

BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

CAMPUS URUÇUCA

O 1º DO SUL DA BAHIA

Coordenador do Curso: Prof. Dr. Josué de Souza Oliveira

Vice Coordenadora: Profª. M.SC. Solane Alves Santos da Rocha

INÍCIO DO CURSO: 12 DE FEVEREIRO DE 2018

DADOS INSTITUCIONAIS

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Uruçuca

Endereço: Rua Dr. João Nascimento, s/n, Centro, Uruçuca, Bahia, CEP 45680-000

E-mail: engenharia.alimentos@urucuca.ifbaiano.edu.br

CNPJ: 10.724.903/0001-79

Telefone: (073) 3239-2222

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

IFBAIANO – Campus Uruçuca
Portaria Interna nº020 de 27/02/2019

Josué de Souza Oliveira (presidente)	Docente
Solane Alves Santos da Rocha (vice presidente)	Docente
Biano Alves de Melo Neto	Docente
Elck Almeida Carvalho	Docente
Ivanilton Neves de Lima	Docente
Risia Kaliane S. de Souza Ferraz	Docente
Eliza Caldas Soares Azevedo	Docente
Sayonara Cotrim Sabioni	Docente
João Vitor da Silva Santos	Docente
Ivan de Oliveira Pereira	Docente

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

TIPO DE CURSO	BACHARELADO
DESCRIÇÃO DO CURSO	O curso presencial habilitará os estudantes a atuarem como Engenheiros de Alimentos, exercendo as atividades inerentes à profissão de acordo com a Lei 5194/66 e a Resolução CONFEA nº 218 de 29 de junho de 1973, que regulamentam a profissão de Engenheiro de Alimentos.
HABILITAÇÃO	Bacharel em Engenharia de Alimentos ou Engenheiro de Alimentos
MODALIDADE	Presencial
PÚBLICO ALVO	Estudantes que concluíram o ensino médio
DATA DE CRIAÇÃO DO CURSO (Aprovação da Resolução)	RESOLUÇÃO Nº 65, DE 13 DE SETEMBRO DE 2017
DATA DE INÍCIO DO CURSO (Aula Inaugural)	1º semestre de 2018
REGIME ACADÊMICO	Semestral
INTEGRALIZAÇÃO	Período mínimo de 5 anos Período máximo de 7,5 anos
NÚMERO DE VAGAS	40
TURNO DE FUNCIONAMENTO	Integral
NÚMERO DE TURMAS	01 turma de 40 alunos anual
REGIME DE MATRÍCULA	Semestral
CARGA HORÁRIA TOTAL	4.260 horas
CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO	240 horas

JUSTIFICATIVAS PARA OFERTA DO CURSO

- 1 - O CTA atende todas as condições para a realização das atividades didáticas pedagógicas do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos;
- 2 - A infraestrutura de laboratórios, acervo bibliográfico, docentes e técnicos do curso Técnico em Alimentos (modalidade subsequente), poderá ser utilizada como apoio para o funcionamento do Bacharelado em Engenharia de Alimentos;
- 3 - Os docentes e técnicos administrativos do Núcleo de Tecnologia de Alimentos possuem o perfil adequado para o desenvolvimento das atividades no curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos;
- 4 - Atualmente, não há oferecimento do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos no Território Litoral Sul da Bahia, sendo este o primeiro a ser implantado;
- 5 - O oferecimento do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos no *Campus* Uruçuca irá favorecer o cumprimento do acordo de metas;
- 6 - O curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos implantado no *Campus* Uruçuca irá favorecer a verticalização, oportunizando os alunos do curso Técnico de Alimentos (modalidade subsequente) a qualificação na área de alimentos;
- 7 - O perfil técnico-científico, gerencial e empreendedor do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos atenderá a demanda para o desenvolvimento de empreendimentos na área de engenharia e processos na indústria de alimentos;
- 8 - O curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos proposto tem duração de cinco anos (dez semestres). Além das disciplinas de engenharia, ciência e tecnologia na área de alimentos, oferecerá formação gerencial e humana, capacitando o profissional tanto para o domínio global de processos industriais na área de engenharia, transformação e conservação de alimentos, como também para uma visão estratégica globalizada do setor industrial alimentício.

PERFIL DO EGRESSO

O Bacharel em Engenharia de Alimentos formado no IFBAIANO - *Campus Urucuca*, *deverá ter* o perfil desse profissional definido de acordo com os Referenciais Nacionais dos Cursos de Engenharia, da Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação: “Engenheiro de Alimentos é um profissional de formação generalista, que atua no desenvolvimento de produtos e de processos da indústria de alimentos e bebidas, em escala industrial, desde a seleção da matéria-prima, de insumos e de embalagens até a distribuição e o armazenamento. Projeta, supervisiona, elabora e coordena processos industriais; identifica, formula e resolve problemas relacionados à indústria de alimentos; supervisiona a manutenção e operação de sistemas; atua no controle e na garantia da qualidade dos produtos e processos; desenvolve tecnologias limpas e processos de aproveitamento dos resíduos da indústria de alimentos que contribuem para a redução do impacto ambiental; busca o desenvolvimento de produtos saudáveis, com características sensoriais que atendam ao consumidor; coordena e supervisiona equipes de trabalho, realiza estudos de viabilidade técnico-econômica, executa e fiscaliza obras e serviços técnicos e efetua vistorias, perícias e avaliações, emitindo laudos e pareceres técnicos; em suas atividades, considera aspectos referentes à ética, à segurança, à segurança e aos impactos ambientais”.

ÁREAS DE ATUAÇÃO

- A. **Produção/Processos/Armazenamento** em decorrência dos processos tecnológicos envolvidos na industrialização de alimentos para a transformação das matérias-primas em alimentos com incremento de qualidade e produtividade, utilizando as técnicas mais adequadas para evitar perdas e manter a qualidade da matéria-prima até sua industrialização, ou consumo "in natura";
- B. **Gestão de qualidade**, permitindo a adequação e o estabelecimento de padrões de qualidade e segurança alimentar para os processos, desde a recepção da matéria-prima até o transporte do produto acabado;
- C. **Planejamento, gerenciamento e projeto industrial, sendo indispensável na definição dos processos, equipamentos e instalações industriais**, bem como no estudo da viabilidade econômico-financeira do projeto;
- D. Pesquisa e desenvolvimento, o Engenheiro de Alimentos deve estar apto a pesquisar **e desenvolver novos produtos alimentícios, processos e tecnologias com objetivo de atingir novos mercados, redução de custos, reutilização de subprodutos**. Ele utiliza seus conhecimentos em matérias-primas, processos e equipamentos, fornecendo os subsídios necessários para o lançamento de um novo produto e propondo argumentos de vendas e bases para cálculos de custos. Uma das técnicas que ele utiliza é a da Análise Sensorial dos Alimentos onde se estuda a aceitabilidade de determinado produto.

ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Laboratórios de controle de qualidade e de pesquisa;
- Indústrias de sucos, refrigerantes e similares;
- Indústrias de óleos e gorduras;
- Indústrias de produtos sucroalcooleiros;
- Indústrias de embalagens;
- Indústrias de vinho, cerveja, bebidas destiladas;
- Indústrias de massas, panificação, biscoitos, bolachas e similares;
- Indústrias de doces em calda, doces em massa e cristalizados;
- Cooperativas agroindustriais;
- Indústrias de leite, mel e subprodutos;
- Abatedouros frigoríficos e subprodutos;
- Indústrias de carnes e derivados;
- Indústrias de balas, chocolates e similares;
- Indústrias beneficiadoras de grãos;
- Indústrias que envolvem em alguma etapa a produção de alimentos;
- Tratamento de água de caldeiras e de resíduos industriais;
- Instituições de Pesquisa..

