



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2013/1</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	0	36
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa			

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

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
- Operações pré-processamento de alimentos: princípios de operação e equipamentos. 1) Recepção; 2) Classificação; 3) Limpeza; 4) Lavagem; 5) Secagem; 6) Corte. - Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos: princípios de operação e equipamentos. 1) Redução de tamanho de sólidos (moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização); 2) Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação); 3) Moldagem; 4) Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas; 5) Extrusão; 6) Assamento; 7) Fritura; 8) Cobertura e empanamento; 9) Envase. - Fluxogramas e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos.

**VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS**

Visita à BR Foods (Sadia) em Várzea Grande.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas teóricas expositivas e apresentação de vídeos de processos na indústria de alimentos. Elaboração de fluxogramas.

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
			DVD
			Outros:

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

1º Bimestre

Avaliação escrita (prova) – peso 4,00;

Lista de Exercícios – peso 4,00;

Conceito – peso 2,0, dividido em 0,5 ponto de assiduidade, 0,5 ponto de pontualidade, 0,5 ponto de comportamento e 0,5 ponto de participação.

2º Bimestre

Elaboração de fluxogramas de processos – peso 4,00;

Seminários de apresentação de processos industriais de alimentos – peso 4,00;

Conceito – peso 2,0, dividido em 0,5 ponto de assiduidade, 0,5 ponto de pontualidade, 0,5 ponto de comportamento e 0,5 ponto de participação.

**Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)**

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	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	Porto Alegre	Artmed	2006	
GAVA, A. J.	Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações		São Paulo	Varela	2005	

**Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)**

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

### APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

\_\_\_\_\_  
Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa

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

\_\_\_\_\_  
Área Pedagógica