



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

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	CH TOTAL PRÁTICA: 0	CH TOTAL: 30

OBJETIVOS

Analisar a profissão de Engenheiro de Alimentos, interrelacionando-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; Discutir a importância dos direitos humanos.

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. Direitos Humanos.

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 (carnes 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. Direitos Humanos

- 5.1 Processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas;
- 5.2 Necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana;
- 5.3 Democracia na educação;
- 5.4 Transversalidade, vivência e globalidade;
- 5.5 Reconhecimento e valorização das diferenças e diversidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BROCKMAN, JAY B. **Introdução a 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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

APROVAÇÃO

01 / 04 / 2016

M. L. Santos

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/2015

12 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia

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