

Biologia Celular

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Biologia Celular	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
<p>Dar aos alunos conhecimentos básicos da estrutura e funcionamento da célula e dos organismos de modo a capacitá-los para o entendimento da função celular, genética e desenvolvimento de espécies vegetais e animais com foco na Ciência dos Alimentos. Detalhar ao aluno os grandes grupos de macromoléculas e sua relação à nutrição, dieta e composição dos alimentos, as organelas subcelulares e os processos fisiológicos e bioquímicos que ocorrem nos seus interiores. O fluxo da informação (DNA-RNA-Proteínas), a divisão celular, sinalização e transporte de proteínas.</p>					
Ementa					
<p>Célula e seus constituintes. Morfologia, sistemática e fisiologia celular e histológica. Relação entre características estruturais, moleculares e fisiológicas. Diferenciação celular animal e vegetal. Estrutura histológica em tecido animal e vegetal. Princípios de alterações celulares e histológicas durante o processamento.</p>					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) ALBERTS, B. et al. Biologia Molecular da Célula. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268 p. 2) JUNQUEIRA L. C. U. et al. Biologia Celular e Molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 332 p. 3) DE ROBERTIS, E.M.F; HIB, J. & PONZIO, R. Biologia Celular e Molecular. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008, 413 p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) MARGULIS, L.; SCHWARTZ, K. V. Cinco reinos: um guia ilustrado dos filós da vida na Terra. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 497 p. 2) RAVEN, P. H.; EVERT, R. F. EICHHORN, S. E. Biologia vegetal. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 830 p. 3) PURVES, W. K. et al. Vida: a ciência da biologia. Vol. 1. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 496 p. 4) PURVES, W. K. et al. Vida: a ciência da biologia. Vol. 2. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 456 p. 5) PURVES, W. K. et al. Vida: a ciência da biologia. Vol. 3. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 488 p. 					

Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Apresentar conhecimentos básicos na área de segurança do trabalho, proporcionando uma visão geral sobre os sistemas de gestão de segurança industrial, unindo os conceitos de prevenção de acidentes e doenças ocupacionais, visando desenvolver o pensamento crítico sobre a importância de se adotar medidas de segurança de trabalho na indústria de alimentos, de forma a evitar prejuízos humano e material.					
Ementa					
Introdução a engenharia de segurança do trabalho. Higiene do trabalho: agentes físicos, químicos, ergonômicos, mecânicos e biológicos. Risco no ambiente de trabalho. Investigação e Análise dos acidentes do trabalho. Segurança do trabalho: proteção contra incêndio, explosões, choques elétricos, sinalização de segurança, equipamentos de proteção coletiva e individual. Organização de CIPA e SESMT. Procedimentos gerais de primeiros socorros. Legislação brasileira e normas regulamentadoras de Segurança e Higiene do Trabalho. Programas de segurança do trabalho na indústria alimentícia.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BARSANO, P.R.; BARBOSA, R.P. Segurança do trabalho: guia prático e didático: fundamentos, riscos ambientais, higiene e acidentes de trabalho, medidas de proteção, doenças ocupacionais, CIPA e SESMT, normas de segurança, proteção contra incêndios e explosões, primeiros socorros, qualidade de vida, impactos ambientais e sociais 1. ed. São Paulo, SP: Érica, 2012. 352p. 2) MATTOS, U. A. O.; MÁSCULO, F. S. Higiene e segurança do trabalho. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. (Coleção CAMPUS - ABEPRO Engenharia de produção). 419 p. 3) SALIBA, T. M. Curso Básico de Segurança e Higiene Ocupacional. 7ª Ed. São Paulo: LTr, 2016. 496 p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. 80a. ed. São Paulo: Equipe Atlas (Ed.). Editora Atlas S.A., 2018, 1104 p. 2) BARBOSA FILHO, A. N. Segurança no Trabalho & Gestão ambiental. 4ª Ed. São Paulo: Atlas, 2011, 400 p. 3) BREVIGLIERO, E. POSSEBON, J. GOMES, R. S. Higiene Ocupacional – Agentes Biológicos, Químicos e Físicos, 9ª Ed. São Paulo: SENAC, 2017. 456 p. 4) DUL, J.; WEERDMEESTER, B. Ergonomia Prática. 3ª Ed. São Paulo: Blucher, 2012. 163 p. 5) NUNES, FLAVIO DE OLIVEIRA. Segurança e Saúde no Trabalho: esquematizada, revisada e ampliada- 2ª ed. Rio De Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2014 					

Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30134	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Fornecer aos alunos subsídios teóricos e práticos nos aspectos linguísticos e culturais da comunidade surda brasileira, proporcionando assim uma acessibilidade educacional e social entre surdos e ouvintes.					
Ementa					
História da educação dos surdos no Brasil e no mundo. As políticas públicas educacionais aplicadas a língua de sinais. Identidades e cultura surda. Introdução às práticas de compreensão e produção em LIBRAS, através do uso de estruturas e funções comunicativas elementares. Introdução ao sistema fonológico da Língua de Sinais – LIBRAS e Sinais em contextos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. 2) GÓES, M. C. R. Linguagem, surdez e educação. 4. ed. Campinas: Autores Associados, 2012. 3) STROBEL, K. As imagens do outro sobre a cultura surda. Florianópolis: UFSC, 2008 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Tri-língüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume I: Sinais de A a L. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012. 2) CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Tri-língüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume II: Sinais de M a Z. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012. 3) LACERDA, C. B. F. Intérprete de LIBRAS: em atuação na educação infantil e no ensino fundamental. Porto Alegre: Mediação, 2009 4) SKLIAR, C. (org.). Atualidade da educação bilíngüe para surdos. Porto Alegre: Mediação, 2013 5) QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. Estudos Linguísticos: a língua de sinais brasileira. ArtMed: Porto Alegre. 2007 					

Comportamento Humano nas Organizações

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30127	Comportamento Humano nas Organizações	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Repassar ao corpo discente os fundamentos éticos profissionais e seus reflexos no sistema organizacional.					
Ementa					
Comportamento organizacional e sistema organizacional. Potencial humano nas organizações. Dinâmica organizacional e suas implicações. O perfil do gestor atual e as novas tendências da administração. Competências técnicas e competências gerenciais. Dinâmica e seus reflexos na administração. Ética e cultura organizacional. Desenvolvimento pessoal e gerencial.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CHIAVENATO, I. Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. 2) MINICUCCI, A. Psicologia aplicada à administração. 4.ed. - São Paulo: Atlas, 1992. 3) MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração. 6. ed. São Paulo. Atlas, 2004. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CHIAVENATO, I. Gerenciando Pessoas. São Paulo SP: Makron Books. 2011. 2) FLEURY, M. T. L. Cultura e poder nas organizações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1996. 3) ROBBINS, S. P. Comportamento organizacional, 11. ed. - São Paulo: Pearson Hall, 2005. 4) ROBBINS, S. P. Fundamentos do comportamento organizacional.8a. ed. - São Paulo:Pearson Hall, 2009. 5) MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal : treinamento em grupo. 14. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2004. 276 p. 					

Ferramentas Computacionais Aplicadas à Engenharia de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Ferramentas Computacionais Aplicadas à Engenharia de Alimentos	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Apresentar ao aluno uma introdução às diferentes ferramentas computacionais usadas na resolução de problemas da engenharia de alimentos.					
Ementa					
Introdução às ferramentas computacionais de uso na engenharia de alimentos. Diferenças entre <i>software</i> proprietário e livre. Planilhas eletrônicas: Excel da Microsoft e planilhas não proprietárias. <i>Software</i> para análise de dados estatísticos: Excel e Scidavis (livre). <i>Software</i> matemático para cálculos diversos: Scilab (livre) e SmathStudio (livre). Resolução de problemas simples no contexto da engenharia de alimentos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BLOCH, S. C. Excel para Engenheiros e Cientistas. 2ª ed. São Paulo: LTC, 2004. 2) WALKENBACH, J. Programando Excel VBA Para Leigos. 2ª Edição. AltaBooks, 2013. 3) LEITE, MARIO. Scilab: Uma Abordagem Prática e Didática, 2ª Edição. Ciência Moderna, 2015. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) WU, HONG KWONG. Resolvendo Problemas de Engenharia Química com Software Livre Scilab. Ed. EdUFSCar, 2016. 2) INRIA. Scilab User Guide. URL: <http://www.scilab.org/>. 3) McFEDRIES, P. Fórmulas e Funções: Microsoft Excel 2010; Rio de Janeiro: Alta Books, 2012. 4) Programa SciDAVis. URL: http://www.scidavis.sourceforge.net. 5) Manual de uso do software SmathStudio. URL: <http://en.smath.info/forum/>. 					

Alimentos Funcionais

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30135	Alimentos Funcionais	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Química de Alimentos				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Repassar aos alunos os grupos de alimentos com propriedades funcionais e sua relação com a melhoria da saúde do consumidor e legislações.					
Ementa					
Definição. Perspectivas de uso no mundo. Alimentos funcionais de origem animal, vegetal e microbiana. Principais substâncias bioativas. Relação com a prevenção de doenças. Métodos de avaliação. Segurança de uso e legislação. Aspectos tecnológicos envolvidos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) GOLDBERG, I. Functional foods – designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York : Chapman & Hall, 1997. 2) MAZZA, G. Alimentos funcionales – aspectos bioquímicos y de procesado. Zaragoza: Acribia, 1998. 457p. 3) PIMENTEL, C. V. de M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. Alimentos funcionais – introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3. ed. rev. Atual e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p. 2) HURST, W. J. Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p. 3) DE ANGELIS, R. C. Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: Fisiologia da nutrição protetora e preventiva da enfermidades degenerativas. São Paulo: Editora Atheneu 2001. 4) SCHMIDL, M. K.; LABUZA, T. P. Essentials of functional foods. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2000. 395p. 5) WILDMAN, R. E. C. Handbook of nutraceuticals and functional foods. Boca Raton: CRC Press, 2001. 542p. 					