



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Atividades Curriculares de Extensão: Extensão II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química	<b>SIGLA:</b> FEQUI	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 0 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 60 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

## 1. OBJETIVOS

Objetivos gerais:

Promover oficinas e palestras relacionadas à fabricação artesanal de alimentos para a comunidade externa.

Objetivos específicos:

- Promover a aprendizagem do público externo à universidade na produção de alimentos processados artesanalmente;
- Estimular no aluno a visão crítica para a sociedade, identificando áreas em que ele pode atuar para capacitação e informação da comunidade;
- Promover no aluno a capacidade de planejamento e execução de ações de extensão;
- Promover a formação acadêmica, pessoal e profissional do aluno junto à comunidade.

## 2. EMENTA

Tecnologia do processamento artesanal de alimentos de origem vegetal e animal. Identificação de ações de extensão relacionadas à produção artesanal de alimentos.

## 3. PROGRAMA

## 1. Princípios básicos de tecnologia de alimentos aplicados à produção de alimentos artesanais

- 1.1. Ingredientes e funções
- 1.2. Etapas de preparo
- 1.3. Acondicionamento, armazenamento e conservação
- 1.4. Princípios de legislação de alimentos: identidade e qualidade, registro e rotulagem

## 2. Execução da atividade de extensão

- 2.1. Elaboração da proposta de extensão na forma programas, projetos, cursos, palestras ou atividades de prestação de serviços, com registro da ação no Sistema Informação da Extensão (SIEEX)
- 2.2. Divulgação da ação para a sociedade
- 2.3. Execução da ação de extensão

## 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORPROEX. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. Política Nacional de Extensão Universitária. 2012. Disponível em: <<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2018.

SERRANO, Rossana Maria Souto Maior. **Conceitos de extensão universitária**: um diálogo com Paulo Freire. Disponível em: <[https://crystine-tanajura.webnode.com/\\_files/200000021-e6560e752b/conceitos\\_de\\_extensao\\_universitaria.pdf](https://crystine-tanajura.webnode.com/_files/200000021-e6560e752b/conceitos_de_extensao_universitaria.pdf)>. Acesso em 26 nov. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. **Resolução nº 25/2019** - Conselho Universitário - Política de Extensão da UFU, Uberlândia, 2019. Disponível em: <<http://www.reitoria.ufu.br/Resolucoes/resolucaoCONSUN-2019-25.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2019.

## 5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PAULA, J. A. de. A extensão universitária: história, conceito e propostas. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**, [S. l.], v. 1, n. 1, p. 5-23, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/article/view/18930>. Acesso em: 31 ago. 2021.

MACIEL, Alderlandia da Silva. A universidade e o princípio da indissociabilidade: entre ensino, pesquisa e extensão :utopia ou realidade?. Rio Branco: EDUFAC, 2018. 181 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788582360859.

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

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

## 6. APROVAÇÃO

CARLA ZANELLA GUIDINI

Coordenadora do Curso de Graduação

em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Carla Zanella Guidini, Coordenador(a)**, em 12/08/2022, às 07:18, 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 **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 12/08/2022, às 09:40, 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](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3833692** e o código CRC **CDB5E174**.