



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2014/1</b>

<b>CURSO</b>		<b>PERÍODO</b>		
Bacharelado em Engenharia de Alimentos		7º semestre		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>C. H. (Horas)</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Aulas)</b>		
		<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>
Processos na Indústria de Alimentos	30	36	-	36
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	Carolina Balbino Garcia dos Santos			

<b>EMENTA</b>
Operações pré-processamento de alimentos: Recepção; Classificação; Limpeza; Lavagem; Secagem; Corte; Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos: Redução de tamanho de sólidos (moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização); Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação); Moldagem; Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas; Extrusão; Assamento; Fritura; Cobertura e empanamento; Envase; Fluxogramas e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos.

<b>OBJETIVOS</b>
Conhecer os procedimentos de recepção, seleção e limpeza de matérias-primas. Conhecer os processos industriais relacionados à transformação da matéria-prima alimentícia em produto final. Conhecer os fluxogramas e equipamentos relacionados à cada processo a ser estudado.

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
Operações pré-processamento de alimentos: Recepção, Seleção e Classificação; Limpeza; Lavagem; Secagem; Corte; Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos: Redução de tamanho de sólidos (moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização); Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação); Moldagem; Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas; Modificação de textura: Geleificação e Extrusão; Processos de transformações químicas: tratamentos químico e enzimático;

<b>VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS</b>
Visita técnica – Fábrica de Gelatina

<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

A avaliação ocorrerá de forma contínua durante os dois bimestres. 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	Editores	Ano	Vol.
ORDÓÑEZ, J. A.	Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos.		Porto Alegre	Artmed	2007	1
FELLOWS, P. J.	Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática.	2ª ed.	Porto Alegre	Artmed	2006	
GAVA, A. J.	Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações		São Paulo	Nobe	2009	

### Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editores	Ano	Vol.
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J,	Indústrias de Processos Químicos	4ª ed	Rio de Janeiro	LTC	1997	
EVANGELISTA, J.,.	Tecnologia de alimentos.	2ª ed	.. Rio de Janeiro	Atheneu	2001	
VICENTE, A M	Manual de indústrias dos alimentos		São Paulo	Varela	1995	

### APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 21 de março de 2014.

---

Carolina Balbino Garcia dos Santos

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica