

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 120 - Introdução à Engenharia de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 2  
Carga horária semestral: 30h  
Carga horária semanal teórica: 2h  
Carga horária semanal prática: 0h  
Semestres: I

#### Objetivos

Motivar o estudante por meio da abordagem dos princípios da engenharia de alimentos e das tecnologias aplicadas ao setor. Apresentar as atribuições profissionais, bem como suas áreas de atuação. Conceituar ciência, tecnologia e engenharia. Mostrar a estrutura do curso de engenharia de alimentos da UFV, bem como apresentar o DTA e a UFV como ambientes acadêmicos. Tratar as questões da ética profissional, nos diferentes campos de sua atuação.

#### Ementa

Recepção dos calouros com apresentação da estrutura universidade. Visita às instalações da UFV. O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos. Histórico da profissão de Engenheiro de Alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Estrutura curricular do curso. Indústria de alimentos - lácteos. Indústria de alimentos - carnes. Indústria de alimentos - cereais e tubérculos. Indústria de alimentos - frutas e hortaliças. Outros setores de atuação do Engenheiro de Alimentos. Noções de legislação e de Vigilância Sanitária. Âmbito profissional: associações e entidades de classe. Pesquisa científica em Engenharia de Alimentos. Estágios e convênios. Noções de ética profissional.

#### Pré e co-requisitos

*Não definidos*

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	1

#### Oferecimentos optativos

*Não definidos*

## TAL 120 - Introdução à Engenharia de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Recepção dos calouros com apresentação da estrutura universidade</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>2. Visita às instalações da UFV</b>	4h	0h	0h	0h	4h
<b>3. O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos</b> 1. Recursos humanos 2. Instalações 3. Diretório Acadêmico	2h	0h	0h	0h	2h
<b>4. A profissão de Engenheiro de Alimentos</b> 1. Histórico da profissão. 2. Distinção entre Ciência dos Alimentos, Tecnologia de alimentos e Engenharia de alimentos. 3. Competências e habilidades do engenheiro de alimentos. 4. Associações e entidades de classe.	4h	0h	0h	0h	4h
<b>5. Estrutura curricular do curso</b> 1. Conteúdo das disciplinas 2. Atividades de pesquisa e extensão 3. Atividades extra-curriculares	2h	0h	0h	0h	2h
<b>6. Atribuições dos engenheiros de alimentos</b> 1. Indústria de alimentos: lácteos, produtos cárneos, cereais e raízes, frutas e hortaliças, óleos e gorduras. Outros setores de atuação: projetos agroindustriais e consultorias. Legislação e vigilância sanitária, aditivos, embalagens e alimentos funcionais. Pesquisa científica e área acadêmica.	10h	0h	0h	0h	10h
<b>7. Oportunidades de crescimento profissional no DTA e na UFV</b> 1. Estágios e convênios 2. Empresa júnior 3. Engenheiros sem fronteiras 4. Atlética UFV e LUVE 5. Outras oportunidades	4h	0h	0h	0h	4h
<b>8. Noções de ética profissional</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>30h</b>

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Debate mediado pelo professor; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: RRP.M.ICID.KKBY

Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Transporte para visita Técnica

## TAL 120 - Introdução à Engenharia de Alimentos

### Bibliografias básicas

*Não definidas*

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
DEMO, Pedro. Habilidades e competências no século XXI. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2012.	0
MACEDO, Edison Flávio; PUSCH, Jaime Bernado. Código de ética profissional comentado: engenharia, arquitetura, agronomia, geologia, geografia, meteorologia. [Brasília, DF]: CONFEA, CREA, 248 p.	1
TEIXEIRA, Luciano José Quintú; OLIVEIRA, Anderson do Nascimento; SARTORI, Marco Antonio. Tópicos especiais em engenharia de alimentos. Alegre, ES: Suprema, 2014. 440 p. ISBN 9788581790718 (broch.).	2
PERIÓDICOS - REVISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS. São Paulo: Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos, 99sp-. Bimestral.	9