

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Engenharia de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química	SIGLA: FEQUI	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Disciplina introdutória cujo objetivo fundamental é despertar o interesse dos estudantes para as áreas de formação profissionalizante da engenharia de alimentos. Apresentar aos ingressantes a estrutura da Universidade, as entidades envolvidas e o Projeto Pedagógico do Curso. Estudar as diversas áreas de atuação de um Engenheiro de Alimentos. Buscar inovações na Engenharia de Alimentos, Atuar com ética e respeito aos direitos humanos e propor fluxogramas simplificados de processos.

2. EMENTA

Recepção dos ingressantes. O caráter interdisciplinar do currículo do curso de Engenharia de Alimentos. O papel do engenheiro de alimentos na indústria e instituições de pesquisa. Mercado de trabalho. Atuação do engenheiro de alimentos nas diferentes indústrias. Formação ética do profissional de engenharia de alimentos. Ferramentas aplicáveis a Engenharia de Alimentos. Sociedade e a engenharia de alimentos.

3. PROGRAMA**1. Recepção dos ingressantes**

- 1.1 Visita às instalações da UFU
- 1.2 A Universidade Federal de Uberlândia (Visão, Missão)
- 1.3 O corpo docente
- 1.4 Entidades estudantis
- 1.5 Conselhos, Colegiados e Núcleos

2. O currículo do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Uberlândia (Projeto Pedagógico do Curso-PPC)

- 2.1 Apresentação do PPC
- 2.2 Conceitos de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- 2.3 Competências, Habilidades e Atitudes do Engenheiro
- 2.4 Conteúdos das disciplinas do curso (básicas, profissionalizantes e específicas)
- 2.5 Atividades de pesquisa
- 2.6 Atividades de extensão
- 2.7 Estágios e convênios
- 2.8 Perfil do egresso

3. A profissão Engenheiro de Alimentos

- 3.1 Histórico da profissão engenheiro de alimentos
- 3.2 Atuação do profissional de Engenharia de Alimentos
- 3.3 Âmbito profissional: associações e entidades de classe
- 3.4 Tipos de indústria de alimentos (carnes e derivados, pescados, laticínios, frutas e hortaliças, grãos, raízes e tubérculos)
- 3.5 Evolução dos processos tecnológicos na conservação de alimentos
- 3.6 Importância da produção sustentável
- 3.7 Noções de ética profissional

4. Ferramentas aplicáveis a Engenharia de Alimentos

- 4.1 Principais componentes de um processo: fluxogramas
- 4.2 Sistemas de unidades: unidades e dimensões
- 4.3 Uso de calculadoras científicas
- 4.4 Elaboração de tabelas e gráficos

5. Sociedade e a Engenharia de Alimentos

- 5.1 Relações étnico-raciais
 - 5.1.1 Fundamentos para o conhecimento das relações étnico-raciais;
 - 5.1.2 Bases Legais: Leis 10.639/03, 11.645/08.
- 5.2 Direitos Humanos
 - 5.2.1 Processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas;
 - 5.2.2 Bases Legais: Resolução nº1/2012 CNE/CP

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAZZO, W.A.; PEREIRA, L.T.V. **Introdução à Engenharia**. Florianópolis: UFSC, 2000.

BROCKMAN, JAY B. **Introdução à engenharia**: modelagem e solução de problemas. Rio de Janeiro: LTC, 2010. 316p.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009. 512p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, B., HESPAHOL, I. **Introdução a Engenharia Ambiental**: o Desafio do desenvolvimento sustentável. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2005. 336p.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática 'História e Cultura Afro-Brasileira', e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 10 jan. 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em: 01 jun. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm. Acesso em: 12 de ago. 2020.

CAMPBELL-PLATT, G. **Food science and technology**. New York: John Wiley, 2009. 520p. Food science and technology

FUCHS, A.M.S.; FRANÇA, M.N.; PINHEIRO, M.S.F. **Guia para normalização de publicações técnico-científicas**. Uberlândia: EDUFU, 2013.

6. APROVAÇÃO

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 **3011902** e o código CRC **6F360CF6**.

