



PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)

Departamento	DENGEA – Departamento de Engenharia de Alimentos				
Curso	Engenharia de Alimentos				
Disciplina	Introdução à Engenharia de Alimentos				
Código	DEA00036	Tipo	Obrigatória	Créditos	2
Carga Horária	40	Prática (h)	-	Teórica (h)	40
Pré-Requisito	Não Possui				
Ano	2020	Semestre	1	Período	1
Professor	Jean Carlos Correia Peres Costa				

1. EMENTA

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.

2. OBJETIVO GERAL

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.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Reconhecer cada disciplina do currículo do curso;
- 2) Identificar e distinguir a área de atuação do profissional Engenheiro de Alimentos;
- 3) Incentivar o senso crítico e criativo em Engenharia de Alimentos;
- 4) Reconhecer a importância da legislação na produção e padronização dos alimentos;



5) Compreender os principais processos utilizados na indústria de alimentos e suas atualizações.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 4.1. Apresentação do plano de curso. Introdução à Engenharia de Alimentos: histórico e objetivo do curso.
- 4.2. Introdução à Engenharia de Alimentos: distinção entre profissões, apresentação do currículo, regulamentação da profissão, atribuições profissionais e áreas de atuação.
- 4.3. Gestão da Qualidade
- 4.4. Sistema de Gestão da Qualidade: ferramentas da qualidade, normas de qualidade e implantação de um sistema de qualidade.
- 4.5. Sistema de Gestão da Qualidade: qualidade na indústria de alimentos, programas de qualidade, noções de legislação sanitária
- 4.6. Noções básicas sobre Pesquisa Científica: o que é pesquisa, elementos básicos de um projeto de pesquisa, tipos de pesquisa.
- 4.7. A pesquisa na Engenharia de Alimentos.
- 4.8. Introdução ao Processamento Tecnológico de Alimentos: conceitos fundamentais, definições e objetivo.
- 4.9. Processamento tecnológico de produtos de origem animal: carne e derivados.
- 4.10. Processamento tecnológico de produtos de origem animal: leite e derivados.
- 4.11. Processamento tecnológico de produtos de origem vegetal: frutas e hortaliças.
- 4.12. Perspectivas e tendências do mercado de trabalho do Engenheiro de Alimentos

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As metodologias incluem: Aulas teóricas on-line (síncronas); Realização de Trabalhos e Avaliações Escritas de forma síncrona e/ou assíncrona. Atendimento on-line de forma síncrona e/ou assíncrona para sanar dúvidas e/ou outras metodologias.

6. RECURSOS DIDÁTICOS

Notebook/Computador; Tablet; Celular; Textos digitais (artigos, livros, documentos, apostilas, legislações, etc no formato PDF); Videoaulas.

7. FERRAMENTAS DE COMUNICAÇÃO ON-LINE

SIGAA, Google Meet e Google Drive.



8. FERRAMENTAS DE GESTÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA

SIGAA.

9. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos será avaliado por duas notas, N1 e N2, obtidas de acordo com a descrição abaixo:

$$N1 = A1 \ 50\% + TR1 \ 30\%$$

$$N2 = A2 \ 50\% + TR2 \ 30\%$$

onde: **A1** – 1ª Avaliação; **TR1** – Trabalhos e/ou atividades da Unidade 1; **A2** – 2ª Avaliação; **TR2** - Trabalhos e/ou atividades da Unidade 2.

A Média Final (MF) será obtida a partir da média aritmética simples das notas N1 e N2.

As **aulas** durante o ensino remoto emergencial (ERE) serão de **forma síncronas** (aulas expositivas on-line), totalizando 8 encontros via plataforma **Google Meet**. As avaliações (**A1 e A2**) e atividades (**TR1 e TR2**) durante o ERE serão realizadas de **forma assíncronas**, envio e entrega via e-mail (jean.costa@unir.br), totalizando 5 encontros. O material de apoio para os alunos será disponibilizado de forma assíncronas via e-mail e/ou Google Drive.

Obs:

Se necessária, a realização de segunda chamada deverá ser discutida diretamente com o professor responsável pela disciplina.

Terá direito a avaliação repositiva o aluno que comparecer às avaliações e que não atingir a nota mínima 6 (seis) ao final da disciplina.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Desempenho do aluno mediante as avaliações aplicadas. Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver nota final igual ou superior a 6 (seis) e no mínimo 75% de presença.

11. BIBLIOGRAFIA

11.2 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 200p.



- 2) FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006, 602p.
- 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.

11.1. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) FELDER, R.M.; ROUSSEAU, R.W. Princípios Elementares dos Processos Químicos. 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008, 604p.
- 2) OETTERER, M., DARCE, M.A.B.R., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole, 2010.
- 3) ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.1 - Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ArtMed, 2007.
- 4) ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.2 – Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: ArtMed, 2007.
- 5) KUROZAWA, L. E.; DA COSTA, S. R. R. Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Atheneu Ed, 2014.

12. HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Segunda-feira à Sexta-feira das 08:00 às 18:00 por e-mail: jean.costa@unir.br
Em caso de atividades que seja necessário orientação do alunos no formato videoconferência, o professor responsável pela disciplina disponibilizará um horário específico e uma plataforma (Google Meet) para tal atividade.

