



Plano de Ensino

Universidade Federal do Espírito Santo

Campus de São Mateus

Curso: Engenharia Química - São Mateus

Departamento Responsável: Departamento de Engenharia e Tecnologia

Data de Aprovação (Art. nº 91): 20/09/2022

DOCENTE PRINCIPAL : PAULO SERGIO DA SILVA PORTO

Matrícula: 1545509

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

Disciplina: INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Código: DET11756

Período: 2022 / 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. Indústria alimentícia no Brasil.
 - 1.2 Tendências da Indústria de Alimentos;
 - 1.3. Desafios para os profissionais na indústria de Alimentos.
2. Processamento de alimentos e suas tecnologias
 - 2.1 Matéria-primas básicas
 - 2.2 Equipamentos para processamento de alimentos
 - 2.3 Processos típicos da indústria de alimentos
 - 2.4 Fluxograma de algumas indústrias alimentícias
3. Análise de alimentos
 - 3.1 Confiabilidade dos resultados e tratamentos estatísticos
 - 3.2 Análise da composição centesimal dos alimentos Sensorial;
 - 3.3 Métodos físicos e análises físico-químicas de alguns alimentos
 - 3.4 Análise microbiológica
4. Desenvolvimento de novos produtos
 - 4.1 Geração e Análise de Idéias;
 - 4.2 Desenvolvimento do conceito;
 - 4.3 Elaboração de Briefing;
 - 4.4 Desenvolvimento de Fornecedores;
 - 4.5 Desenvolvimento de Protótipo/ Testes com o produto;
 - 4.6 Desenvolvimento de Protótipo Industrial ;
 - 4.7 Desenvolvimento de Embalagem;
- 5 Como lançar um produto no mercado?

- 5.1 Etapas para lançar um produto no mercado
- 5.2 Teste de Mercado
- 5.3 Problema da ampliação de escala na indústria de alimentos
- 5.4 Comercialização

Metodologia:

Aulas expositivas que envolvem conceitos, equipamentos, dimensionamento e questões reflexivas realizadas em sala de aula. Provável elaboração de seminário com apresentação oral.

Para realizar esta metodologia, serão utilizados: Lousa, Recursos audiovisual, leitura complementar.

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

Serão realizados duas apresentações texto escrito e seminário.

O(a) aluno(a) que obtiver média parcial do semestre (MP) igual ou superior a 7,0 (sete) e com frequência regimental superior à 75% será automaticamente aprovado(a).

Média Parcial (MP) = $(N1 + N2) / 2 =$ ou $> 7,0$

Caso contrário, o aluno executará uma prova final (PF) não presencial. Essa prova abordará todo o conteúdo ministrado da disciplina ao longo do período letivo. A média final (MF) será calculada segundo:

$MF = (MP + PF) / 2.$

Os alunos com média igual ou superior a 5,0 (cinco) serão aprovados.

OBS: O(a) aluno(a) que obtiver frequência inferior a 75% das aulas previstas estará reprovado(a) por falta, independente de suas avaliações.

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:

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
01	13/09/2022	Apresentação da disciplina; agendar seminários; 1. Introdução		
02	20/09/2022	2. Processamento de alimentos e suas tecnologias 2.1 Matéria-primas básicas 2.2 Equipamentos para processamento de alimentos		
03	27/09/2022	2.3 Processos típicos da indústria de alimentos 2.4 Fluxograma de algumas indústrias alimentícias		
04	04/10/2022	3. Análise de alimentos 3.1 Confiabilidade dos resultados e tratamentos estatísticos 3.2 Análise da composição centesimal dos alimentos		3.3 Análise sensorial
05	11/10/2022	3.3 Métodos físicos e análises físico-químicas de alguns alimentos 3.4 Análise microbiológica		
06	18/10/2022	4. Desenvolvimento de novos produtos 4.1 Geração e análise de ideias; 4.2 Desenvolvimento do conceito;		
07	25/10/2022	4.3 Elaboração de Briefing;		
08	01/11/2022	4.4 Desenvolvimento de Fornecedores;		

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
		4.5 Desenvolvimento de Protótipo/ Testes com o produto; 4.6 Desenvolvimento de Protótipo Industrial ; 4.7 Desenvolvimento de Embalagem;		
09	08/11/2022	1º Seminário (Texto escrito e apresentação oral)		
10	22/11/2022	4.6 Desenvolvimento de Protótipo Industrial ; 4.7 Desenvolvimento de Embalagem;		
11	29/11/2022	5 Como lançar um produto no mercado? 5.1 Etapas para lançar um produto no mercado 5.2 Teste de Mercado		
12	06/12/2022	5.3 Problema da ampliação de escala na indústria de alimentos 5.4 Comercialização		
13	13/12/2022	Desenvolvimento do tema		
14	20/12/2022	Desenvolvimento do tema		
15	24/01/2023	Desenvolvimento do tema		
16	31/01/2023	Desenvolvimento do tema		
17	07/02/2023	2º Seminário (texto escrito e apresentação oral)		

Observação:

As datas dos seminários são agendadas no primeiro dia de aula. Caso necessário, aulas práticas laboratoriais serão realizadas em diferentes semanas distribuídas durante o semestre. As datas de entrega dos relatórios das aulas práticas serão previamente agendadas.