



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Atividades Curriculares de Extensão: Extensão I	
<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:

Atuar junto à sociedade na divulgação e informação de temas relacionados à Engenharia de Alimentos e aos alimentos industrializados, como curiosidades, novidades, mitos e verdades.

Objetivos específicos:

- Informar a comunidade externa o papel do Engenheiro de Alimentos na sociedade;
- Divulgar a necessidade e os benefícios dos alimentos industrializados no mundo moderno;
- Divulgar novidades e curiosidades na área da Engenharia de Alimentos;
- Estimular no aluno a visão crítica para a sociedade, identificando temas de interesse da comunidade que demandam melhor esclarecimento ou informações confiáveis sobre a indústria de alimentos, como segurança alimentar, conservação de alimentos, rotulagem, entre outros;
- Promover eventos ou preparar material informacional relacionados à Engenharia de Alimentos e áreas correlatas;
- Promover a formação acadêmica, pessoal e profissional do aluno junto à comunidade.

## 2. EMENTA

O papel do Engenheiro de Alimentos na sociedade. Pesquisa e inovações na engenharia de alimentos. Produção de material midiático.

## 3. PROGRAMA

**1. Introdução**

- 1.1. Conceito de extensão universitária
- 1.2. O tripé das universidades (pesquisa, ensino e extensão)
- 1.3. Princípios da extensão universitária brasileira

**2. Metodologia para desenvolvimento de um projeto de extensão universitária**

- 2.1. Cadastro do projeto no Sistema de Extensão da UFU (SIEX)
- 2.2. Organização de um projeto de extensão

**3. O Engenheiro de Alimentos na sociedade**

- 3.1. A importância da Engenharia de Alimentos no fornecimento de alimentos para a sociedade
- 3.2. Estudos de caso: mitos e verdades sobre alimentos industrializados
- 3.3. Pesquisa e inovações dentro das áreas de atuação da Engenharia de Alimentos

**4. Execução da extensão**

- 4.1. Levantamento de tópicos atuais de interesse da sociedade sobre a Engenharia de Alimentos, a produção e/ou consumo de alimentos industrializados
- 4.2. Elaboração da proposta de extensão na forma de programa, projeto, curso, palestra, prestação de serviço ou evento para a comunidade externa, com registro no Sistema Informação da Extensão (SIEX)
- 4.3. Produção de material de divulgação
- 4.4. Execução da ação de extensão

## 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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.

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.

## 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.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p.

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

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.

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 **3833671** e o código CRC **02991375**.