ÁREAS DE ATUAÇÃO

No setor industrial, pode atuar nas seguintes funções:

1. Gerência/ Sub-gerência/ Chefe de seção;
2. Gerência de controle de qualidade;
3. Departamento de Produção;
4. Controle de processos;
5. Controle de linhas de produção;
6. Controle de equipamentos;
7. Controle de compra/expedição;
8. Laboratórios de análise e controle de qualidade;
9. Controle de matéria prima e insumos;
10. Controle de produtos;
11. Controle de embalagens;
12. Controle de pessoal;
13. Controle de higiene e segurança;
14. Setor de pesquisa e desenvolvimento;
15. Setor de novos produtos;
16. Tratamento de resíduos e efluentes industriais;
17. Setor de atendimento ao consumidor.

REQUISITOS DE INGRESSO

A forma de ingresso ao curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, do IFBAIANO – *Campus* Uruçuca dar-se-á conforme estabelecido pela Organização Didática dos Cursos Superiores (Aprovada pela Resolução nº 19 – Conselho Superior/IFBAIANO, 22 de outubro de 2010; Revisão/Alteração Aprovada pela Resolução nº 18 – Conselho Superior/IFBAIANO, 31 de outubro de 2012, mediante:

- I - Sistema de Seleção Unificada (SiSU), considerando o desempenho obtido no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- II - Transferência interna por reopção de curso;
- III - Transferência externa de outras Instituições devidamente credenciadas pelo Ministério da Educação (MEC);
- IV - Portador de diploma de cursos superiores de graduação em áreas afins;
- V - Convênio cultural.

Observação: Os itens II a V serão cumpridos mediante a existência de vagas e critérios definidos em edital específico.

MATRIZ CURRICULAR



ESTRUTURA CURRICULAR CURSO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (Bacharelado)

Integralização curricular
TOTAL: 4.260 horas/aula

CARGA HORÁRIA: C.H.

1º Semestre C.H.: 420h	2º Semestre C.H.: 400h	3º Semestre C.H.: 460h	4º Semestre C.H.: 440h	5º Semestre C.H.: 440h	6º Semestre C.H.: 460h	7º Semestre C.H.: 440h	8º Semestre C.H.: 480h	9º Semestre C.H.: 400h	10º Semestre C.H.: 240h
Introdução à Engenharia de Alimentos IEA 1001 C.H.: 60h	Química orgânica QOR 2001 C.H.: 60h	Microbiologia de Alimentos MBA 3001 C.H.: 100h	Física Geral III FGL 4001 C.H.: 60h	Fenômenos de Transporte I FTR 5001 C.H.: 60h	Fenômenos de Transporte II FTR 6001 C.H.: 60h	Operações Unitárias III OPU 7001 C.H.: 60h	Gestão Ambiental e Segurança do Trabalho GST 8001 C.H.: 60h	Desenvolvimentos de Novos Produtos DNP 9001 C.H.: 40h	Estágio Supervisionado ETS 1101 C.H.: 240h
Química Geral QGL 1002 C.H.: 60h	Microbiologia Geral MCG 2002 C.H.: 100h	Cálculo Diferencial e Integral III CDI 3002 C.H.: 60h	Mecânica MEC 4002 C.H.: 60h	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos GQA 5002 C.H.: 60h	Operações Unitárias II OPU 6002 C.H.: 60h	Embalagem e Rotulagem EMB 7002 C.H.: 40h	Tecnologia de Massas e Panificação MAS 8002 C.H.: 120h	Libras L BR 9002 C.H.: 40h	
Cálculo Diferencial Integral I CDI 1003 C.H.: 60h	Desenho Técnico DTE 2003 C.H.: 60h	Estatística II EST 3003 C.H.: 60h	Termodinâmica TEM 4003 C.H.: 60h	Operações Unitárias I OPU 5003 C.H.: 60h	Eletrotécnica Aplicada ELE 6003 C.H.: 60h	Introdução à Administração IAD 7003 C.H.: 40h	Tecnologia de Cacau e Chocolate CAC 8003 C.H.: 120h	Instalações na Indústria de Alimentos IIA 9003 C.H.: 60h	
Biologia Geral BGL 1004 C.H.: 60h	Estatística I EST 2004 C.H.: 60h	Química Analítica Aplicada QAN 3004 C.H.: 80h	Nutrição Humana Básica TEM 4004 C.H.: 60h	Análise Sensorial ASE 5004 C.H.: 100h	Introdução à Economia IAD 6004 C.H.: 40h	Tecnologia de Carnes, Pescados e Derivados CAR 7004 C.H.: 120h	Fundamentos da Modelagem na Indústria de Alimentos MOD 8004 C.H.: 40h	Empreendedorismo e Cooperativismo EMC 9004 C.H.: 60h	
Metodologia Científica MPC 1005 C.H.: 60h	Cálculo Diferencial Integral II CDI 2005 C.H.: 60h	Álgebra Linear AGL 3005 C.H.: 40h	Cálculo Numérico CNU 4005 C.H.: 60h	Resistência dos Materiais RES 5005 C.H.: 60h	Tecnologia de Leite e Derivados TLE 6005 C.H.: 120h	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos CER 7005 C.H.: 120h	Projeto Integrador II PRO 8005 C.H.: 20h	Optativa III C.H.: 80h	
Informática Aplicada à Engenharia de Alimentos INF 1006 C.H.: 60h	Física Geral I FGL 2006 C.H.: 60h	Física Geral II FGL 3006 C.H.: 60h	Química e Bioquímica de Alimentos QBA 4006 C.H.: 60h	Processos Biotecnológicos e Enzimologia PBE 5006 C.H.: 40h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças TFH 6006 C.H.: 120h	Projeto Integrador I PRO 7006 C.H.: 20h	Optativa II C.H.: 80h	Optativa IV C.H.: 80h	
Comunicação e Linguagem CLI 1007 C.H.: 60h		Bioquímica Geral BQG 3007 C.H.: 60h	Análise de Alimentos AAL 4007 C.H.: 100h	Secagem e Armazenamento de Grãos SEC 5007 C.H.: 60h		Optativa I C.H.: 40h	Trabalho de Conclusão de Curso I TCC 8006 C.H.: 40h	Trabalho de Conclusão de Curso II TCC 9005 C.H.: 40h	

