



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

Data de Aprovação (Art. nº 91):

DOCENTE PRINCIPAL : PAULO SERGIO DA SILVA PORTO

Matrícula: 1545509

DOCENTE SECUNDÁRIO A : LAURA MARINA PINOTTI

Matrícula: 1550305

Qualificação / link para o Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7140925853660088>; <http://lattes.cnpq>.

Disciplina: INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Código: DET11756

Período: 2019 / 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; Aulas práticas com a proposta desenvolver em laboratório experimental um processo típico da Indústria de Alimentos.

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

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

$MP = [(A1 + A2)/2]$, 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 for maior que 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: