



|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>PLANO DE ENSINO</b> | <b>SEMESTRE LETIVO</b> |
|                        | <b>2011/1</b>          |

|  |                                    |                              |                |              |  |
|--|------------------------------------|------------------------------|----------------|--------------|--|
| <b>CURSO</b>                           |                                    |                              | <b>PERÍODO</b> |              |  |
| Bacharelado em Engenharia de Alimentos |                                    |                              | 1º semestre    |              |  |
| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>           | <b>C. H.<br/>(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;<br>Conhecer o papel profissional e social do engenheiro de alimentos;<br>Conhecer os campos de atuação;<br>Conhecer as alternativas de processamento de recursos naturais típicos da região.<br>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, 07 de fevereiro de 2011.

---

(-DARYNE LU MALDONADO GOMES DA COSTA)

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica