

## Introdução à Engenharia de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30069	Introdução à Engenharia de Alimentos	2	40	–	40
<b>Pré-Requisitos</b>	Não Possui				
<b>Oferta</b>	1º Semestre	<b>Tipo</b>	Obrigatória		
<b>Objetivo Geral</b>					
Promover ao acadêmico uma visão geral sobre as principais diretrizes, habilidades necessárias e áreas de atuação do profissional Engenheiro de Alimentos, de forma que o discente esteja preparado para o desempenho de seu papel na sociedade, procurando inter-relacionar a formação acadêmica com as responsabilidades e direitos profissionais.					
<b>Ementa</b>					
Histórico da profissão Engenheiro de Alimentos. Objetivos do curso e de sua estrutura curricular. Distinção e relação entre Ciência dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Nutrição e Gastronomia. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Regulamentação, atribuições profissionais, áreas de atuação. Associações e entidades de classe e de vigilância sanitária. Noções de sistema de gestão de qualidade, legislação e pesquisa científica. Principais indústrias de alimentos e processos industriais. Perspectivas e tendências do mercado de trabalho do Engenheiro de Alimentos.					
<b>Bibliografia</b>					
<b>Básica</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 200p.</li> <li>2) FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006, 602p.</li> <li>3) GAVA, A. J; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2012. 511 p.</li> </ol>					
<b>Complementar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) FELDER, R.M.; ROUSSEAU, R.W. Princípios Elementares dos Processos Químicos. 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008, 604p.</li> <li>2) OETTERER, M., DARCE, M.A.B.R., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole, 2010.</li> <li>3) ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.1 - Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ArtMed, 2007.</li> <li>4) ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.2 – Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: ArtMed, 2007.</li> <li>5) KUROZAWA, L. E.; DA COSTA, S. R. R. Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Atheneu Ed, 2014.</li> </ol>					