

Programa Analítico de Disciplina

TAL 120 - Introdução à Engenharia de Alimentos

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

Catálogo: 2023

Número de créditos: 1

Carga horária semestral: 15h

Carga horária semanal teórica: 1h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 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 correquisitos

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
1. Recepção dos calouros com apresentação da estrutura universidade	2h	0h	0h	0h	2h
2. Visita às instalações da UFMG	2h	0h	0h	0h	2h
3. O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos 1. Recursos humanos 2. Instalações 3. Diretório Acadêmico	3h	0h	0h	0h	3h
4. A profissão de Engenheiro de Alimentos 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. 5. Oportunidades de crescimento profissional no DTA e na UFMG: convênios, estágios, programas de mobilidade.	2h	0h	0h	0h	2h
5. Estrutura curricular do curso 1. Conteúdo das disciplinas regulares 2. Atividades extra-curriculares	2h	0h	0h	0h	2h
6. Atribuições dos engenheiros de alimentos 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.	4h	0h	0h	0h	4h
Total	15h	0h	0h	0h	15h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Trabalhos em grupos grandes e pequenos.
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: XZEQ.OFKU.DEF6

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

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Carga horária semestral	30	15
Carga horária semanal em sala de aula	2	1
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	