



ESTADO DE MATO GROSSO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Total de Créditos: 2

Ementa

O curso de graduação em Engenharia de Alimentos no Brasil; Definições de Ciência dos alimentos, Tecnologia de alimentos e Engenharia de alimentos; Caráter interdisciplinar da Engenharia de Alimentos; Competências e Atribuições profissionais do Engenheiro de Alimentos; Ética; Entidade de classe; Alimentos; Matérias-primas; Alimentos Industrializados e Qualidade Nutricional; Operações Unitárias utilizadas na Indústria de Alimentos; Princípios gerais de conservação de alimentos; Discussão de assuntos atuais.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

Bibliografia Complementar

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.
CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários – Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.