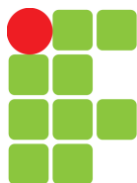


CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			Química de Alimentos			
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
5º		60	72	36	36	

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26a31/10	27/10	4	T	Apresentação do conteúdo e cronograma da disciplina Composição de alimentos de origem vegetal e animal. ÁGUA: A molécula de água; Interação água-soluto; Água nos alimentos; Atividade da água; Atividade da água e conservação dos alimentos; Variação de atividade da água com a temperatura.	
2	02a07/11	03/11	4	T	CARBOIDRATOS: Reatividade e principais transformações químicas; Reação de Caramelização; Solubilidade e higroscopicidade de açúcares, cristalização, atividade osmótica, texturização Polissacarídeos de interesse para a área de alimentos: amido Polissacarídeos de interesse para a área de alimentos: pectina, gomas e fibras.	
3	09a14/11	09/11	4	T	SLACA	Reposição em 17/11 e 15/12
		14/11	4	T	Amidos modificados: Aplicação na Indústria	
4	16a21/11	17/11	6	T e P	Aula Prática: Caramelização: em meio ácido e alcalino Aula prática: Efeito do pH, sais e açúcar na formação de gel de amido Aula Prática: Efeito do pH e quantidade de açúcar na formação de gel de pectina	
		24/11	4	T	Avaliação Mensal	
5	23a28/11					
6	30a05/12	30/12	4	T	CONNEPI	Reposição em 11/12
7	07a12/12	08/12	4	T	PROTEÍNAS: Tipos de proteínas e alimentos protéicos; Proteínas de origem animal; Proteínas de origem vegetal; Propriedades funcionais de proteínas; Reação de Maillard.	
		11/12	4	P	Aula prática: Extração de pectina de frutas Aula Prática: Determinação de pectina em sucos de frutas Aula Prática: Fabricação de geléias	
8	14a19/12	15/12	6	P	Aula Prática: Isolamento do glúten e sua importância na textura das massas Aula Prática: Retenção de água pela proteína da carne Aula Prática: Reação de Maillard Aula Prática: Emulsões	
		17/12	4	T	Avaliação Bimestral	
9	18a23/01	18/01	4	T	Lipídios em alimentos Rancidez hidrolítica e Rancidez oxidativa e os fatores que influenciam estas reações.	
		23/01	4	T	Pró-oxidantes e Anti-oxidantes	
10	25a30/01	26/01	4	T	Aula Prática: Efeito do lipídio na textura da massa Aula Prática: Inversão da emulsão	
11	01a06/02	02/02	4	T	Pigmentos: clorofilas, carotenóides, flavonóides, betalaínas Aula Prática: Influência do pH nas clorofilas, flavonóides e betalaínas Aula prática: Estudo de pigmentos naturais e Pigmentos	
12	08a13/02	09/02	4	T	Feriado	
13	15a20/02	16/02	4	T	VITAMINAS: tipos de vitaminas; vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis; estabilidade das vitaminas. MINERAIS: principais minerais, onde são encontrados e estabilidade.	
14	22a27/02	23/02	4	T	Avaliação	

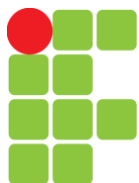


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS

15	29a05/03	01/03	4	T	Correção de atividades e fechamento de notas Vista Prova e fechamento de notas 2º Bimestre	
16	07a12/03	08/03	4	T	Prova Final	
17	14a19/03	15/03	4	T	Fechamento de nota semestral Encerramento do Semestre	
18	21a26/03	21/03	4	T		
19	28a30/03	28/03	4	T		
20						
21						
22						
Término do período letivo 2015.2						
12/07 - Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema Q-Acadêmico.						

OBS.: Para **tipo de aula**, usar: **T** (teórica), **P**(prática), **VT** (visita técnica)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS