



PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: Food Extrusion		
Créditos		Carga Horária Total: 15
Total: 01	Práticos: 00	Teóricos: 01
Professor Responsável: Antonio R. G. Monteiro,		
Departamento: Centro de Ciências Agrárias		
EMENTA: Extrusion technology in the food industry. Applications. Processes and products.		
2. OBJETIVOS Understand the applications of the extrusion process in food. Main products and by-products obtained. Process sizing.		
PROGRAMA: a) extrusion process b) extruder types c) extruded products d) process sizing		
obs: As aulas e materiais poderão ser em português espanhol ou inglês.		
BIBLIOGRAFIA: Forte, D. Young, G. (2021) Food Industry Engineering: An Applied Approach to Extrusion Theory 2nd ed. Ed Food Industry Engineering. Harper, J. M. (1981) Extrusion Of Foods. 1 st ed. CRC Press Medeni Maskan, M., Altan A. (2016) Advances in Food Extrusion Technology CRC Press		
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: Avaliação: As aulas serão expositivas e será realizada uma avaliação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), e ainda, pode-se solicitar trabalhos e seminários como forma complementar de avaliação. Conceitos: $A = 9,0 \text{ a } 10,0$ - $B = 7,5 \text{ a } 8,9$ - $C = 6,0 \text{ a } 7,4$ - $R = \text{inferior a } 6,0$ Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.		