



INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS - ZEA 0164

Docentes responsáveis: Profa. Ivana M G. de Andrade

Número de créditos: 2. Carga horária: 30 horas.

Horários:

DIURNO:

Sexta-feira 10:00 às 12:00 horas

NOTURNO

Sexta-feira 19:00 às 21:00 horas

Objetivos:

Disciplina introdutória cujo objetivo fundamental é despertar o interesse dos estudantes para as áreas de formação profissionalizante da engenharia de alimentos.

O objetivo específico desta disciplina é o ensino das noções básicas das tecnologias de conservação e processamento industrial de alimentos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1 Prova escrita (P). Para aprovação: Mínimo de 70% de presença nas aulas e $P \geq 5,0$.

Norma de Recuperação

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média aritmética entre a prova escrita (P) e a prova de recuperação (R) maior ou igual a 5,0:

$$(P + R)/2 \geq 5,0$$

Bibliografia:

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento dos alimentos:** princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.

Ditchfield, C. Estudos dos métodos para a medida de atividade de água. Dissertação. Escola Politécnica, Universidade de São Paulo, 2000. Em: <file:///D:/Users/User/Documents/DisciplinasGradua%C3%A7%C3%A3o/iea-zea164/2021/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Cynthia.pdf>

SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; OLIVEIRA, L.M.; CANAVESI, E. **Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis.** Campinas: CETEA/ITAL, 2001.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos
Departamento de Engenharia de Alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – 1º SEM. 2023

Mês	NOTURNO Sexta	DIURNO Sexta	Aula	ASSUNTO
Março	17/03	17/03		Semana de Recepção aos Calouros
	24/03	24/03	Aula 1	Apresentação do currículo da FZEA, de Sociedades, Associações, Conselhos e entidades de classes do Engenheiro de Alimentos. Internacionalização e Pós-Graduação (Profa. Ivana) Apresentação da Qualimentos Jr.
	31/03	31/03	Aula 2	Apresentação grupo PET EA
Abril	07/04	07/04	Aula 3	Semana Santa
	14/04	14/04	Aula 3	Palestra egresso – Isabela Rodrigues (Noite)
	21/04	21/04		Recesso escolar – feriado de Tiradentes
	28/04	28/04	Aula 4	Palestra egresso – Grazielle Bovi (Noite)
Maio	05/05	05/05	Aula 5	Matérias primas e processamento Papel da água na indústria de alimentos (Profa. Ivana)
	12/05	12/05	Aula 6	Métodos de conservação de alimentos pelo uso do calor (Prof. Ivana)
	19/05	19/05	Aula 7	Workshop de carreira - Matheus Zanatta e Talita Comunian (dia)
	26/05	26/05	Aula 8	Encapsulação de compostos bioativos (Pós-doutoranda Jéssica)
Junho	02/06	02/06	Aula 9	Métodos de conservação de alimentos pelo uso do frio. Aditivos. (Profa. Ivana).
	09/06	09/06		Recesso escolar – Feriado de Corpus Christi
	16/06	16/06	Aula 10	Embalagem na indústria de alimentos (Profa. Ivana).
	23/06	23/06	Aula 11	Introdução à Simulação de Processos (Prof. Rogers)
	30/06	30/06	Aula 12	Alterações no produto. (Profa. Ivana).
Julho	07/07	07/07	Aula 13	Tratamento de resíduos da indústria de alimentos (Profa. Giovana)
	14/07	14/07	Aula 14	Apresentação dos projetos da disciplina de Planejamento e Projetos
	21/07	21/07	Aula 15	PROVA



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos
Departamento de Engenharia de Alimentos