, óleos vegetais, alvarina, manteiga, cremes, etc.
- Avaliar a qualidade e o rendimento de processos industriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE

UNIDADE I: Introdução à Tecnologia de Óleos e Gorduras. Principais matérias-primas de uso industrial.

UNIDADE II: Processos e produção de óleos, gorduras e ceras.

UNIDADE III: Etapas de fabricação: Extração; Refino; Mudança de Consistência: Hidrogenação, Interestificação e Fracionamento.

2º BIMESTRE

UNIDADE IV: Fabricação de Margarinas; Óleo de Soja. Equipamentos e Especificações.

UNIDADE V: Rendimento e Qualidade dos processos produtivos.

UNIDADE VI: Propriedades funcionais de óleos e gorduras. Uso industrial de óleos e gorduras.

UNIDADE VII: Processamento de manteiga, cremes, sorvetes chocolates e confeitos.

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Visita técnica (uma) para observar a aplicação prática dos conceitos em uma indústria de alimentos. A visita será realizada em conjunto com a disciplina de Instrumentação e Controle de Processos, a fim de integralizar e

complementar os conhecimentos adquiridos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas. Exercícios de fixação. Estudo dirigido. Visita técnica. Atividades avaliativas.

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1º BIMESTRE:

1 prova: 7 pontos.

Trabalhos: 1 ponto.

Conceito: 2 pontos.

2º BIMESTRE:

1 prova: 7 pontos

Seminário: 1 ponto.

Conceito: 2 pontos.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA.	Química de Alimentos de Fennema.	4ª	Rio de Janeiro	Artmed	2010	-
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J.	Indústrias de Processos Químicos.	4ª	Rio de Janeiro	LTC	1997	-
MORETTO, E.; FETT, R.	Óleos e Gorduras Vegetais – processamento e análises.	2ª	Florianópolis	UFSC	1889	-

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
ITAL.	Aplicação de gorduras em chocolates, sorvetes, confeitos e panificação.	-	Campinas	ITAL	1999	-

ITAL.	Lipídeos: aspectos funcionais e novas tendências.	-	Campinas	ITAL	2002	
ITAL.	Seminário sobre óleos e gorduras: tendências e inovações.	-	Campinas	ITAL	1999	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 14 de Fevereiro de 2014.

Luzilene Aparecida Cassol

Coordenador do Curso

Área Pedagógica