13. OBSERVAÇÕES

A carga horária total da disciplina será a soma entre a carga horária das aulas ministradas presencialmente até o dia 17/03/2020 e a carga horária das aulas ministradas em ERE. O período do ERE será de 13/10/2020 até 31/12/2020. **No caso da disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos, o período letivo será de 28/10/2020 até 28/12/2020.**

A disciplina é de 40 horas, logo, constando de 48 aulas de 50 minutos cada. De forma presencial, no primeiro semestre de 2020, foram ministradas 18 aulas antes do cancelamento do calendário acadêmico presencial como medida sanitária no enfrentamento da COVID-19. A carga horária restante (30 aulas) será ministrada por Ensino Remoto Emergencial (ERE) conforme autorizado pela Portaria nº 544, de 16 de junho de 2020 do Ministério da Educação, Resolução CONSEA/UNIR nº 254, de 09 de setembro de 2020 e de acordo com o calendário acadêmico excepcional proposto na Instrução Normativa Nº 2 publicada pela Reitoria da Fundação Universidade Federal de Rondônia, em 18 de setembro de 2020.

Esse plano de curso será previamente apresentado aos alunos anteriormente matriculados nessa disciplina para conhecimento sobre as alterações e adaptações realizadas em função da continuidade da disciplina no modo



ERE e, uma vez que o aluno concorde com o novo plano de curso adaptado ao ERE, o mesmo deverá expressar sua concordância com a forma que a disciplina será continuada em um termo de consentimento específico.

ANEXOS DO PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ERE

CRONOGRAMA DE AULAS - Sujeito a alteração conforme o andamento do curso e/ou de acordo com a demanda do Professor.

PERÍODO PRESENCIAL				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
1	10/02	3	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação do plano de curso. Introdução à Engenharia de Alimentos: histórico e objetivo do curso	Aula Presencial
2	17/02	3	<ul style="list-style-type: none">• Introdução à Engenharia de Alimentos: distinção entre profissões, apresentação do currículo, regulamentação da profissão, atribuições profissionais e áreas de atuação.	Aula Presencial
3	24/02	3	<ul style="list-style-type: none">• Atividades	Aula Presencial
4	02/03	3	<ul style="list-style-type: none">• Gestão da qualidade	Aula Presencial
5	09/03	3	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de gestão da qualidade: ferramentas da qualidade, normas da qualidade e implantação de um sistema de qualidade	Aula Presencial
6	16/03	3	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de gestão da qualidade: qualidade na indústria de alimentos, programas de qualidade, noções de legislação sanitária	Aula Presencial
PERÍODO DE ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
7	28/10	3	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação do plano adaptado ao ensino remoto emergencial (ERE)• Revisão do conteúdo ministrado no modo presencial• Atividade 1: sistema de gestão da qualidade• Noções básicas sobre pesquisa científica: o que é pesquisa, elementos básicos de um projeto de pesquisa, tipos de pesquisa	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)
8	06/11	3	<ul style="list-style-type: none">• A pesquisa na Engenharia de Alimentos	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

9	09/11	3	<ul style="list-style-type: none">• Palestra com pesquisador (a definir) na área de Eng. de Alimentos• Atividade 2: relatório da palestra	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)
10	16/11	3	<ul style="list-style-type: none">• 1ª Avaliação (conteúdo visto até o dia 04/12/2020)• Entrega das atividades 1 e 2.	Avaliação escrita (via e-mail) Atividade assíncrona
11	23/11	3	<ul style="list-style-type: none">• Introdução ao processamento tecnológico de alimentos: conceitos fundamentais, definições e objetivo• Desenvolvimento de fluxograma	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)
12	30/11	3	<ul style="list-style-type: none">• Processamento tecnológico de produtos de origem animal: carne e derivados• Atividade 1: fluxograma processamento produtos de origem animal: carne e derivados	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)
13	07/12	3	<ul style="list-style-type: none">• Processamento tecnológico de produtos de origem animal: leites e derivados• Atividade 2: fluxograma processamento produtos de origem animal: leites e derivados• Entrega Atividade 1 (via e-mail)	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona) e Atividade assíncrona
14	11/12	3	<ul style="list-style-type: none">• Processamento tecnológico de produtos de origem vegetal: frutas e hortaliças• Atividade 3: fluxograma processamento produtos de vegetal: frutas e hortaliças• Perspectivas e tendências do mercado de trabalho do Engenheiro de Alimentos• Entrega Atividade 2 (via e-mail)	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona) e Atividade assíncrona
15	14/12	3	<ul style="list-style-type: none">• 2ª Avaliação (conteúdo visto até o dia 04/12/2020)• Entrega Atividade 3 (via e-mail)	Avaliação escrita (via e-mail) Atividade assíncrona
16	21/12	3	<ul style="list-style-type: none">• Entrega e discussão dos resultados referente a disciplina• Encerramento do semestre	Aula on-line na plataforma Google Meet (síncrona)
-	28/12	-	<ul style="list-style-type: none">• Avaliação repositiva	Avaliação escrita

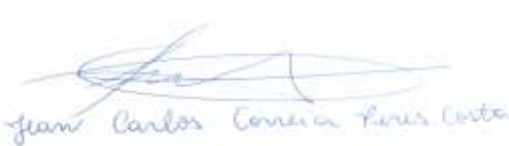
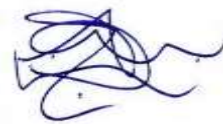


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES
Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA



				(via e-mail) Atividade assíncrona
--	--	--	--	---

AVALIAÇÃO DEPARTAMENTAL

APROVADO EM REUNIÃO DO CONDEP EM: 29/09/2020	
 Assinatura do Professor Responsável	 Assinatura da chefia do Departamento