



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Engenharia Bioquímica **ANO/SEMESTRE:** 2021/2 (período emergencial) **CARÁTER:** Obrigatória

CARGA HORÁRIA: 72 h **TEÓRICA:** 54 h **PRÁTICA:** 18 h **REQUISITO:** Cálculo I, Microbiologia Geral

PROFESSOR: Henrique Coutinho de Barcelos Costa **CAMPUS SETE LAGOAS**

EMENTA:

Introdução à Engenharia Bioquímica. Cinética enzimática. Cinética microbiana. Reatores bioquímicos ideais. Reatores com enzimas e células imobilizadas. Aeração e agitação. Ampliação de Escala. Esterilização.

OBJETIVOS:

Fornecer aos discentes os princípios dos processos de transformação bioquímica aplicados à produção de produtos de interesse comercial na engenharia de alimentos, possibilitando ao egresso atuar em áreas que envolvem a aplicação de enzimas e de células em processos fermentativos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Atividades com carga horária síncrona (vídeo conferências): 12 h

Atividades assíncronas (vídeo aulas): 60 h

Obs.: O conteúdo de 18 h referente à carga horária de aulas práticas será substituído por outras atividades, tais como vídeos explicativos e resolução de exercícios em softwares de planilha (ex.: Excel ou LibreCalc) e no software wxMaxima.

Semana	Conteúdo	C.H. (h)	Modalidade: A: Assíncrona S: Síncrona
1	Apresentação da disciplina e critérios estabelecidos para o período remoto emergencial	1,0	A
	Cinética química	4,0	A
2	Tratamentos térmicos aplicados à alimentos: cinética de destruição de microrganismos e nutrientes.	5,0	A
3	Avaliação 1 (AV1)	3,0	A
	Biorreatores: processos em batelada	2,0	A
4	Atendimento ao aluno para esclarecimento de dúvidas	2,0	S
	Biorreatores: processos contínuos em CSTRs	3,0	A
5	Biorreatores: processos contínuos em PFRs	3,0	A
	Associação de biorreatores	3,0	A
6	Avaliação 2 (AV2)	3,0	A
	Cinética de reações enzimáticas: Modelo de Michaelis-Menten	3,0	A
7	Atendimento ao aluno para esclarecimento de dúvidas	2,0	S

	Cinética de reações enzimáticas: Modelos de inibição	3,0	A
8	Avaliação 3 (AV3)	3,0	A
	Cinética de reações enzimáticas: ativação e desativação térmica, efeito do pH	1,0	A
	Imobilização de enzimas	2,0	A
9	Atendimento ao aluno para esclarecimento de dúvidas	2,0	S
	Modelos cinéticos do crescimento celular	3,0	A
10	Cinética do crescimento celular em biorreatores	3,0	A
	Introdução ao software wxMaxima	2,0	A
11	Avaliação 4 (AV4)	3,0	A
	Aplicação do software wxMaxima na resolução de problemas de cinética do crescimento celular	2,0	A
12	Atendimento ao aluno para esclarecimento de dúvidas	2,0	S
	Aplicação do software wxMaxima na resolução de problemas de cinética do crescimento celular	2,0	S
13	Avaliação 5 (AV5)	3,0	A
	Agitação e aeração em processos aeróbios	2,0	A
14	Atendimento ao aluno para esclarecimento de dúvidas	2,0	S
	Avaliação substitutiva (ASub)	3,0	A

A: Atividade assíncrona

S: Atividade síncrona

AV: Avaliação (Obs.: As atividades avaliativas serão contabilizadas também como frequência.

As eventuais dúvidas serão atendidas nas aulas síncronas e/ou pelo e-mail henriquecosta@ufsj.edu.br. Em casos excepcionais, poderão ainda ser atendidas por vídeo-conferência em data e horário previamente combinados entre as partes.

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

O conteúdo assíncrono da disciplina será ofertado por vídeo-aulas e outros materiais de apoio, como slides em powerpoint, artigos científicos e textos didáticos. Também será utilizado um software livre (wxMaxima) como apoio à resolução dos exercícios da disciplina. As atividades síncronas serão ministradas pelo aplicativo Google Meet ou qualquer outra plataforma equivalente.

AVALIAÇÕES:

CONTROLE DE FREQUÊNCIA:

O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência. **Considerando as 5 (cinco) atividades propostas (AV1 a AV5) identificadas, será aprovado por frequência, o discente que cumprir pelo menos 4 (quatro) atividades.**

AVALIAÇÕES:

- Todas as atividades avaliativas terão o mesmo peso na nota final (NF), sendo esta

dada por: $NF = (A1+A2+A3+A4+A5)/5$

- Se $40,0 \leq NF \leq 60,0$, o aluno terá direito à avaliação substitutiva (ASub), que irá contemplar todo o conteúdo da disciplina ministrado ao longo do semestre. Após a avaliação substitutiva, o aluno será aprovado se a média da nota final do semestre (NF) com a nota da avaliação substitutiva (ASub) for maior que 60,0 pts. Neste caso, os alunos serão aprovados com 60,0 pts, mesmo que a média das notas tenha sido superior a este valor.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

- BORZANI, W.; SCHMIDELL NETO, W.; LIMA, U. A.; AQUARONI, E. (eds.), Biotecnologia Industrial, Vol. 1, 2, 3 e 4, São Paulo: Edgard Blücher, 2001.
- NILSEN, J.; JOHN, V. Bioreaction Engineering Principles. Plenum Press, New York, 1994.
- SCRIBAN, R. (coordenador). Biotecnologia. São Paulo: Editora Manole, 1985.

Complementar

- SEGEL, I. H. Biochemical Calculations. John Wiley & Sons: 1975.
- WANG, I. C. D. e al. Fermentation and Enzyme Technology. John Wiley & Sons, 1979.
- BAILEY, J. E.; OLLIS, D. F. Biochemical Engineering Fundamentals. 2ed. McGraw-Hill, 1986.
- VOET, D.; VOET; J. G.; PRATT, C. Fundamentos de Bioquímica; Porto Alegre: Artes édicas, 2000.

Prof. Henrique C. B. Costa
Responsável pela Disciplina

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador(a) do Curso de Graduação
em Engenharia de Alimentos



Emitido em 26/08/2021

PLANO DE ENSINO Nº 1257/2021 - CEALI (12.49)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/08/2021 09:26)
HENRIQUE COUTINHO DE BARCELOS COSTA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DEALI (12.15)
Matrícula: 1968553

(Assinado digitalmente em 27/08/2021 12:38)
RUI CARLOS CASTRO DOMINGUES
COORDENADOR DE CURSO - TITULAR
CEALI (12.49)
Matrícula: 1882158

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1257**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **26/08/2021** e o código de verificação: **97d37217bd**