



UEFS

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE  
SANTANA**

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**Semestre 2008.2**

<i>IDENTIFICAÇÃO</i>		
<i>CÓDIGO</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>PRÉ-REQUISITOS</i>
<i>TEC 308</i>	<i>Princípios de tecnologia de Alimentos</i>	
<i>CURSO</i>	<i>DEPARTAMENTO</i>	<i>ÁREA</i>
<i>Engenharia de Alimentos</i>	<i>Tecnologia</i>	<i>Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>
<i>CARGA HORÁRIA</i>		<i>PROFESSOR(A)</i>
<i>T</i>	<i>45</i>	<i>Taís Silva de Oliveira</i>
<i>P</i>		
<i>E</i>		<i>Ass.</i>
<i>TOTAL</i>	<i>45</i>	

**Colegiado de Engenharia de Alimentos**

Avenida Transnordestina, s/n – NOVO HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32  
44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil  
(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)



UEFS

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

### **OBJETIVOS (COMPETÊNCIAS E HABILIDADES)**

Transmitir aos alunos os conceitos sobre a origem e importância da Engenharia de Alimentos no cenário sócio-econômico do Brasil.

Transmitir conhecimentos sobre as áreas de atuação da profissão, ética e legislação pertinente ao exercício legal da profissão.

Desenvolver o raciocínio para as operações unitárias praticadas nas indústrias de alimentos e introduzir conhecimentos sobre princípios tecnológicos de conservação de alimentos.

### **EMENTA**

O que é Engenharia. Campos e área de atuação.

O mercado de trabalho.

Ética profissional. Regulamentação da profissão de Engenharia de Alimentos.

Organizações e Conselhos profissionais (CREA, CONFEA, ABEA). Introdução aos princípios tecnológicos utilizados no processamento dos alimentos, exemplos de produtos industrializados e sua linha de produção. Uso de aditivos e coadjuvantes no processamento dos alimentos.

### **Colegiado de Engenharia de Alimentos**

Avenida Transnordestina, s/n – Novo HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32

44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil

(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)



UEFS

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	<b>ATIVIDADES/METODOLOGIAS</b>	<b>Nº DE HORAS</b>
<b><i>O que é Engenharia. Qual a sua importância social e mercadológica. Campos e área de atuação. Histórico do curso.</i></b>	Aulas expositivas. Atividade Extra Classe I – elaboração de fluxograma sobre fabricação de produto de consumo habitual a fim de provocar a mudança de postura de Consumidor para Engenheiro de Alimentos.	9h
<b><i>A estrutura curricular do curso. O mercado de trabalho.</i></b>	Aula Expositiva	6h
<b><i>Regulamentação da profissão de Engenharia de Alimentos. Lei 5194/66. Resolução 218. Organizações e Conselhos profissionais (FNE/ FISENGE/ ABEA/ CREA, CONFEA, CRQ/ CFQ). Conflito CRQ x CREA's</i></b>	Aula Expositiva	3h
<b><i>Ética profissional. Responsabilidade Social das Empresas e dos Profissionais</i></b>	Aula Expositiva Atividade em Classe: análise do Código de Ética Atividade Extra Classe : análise e planejamento do modelo de empresa socialmente responsável ideal conforme os indicadores hoje aplicados pelo Instituto Ethos de Responsabilidade Social	6h
<b><i>Importância dos alimentos na alimentação e sua importância sócio econômica na cadeia produtiva</i></b>	Aula Expositiva	6h
<b><i>Introdução aos riscos de toxinfecções alimentares e fatores que contribuem para o desenvolvimento de microorganismos</i></b>	Aula Expositiva	3h
<b><i>Tecnologias utilizadas para a conservação de Alimentos</i></b>	Aula Expositiva	6h
<b><i>Uso de aditivos e coadjuvantes no processamento dos alimentos.</i></b>	Aula Expositiva	3h
<b><i>Processamento dos alimentos, exemplos de produtos</i></b>	Aula Expositiva	3h

### Colegiado de Engenharia de Alimentos

Avenida Transnordestina, s/n – NOVO HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32  
44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil  
(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)



UEFS

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

<i>industrializados e sua linha de produção.</i>		
--	--	--

### ***TÉCNICA DE ENSINO***

Aulas expositivas;

Discussão de artigos e textos;

Elaboração de trabalhos escritos; pesquisas em livros, periódicos e internet;

Elaboração e apresentação na forma de seminário do projeto de pesquisa elaborado pelos grupos de alunos.

### ***PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM***

Prova escrita;

Estudo dirigido

Elaboração de resumo e resenha;

Levantamento bibliográfico;

Elaboração de um projeto de pesquisa (tema, hipótese, problema, objetivos, justificativa, introdução, revisão de literatura, metodologia, cronograma de atividades)

### **Colegiado de Engenharia de Alimentos**

Avenida Transnordestina, s/n – Novo HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32  
44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil  
(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)



UEFS

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

Apresentação de seminário;

Participação em sala de aula.

### *RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS*

Quadro Negro

Retroprojektor

Data Show

Vídeo/TV

### **Colegiado de Engenharia de Alimentos**

Avenida Transnordestina, s/n – Novo HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32  
44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil  
(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)



UEFS

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27.04.1976  
Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 874/86 de 19.12.1986  
Recredenciada pelo Decreto Estadual nº 9.271 de 14.12.2004  
**COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**



Eng. Alimentos

### ***BIBLIOGRAFIA DE ACORDO NBR 6023/2000***

#### **BÁSICA:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS - ABNT. Informação e documentação: apresentação de citações em documentos. NBR 10520. Rio de Janeiro, 2001.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS-ABNT. Informação e documentação: trabalhos acadêmicos, apresentação. NBR 14724. Rio de Janeiro, 2001.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS - ABNT. Informação e documentação: referências, elaboração. NBR 6023. Rio de Janeiro, 2000.

CERVO, A. L., BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. 5.ed. São Paulo:Prentice Hall, 2002. 242p. ISBN 8587918-15-X

GIL, C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. Ed. São Paulo: Atlas. 2002. 175 p. ISBN 85-224-3169-8

MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos resenhas. 5 ed. São Paulo:Atlas, 2003, 276 p. ISBN 85-224-3786-6

TEXEIRA, E. As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa. Petrópolis,RJ: Vozes, 2005. 203 p. ISBN 85.326.3193-2

#### **COMPLEMENTAR:**

BASTOS, C. L., KELLER, Y. Aprendendo a aprender: Introdução à metodologia científica. Vozes: Petrópolis, 1998. Cap.5, p.54-101.

DEMO, P. Pesquisa: Princípio científico e educativo. 6.ed. São Paulo:Cortez, 1999. 120p.

RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 22.ed. Petrópolis:Vozes, 1998. 120p.

### ***HORÁRIO DO PROF. NO DEPARTAMENTO PARA ATENDIMENTO AOS ALUNOS (2h semanais)***

Quarta-feira: 14:00 às 16:00

### **Colegiado de Engenharia de Alimentos**

Avenida Transnordestina, s/n – NOVO HORIZONTE – Módulo 3 LABOTEC II, sl 32  
44036-900 – Feira de Santana – Bahia – Brasil  
(75)3161-8839 – [colegiadoalimentos@gmail.com](mailto:colegiadoalimentos@gmail.com)