



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: FEQUI32001	COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 00	CH TOTAL PRÁTICA: 280	CH TOTAL: 280

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.

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 indústria, centros de pesquisa, instituições ou órgãos prestadores de serviços, sob orientação de um professor do Curso de Engenharia de Alimentos.

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4. ed. Viçosa: UFV, 2008. 596p.
MONTGOMERY, D.C. **Introduction to statistical quality control**. IE-Wiley, 2004. 776p.
FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos - princípios e prática**. 2. ed. Artmed, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal**. Artmed, 2005. 280p. v. 2.
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.
KRAMER, A.; TWIGG, B.A. **Quality control for the food industry**. 3. ed. Westport, USA: The AVI Publishing Co. Inc., 1970. 556p.
GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos. Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

M. L. M. Santos

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Prof.^a Dr.^a Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus
Patos de Minas - Portaria R N°. 434/2015

12 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química - Portaria R N° 671/09

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)