



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL120 Introdução à Engenharia de Alimentos

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

Número de créditos: 2		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	0	2
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	0	30

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

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.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL120 Introdução à Engenharia de Alimentos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Recepção dos calouros com apresentação da estrutura universidade	2
2	Visita às instalações da UFV	2
3	O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos 3.1. O corpo docente 3.2. Instalações 3.3. Empresa Júnior 3.4. Diretório Acadêmico	2
4	Histórico da profissão de Engenheiro de Alimentos 4.1. Distinção entre Ciência dos Alimentos, Tecnologia de alimentos e Engenharia de alimentos	2
5	Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos	2
6	Estrutura curricular do curso 6.1. Conteúdo das disciplinas 6.2. Atividades de pesquisa 6.3. Atividades de extensão	2
7	Indústria de alimentos - lácteos	4
8	Indústria de alimentos - carnes	2
9	Indústria de alimentos - cereais e tubérculos	2
10	Indústria de alimentos - frutas e hortaliças	2
11	Outros setores de atuação do Engenheiro de Alimentos	2
12	Noções de legislação e de Vigilância Sanitária	2
13	Âmbito profissional: associações e entidades de classe	1
14	Pesquisa científica em Engenharia de Alimentos	1
15	Estágios e convênios	1
16	Noções de ética profissional	1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL120 Introdução à Engenharia de Alimentos
Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

1 - O curso é dinâmico, interativo com participação de Docentes, Pessoal técnico e estudantes de graduação e Pós- graduação [Exemplares disponíveis: Não informado.]