

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: ECONOMIA INDUSTRIAL	CÓDIGO: EAL B-1055	PERÍODO: 10 ^o
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
Compreender o funcionamento do sistema econômico, as noções básicas de mercado e o sistema de preços. Entender o funcionamento das leis de oferta e demanda e os efeitos da elasticidade. Compreender os aspectos macroeconômicos.		
II - HABILIDADES		
Inteirar-se das noções de microeconomia e macroeconomia; análise da demanda, da oferta e do equilíbrio de mercado; elasticidades; custos de produção; estruturas de mercado; padrões de concorrência e crescimento da firma.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Síntese da evolução do pensamento econômico; Escassez de recursos e eficiência econômica; Custo oportunidade e Possibilidades de produção; Sistemas econômicos, preços e mercado. Microeconômica: análise da oferta e demanda; elasticidade. Macroeconomia: Política macroeconômica: objetivo, instrumentos e estruturação; Inflação. Relações econômicas internacionais. Crescimento, desenvolvimento econômico.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas teóricas com recursos audiovisuais; Leitura de artigos científicos; Pesquisas na biblioteca; Palestras de profissionais acadêmicos em vídeo.		
V – AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: FARIA, L. H. L. Fundamentos de Economia. Curitiba: Livro Técnico, 2012. NETO, A. A. Finanças Corporativas e Valor. São Paulo: Atlas, 2010. VASCONCELLOS, M. A. S. Economia: micro e macro. 3^a ed. São Paulo: Atlas. 2001.</p> <p>Complementar: ROSSETI, J. P. Introdução a Economia. 20^a ed. São Paulo, Atlas. 2002. VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. Fundamentos de Economia. São Paulo: Saraiva, 2003. MOCHON, F. M.; GUIMARÃES, T.; MORI, R. Princípios de economia. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2014 [reimpressão]. KRUGMAN, P.; WELLS, R.; HOFFMAN, H. Introdução à economia. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015 CASTRO, A. B. de. Introdução à economia. 38. ed. São Paulo: Forense Universitária, 2003 [reimpressão].</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: GESTÃO EMPREENDEDORA	CÓDIGO: EAL B-1056	PERÍODO: 10º
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
Capacitar o aluno na identificação e avaliação sobre ideias e oportunidades de negócios; a inovação e o empreendedorismo no campo da engenharia; avaliação e organização de informações, estruturando-as de forma a suprir o processo de planejamento do negócio; identificação dos recursos necessários para financiar/abrir um novo negócio; definição do plano operacional do negócio; identificação dos tipos de empreendedorismo e do empreendedorismo corporativo, bem como criação, análise e gerenciamento de micro, pequenas e médias empresas.		
II - HABILIDADES		
Identificar oportunidades de negócio. Ser capaz de realizar a diferenciação de ideais e oportunidades. Entender o empreendedorismo corporativo, o processo empreendedor, sistemas de financiamento do negócio relacionados à fase de maturidade da empresa. Realizar o Plano de negócios e saber utilizar software para desenvolvimento de plano de negócios.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Desenvolvimento do processo de organização de dados e informações para definição do modelo de negócios; elaboração de pesquisas de mercado, visando posicionar um produto/serviço de um negócio; utilização de processos estruturados para composição de um plano de negócios; aplicação de técnicas de suporte à decisão para montar um próprio negócio; aplicação de técnicas de gestão tecnológica, humana e mercadológica; definição de processos analíticos e indicadores de desempenho a serem acompanhados; aplicação de técnicas para criar, analisar e gerenciar micro, pequenas e médias empresas; realização de um plano de negócios utilizando ferramentas de informática na realização do plano.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas teóricas com recursos audiovisuais; Leitura de artigos científicos; Pesquisas na biblioteca; Palestras de profissionais acadêmicos em vídeo.		
V – AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: DEGEN, RONALD JEAN DEGEN. O empreendedor – Empreender como opção de carreira. São Paulo: Person, 2009. ACESSO VIRTUAL. MAXIMINIANO, A. C. A.. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2ed. São Paulo: Pearson, 2011. ACESSO VIRTUAL. BARON, R. A., SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo: Thomson Learning, 2007. ACESSO VIRTUAL</p> <p>Complementar: FILION, L. J.; DOLABELA, F.; COZZI, A.; JUDICE, V.; Empreendedorismo de Base Tecnológica - Spin-off: Criação de Novos Negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. CHIAVENATO, IDALBERTO. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 3 ed. São Paulo: Manole, 2009. DUCKER, P. Inovação e espírito empreendedor: entrepreneurship - prática e princípio. São Paulo: Pioneira, 2005. BIAGIO, L.A. Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida. São Paulo: Manole, 2012. ACESSO VIRTUAL. ARANTES, E.C. Empreendedorismo e responsabilidade social. 2. Ed. Curitiba: Intersaberes, 2014. (ACESSO VIRTUAL).</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: LIBRAS	CÓDIGO: EAL O-1057	PERÍODO: 10º
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
Comunicar-se por meio da Língua Brasileira de Sinais nos mais diversos contextos e práticas sociais; conhecer as concepções sobre a surdez; Identificar os conceitos básicos relacionados á LIBRAS; Interpretar e caracterizar o sistema de transcrição para LIBRAS; Conhecer e elaborar instrumentos que permitam a exploração da LIBRAS.		
