



## Plano de Ensino

**Universidade Federal do Espírito Santo**

**CEUNES - Centro Universitario Norte Do Espirito**

**Curso:** Engenharia Química - São Mateus

**Departamento Responsável:** Departamento de Engenharia e Tecnologia - CEUNES

**Data de Aprovação (Art. nº 91):** 10/07/2018

**DOCENTE PRINCIPAL :** PAULO SERGIO DA SILVA PORTO

Matrícula: 1545509

**Qualificação / link para o Currículo Lattes:** <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4702079D9>

**Disciplina:** INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

**Código:** DET11756

**Período:** 2018 / 2

**Turma:** 36.1

**Pré-requisito:**

**Carga Horária Semestral:** 60

Disciplina: DET11744 - ENGENHARIA BIOQUÍMICA

### Distribuição da Carga Horária Semestral

**Créditos:** 4

**Teórica**

**Exercício**

**Laboratório**

60

0

0

### Ementa:

Indústria alimentícia no Brasil. Matérias-primas básicas. Fluxograma da indústria alimentícia. Problema da ampliação de escala na indústria de alimentos. Equipamentos para processamento de alimentos. Processos típicos da indústria de alimentos.

### Objetivos Específicos:

### Conteúdo Programático:

#### 1. INTRODUÇÃO

1.1. Processamento de alimentos, tecnologias e o futuro;

1.2. Tendências da Indústria de Alimentos;

1.3. Desafios para os profissionais na Indústria de Alimentos.

#### 2. DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

2.1 Geração e Análise de Idéias;

2.2 Desenvolvimento do conceito;

2.3 Elaboração de "Briefing";

2.4 Desenvolvimento de Fornecedores;

2.5 Análise Sensorial;

2.6 Análises Físico-químicas e microbiológicas;

2.7 Desenvolvimento de Protótipo/ Testes com o produto;

2.8 Desenvolvimento de Protótipo Industrial ;

2.9 Desenvolvimento de Embalagem;

2.10 Teste de Mercado;

2.11 Lançamento de Produto.

### Metodologia:

Aulas teóricas expositivas, promovendo discussões com os discentes e aulas práticas com a resolução de problemas típicos da Indústria de Alimentos.

### Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

A avaliação da disciplina será composta por cinco atividades realizadas no horário de aula. A média parcial do semestre (MP) levará em consideração a média ponderada das cinco atividades (A), conforme:

$$MP = 0,15 \cdot A1 + 0,20 \cdot A2 + 0,35 \cdot A3 + 0,15 \cdot A4 + 0,15 \cdot A5,$$

em que => A1: proposta de produto, A2: apresentação de metodologia, A3: desenvolvimento de protótipo, A4: resenha de

artigo técnico científico e A5: elaboração de artigo.

Os alunos com média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) e com frequência regimental mínima de 75% serão automaticamente aprovados. Para aqueles que não alcançarem média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) haverá uma prova final (PF) que abordará todo o conteúdo ministrado da disciplina ao longo do período letivo. A média final (MF) será dada por:

$MF = (MP+PF) / 2$ . Se MF  $\geq$  5 o aluno será aprovado.

**Bibliografia básica:**

ü EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

ü FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

ü JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos.).

ü OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.

SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2002. 235 p.

**Bibliografia complementar:**

**Cronograma:**

**Observação:**