



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: GAL001	COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Engenharia de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 60	CH TOTAL PRÁTICA: 0	CH TOTAL: 60

OBJETIVOS

Analisar a profissão de Engenheiro de Alimentos, inter-relacionando-a com as responsabilidades e direitos profissionais, além da formação profissional pautada na ética;
Discutir a importância das relações étnico-raciais e dos valores civilizatórios na formação do Engenheiro de Alimentos.
Adquirir noções básicas sobre os principais pontos e etapas que devem ser observados para o desenvolvimento e a aplicação do método científico.

EMENTA

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 na preservação de recursos naturais. Formação ética do profissional de engenharia de alimentos. Sociedade e educação das relações étnico-raciais. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico.
Metodologia da investigação. Modelos de projetos de pesquisa. Diretrizes para a análise e interpretação de texto. Pré-requisitos lógicos do trabalho científico. Elaboração de um projeto de pesquisa.

PROGRAMA

1. O caráter interdisciplinar do curso de Engenharia de Alimentos

- 1.1 Os problemas na Engenharia e na Engenharia de Alimentos;
- 1.2 Conceito de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- 1.3 As ciências fundamentais no Currículo de Engenharia de Alimentos;
- 1.4 As ciências básicas no Currículo de Engenharia de Alimentos;
- 1.5 As ciências de formação geral no Currículo de Engenharia de Alimentos;
- 1.6 Formação profissional específica: Microbiologia de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Análise Sensorial, Controle de Processos Alimentícios; Higiene

Alimentar

1.7 O Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Uberlândia

2. O papel do Engenheiro de Alimentos na indústria, instituições de pesquisa e no mercado de trabalho

- 2.1 Atributos do Engenheiro de Alimentos: habilitação, atitudes e comportamento profissionais
- 2.2 Papel social
- 2.3 Campo de atuação do profissional de Engenharia de Alimentos

3. Atuação do Engenheiro de Alimentos na preservação dos recursos naturais

- 3.1 Evolução dos processos tecnológicos na preservação de alimentos
- 3.2 Tipos de resíduos na indústria de alimentos (carne e derivados, pescados, laticínios, frutas e hortaliças, amiláceos e açucarados)
- 3.3 Tratamento de resíduos
- 3.4 Metodologia da solução de problemas de engenharia

4. Sociedade e educação das relações étnico-raciais

- 4.1. Fundamentos para o conhecimento das relações étnico-raciais;
- 4.2. Bases Legais: Leis 10.639/03, 11.645/08.

5. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico

- 5.1 A biosfera e seu equilíbrio
- 5.2 Objetivos da preservação e conservação dos recursos naturais
- 5.3 Disponibilidade de recursos vivos, minerais e energéticos
- 5.4 Legislação Ambiental

6. Metodologia científica

- 6.1 As etapas de elaboração de um trabalho científico
- 6.2 Os pré-requisitos lógicos do trabalho científico
- 6.3 Determinação e delimitação do tema-problema do trabalho
- 6.4 Levantamento da bibliografia, leitura e documentação
- 6.5 Elaboração do plano de trabalho
- 6.6 A escolha e indicação dos procedimentos metodológicos e técnicos
- 6.7 O estabelecimento de um cronograma de trabalho e coletas de dados
- 6.8 A análise dos resultados obtidos.
- 6.9 Redação de trabalhos científicos: relatórios, artigos
- 6.10 A divulgação dos resultados: comunicação em eventos, por meios eletrônicos, em revistas especializadas, ou em veículos de ampla divulgação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL, Lei nº10639 de 9 de janeiro de 2003.Ministério da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. MEC/SECAD. 2005.

BASTOS, L.R. et al. **Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações.** Rio de Janeiro: LTC, 2000.

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

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

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

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

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

QUEIROZ, D. M. **Universidade e desigualdade: brancos e negros no ensino superior**. Brasília: Líber Livros, 2005.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ECO, U. **Como se faz uma tese**. 12a. ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 1995. 170 p.

JORGE, M.T.; RIBEIRO, L.A. **Fundamentos para o conhecimento científico**. São Paulo: Editora Baliero, 1999. 106p.

TÁPIA, L.E.R. **Elaboração de projetos de investigação científica: guia para pesquisadores em formação inicial e avançada**. São Paulo: CID Editora, 1999. 57 p.

APROVAÇÃO

11 / 11 / 2014

Michelle A. Sentanin

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia

Prof^a. Michelle Andriati Sentanin

Coordenadora do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos

FEQUI - Patos de Minas - Portaria R Nº 696/2013

05 / 12 / 2014

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