II - HABILIDADES		
O aluno será capaz de participar ativamente das práticas sociais em contextos que envolvam a língua gestual-visual; ter o domínio de diversas noções de gramática e reconhecimento das variedades linguísticas existentes; ter uma visão crítica da Língua Brasileira de Sinais e do Português; atuar de forma mediadora no que diz respeito à diminuição de barreiras entre surdos e ouvintes, promovendo a inclusão social.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Conceito sobre Surdez e Deficiência Auditiva; Introdução para a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) (Alfabeto Manual, Números, Dados Pessoais, Hábitos de Boa Educação/cumprimentos, Calendário, Dias da Semana, Meses do Ano, Família, Estado civil, Cores, Adjetivos, Frutas , Alimentos, Bebidas, Sala de Aula, Ações (verbos), Sentimentos, Meios de Transporte, Partes da Casa, Pronomes e Músicas Comemorativas e outras em LIBRAS); LIBRAS como Disciplina nos cursos de tecnologia; Conceito da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS); Parâmetros da LIBRAS; Oficialização da LIBRAS; Causas da surdez; Tipos de surdez; Graus de deficiência auditiva; Reflexões sobre a pessoa surda; Como lidar com a surdez; O primeiro impacto com a pessoa surda; Cultura dos Surdos; A Língua Materna do Surdo; Benefícios da língua de sinais para as crianças surdas; Consequências se a criança surda não for exposta a (LIBRAS) Língua Brasileira de Sinais; Linguagem (Vygotsky e outros) e O papel inclusivo da sociedade.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas expositivas. Estudos dirigidos. Discussão de textos. Atividades práticas. Reflexão e levantamento de hipóteses sobre a Educação dos Surdos. Vídeos, filmes, músicas e dramatização em LIBRAS.		
V – AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: GESSER, A.. LIBRAS? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Editora Parábola, 2013. QUADROS, R. M., KARNOPP, L. B., Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. São Paulo: Artmed, 2004. HONORA, M., ESTEVES, M. L. F., Livro ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez, São Paulo: Editora Ciranda Cultural, 2013.</p> <p>Complementar: PEREIRA, M. C. da C.. Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson, 2011. ACESSO VIRTUAL. SACKS, O. W. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. VYGOTSKY, L. S., A formação social da mente, São Paulo: Martins Fontes, 2003. SILVA, R. D.. Língua Brasileira de Sinais: Libras. São Paulo: Pearson, 2015. ACESSO VIRTUAL. VALENTINI, C. B.; BISOL, C. A.. Inclusão no ensino superior: especificidades da prática docente com estudantes surdos. Caxias do sul: Educ. 2012. ACESSO VIRTUAL.</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	CÓDIGO: EAL E - 1058	PERÍODO: 10º
CARGA HORÁRIA: 120ha = 100h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
Executar um trabalho prático que contemple o tema proposto para o desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso, durante a realização da disciplina de TCC I.		
II - HABILIDADES		
Ser capaz de aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo da formação no desenvolvimento de um trabalho prático, que retrate o tema de estudo.		
III - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Desenvolvimento da parte prática e escrita do trabalho.		
IV - METODOLOGIA		
Disciplina de desenvolvimento prático e aplicado.		
V - AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI - BIBLIOGRAFIA		
Básica: OLIVEIRA, S. L. de. Tratado de metodologia científica . São Paulo: Pioneria, 2002. SEVERINO, A. J.. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisa, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados . 5.ed. São Paulo: Contexto, 2002.		
Complementar: FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese . São Paulo: Contexto, 2015. BRASIL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. ACESSO VIRTUAL. COSTA, M. A. F. da; COSTA, M.F.B. da. Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas. Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas : Interciência, 2001. BARROS NETO, B. de.; SCARMINIO, I. S.; BRUNS, R. E.. Como fazer experimentos: pesquisa e desenvolvimento na ciência e na indústria . São Paulo: UNICAMP, 2003. WALPOLE, R.E.; MYERS, R.H.; Probabilidade e estatística para engenharia e ciências , 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014. ACESSO VIRTUAL.		