DOCENTES/FORMAÇÃO
QUE ATUAM NO CURSO BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Josué de Souza Oliveira

Engenharia de Alimentos

Flávia de Eça Almeida Pinto

Letras/Libras

Solane Alves Santos Rocha

Engenharia de Alimentos

Sayonara Cotrim Sabioni

Licenciatura em Biologia

Elck Almeida Carvalho

Engenharia de Alimentos

Joaquim José Soares Souza Júnior

Licenciatura em Física

Biano Alves de Melo Neto

Engenharia de Alimentos

Fabício Pereira da Silva

Licenciatura em Matemática

Ivan de Oliveira Pereira

Engenharia de Alimentos

Juliana Alves Torres

Medicina Veterinária

Eliza Caldas Soares

Engenharia de Alimentos

Keyla Viana dos Santos

Engenharia de Agrimensura

Risia Kalliane Santana de Souza

Administração

João Victor da Silva Santos

Licenciatura em Química

Rafael Ferreira Lopes

Ciência da Computação

Ivanilton Neves de Lima

Licenciatura em Matemática

José Carlos Dias Ferreira

Licenciatura em Matemática

Vanessa Carvalho Cayres Pamponet

Licenciatura em Biologia

1ª Turma de Engenharia de Alimentos



LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA



LABORATÓRIO BIOPROCESSOS



LABORATÓRIO DE QUÍMICA



LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL



LABORATÓRIO PROCESSAMENTO DE LEITE



LABORATÓRIO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS



LABORATÓRIO PROCESSAMENTO DE CACAU E CHOCOLATE



LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO



LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE CARNES E PESCADOS



LABORATÓRIO DE DESENHO TÉCNICO



CENTRO DE VIVÊNCIA



SISTEMA DE AR COMPRIMIDO E ÁGUA GELADA



CALDEIRA



SALA DE REUNIÕES



SALAS DE AULAS



GABINETES SERVIDORES



ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE EFLUENTES



RECEPÇÃO DO CENTRO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



DEPÓSITO DE RESÍDUOS SÓLIDOS





OBRIGADO!
73 98179 9269