



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química	SIGLA: FEQUI	
CH TOTAL TEÓRICA: 0 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 250 horas	CH TOTAL: 250 horas

1. OBJETIVOS

Orientar o discente de engenharia de alimentos durante o estágio supervisionado através da realização de reuniões, além de acompanhar o andamento dos projetos a serem desenvolvidos durante o estágio; Enfatizar a importância dos tópicos de estudos apresentados durante todo o curso de graduação, ressaltando a importância dos mesmos, bem como da sua aplicação prática na indústria, ou seja, adaptar o aluno ao seu futuro ambiente de trabalho e colocar em prática os conhecimentos adquiridos durante o curso.

Proporcionar ao discente a vivência no ambiente profissional. Durante a realização do estágio, o aluno terá a oportunidade de desenvolver as seguintes competências: formular, conceber, implantar e supervisionar soluções criativas e desejáveis relacionadas à Engenharia de Alimentos, analisando e compreendendo os usuários dessas soluções e seu contexto político, social, cultural, ambiental, econômico e legal; analisar e compreender os fenômenos físicos e químicos presentes nos processos da indústria de alimentos por meio de modelos simbólicos, físicos e outros, verificados e validados por experimentação; conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos da indústria de alimentos; comunicar-se eficazmente nas formas escrita, oral e gráfica; trabalhar e liderar equipes multidisciplinares; conhecer e aplicar com ética a legislação que regulamenta as atividades da indústria de alimentos; aprender de forma autônoma e lidar com situações e contextos complexos.

2. EMENTA

A referida disciplina (regida por normas específicas) tem caráter particular, isto é, depende do tipo de trabalho a ser desenvolvido durante o estágio supervisionado. Neste contexto, tópicos referentes ao projeto serão definidos pelo orientador de estágio. A disciplina é individualizada por aluno, de conteúdo variável, realizada em indústrias, centros de pesquisa, instituições ou órgãos prestadores de serviços, sob orientação de um professor do Curso de Engenharia de Alimentos.

3. PROGRAMA

O programa desta disciplina deverá ser definido a partir das atividades a serem desenvolvidas pelo discente no estágio supervisionado. As seções bibliografia básica e bibliografia complementar apresentam tópicos gerais no contexto de engenharia de alimentos.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4. ed. Viçosa: UFV, 2008. 596p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos - princípios e prática**. 2. ed. Artmed, 2007

MONTGOMERY, D.C. **Introduction to statistical quality control**. IE-Wiley, 2004. 776p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos. Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

GEANKOPLIS, C. **Transport processes and unit operations**. 4. ed. USA: Prentice Hall International Editions, 2003.

McCABE, W.L.; SMITH, J. **Unit operation in chemical engineering**. 7. ed. McGraw Hill, 2004.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal**. Artmed, 2005. 280p. v. 2.

RAMOS, E. M. L. S.; ALMEIDA, S. dos S. de; ARAÚJO, A. dos R. **Controle estatístico da qualidade**. [s. l.]: Bookman, 2013. ISBN 9788565837163.

JADER CONCEIÇÃO DA SILVA

Coordenador do Curso de Graduação
em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3017105** e o código CRC **5714F873**.