



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Plano de Trabalho de Exercício Domiciliar

Curso: Engenharia de Alimentos

Turma: 5º semestre

Docente: Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Componente Curricular: Química de Alimentos

Projeto Multidisciplinar/Integrador:

Carga horária: 34 aulas

Período/Ano: 2020/1

I- Conteúdos a serem estudados/Período

- Proteínas: Proteínas de origem animal e vegetal, suas propriedades funcionais e reações químicas em alimentos, Reação de Maillard. Material complementar: Revista Food Ingredients Brasil – Proteínas. Atividade sobre proteínas – 8 aulas
- Atividade avaliativa sobre proteínas – 2 aulas
- Lipídios: Características, propriedades funcionais e reações químicas em alimentos, hidrogenação, interesterificação, rancidez hidrolítica e oxidativa. Estudo das etapas da oxidação lipídica e ação de pró oxidantes e antioxidantes. Material complementar: Revista Aditivos e Ingredientes – Ômega 3, 6 e 9; Lipídios: hidrogenação, interestificação e fracionamento; Rancidez oxidativa em alimentos. Atividade sobre lipídios. – 8 aulas
- Atividade avaliativa sobre lipídios – 2 aulas
- Pigmentos: clorofila, carotenoides, flavonoides e betalaínas. Material complementar: Revista Aditivos e Ingredientes – Corantes naturais; Artigo: Estabilidade de corantes e pigmentos de origem vegetal. Atividade sobre pigmentos – 4 aulas
- Vitaminas: tipos de vitaminas e estabilidade nos alimentos. Material complementar: Revista Food Ingredients – Vitaminas. Artigo: Estabilidade de vitaminas no processamento de alimentos. Atividade sobre vitaminas – 4 aulas
- Minerais: estabilidade nos alimentos. Artigo: Estabilidade de minerais em hortaliças submetidas a diferentes métodos de cozimento. Atividade – 4 aulas
- Atividade avaliativa sobre pigmentos, vitaminas e minerais – 2 aulas

II- Metodologia a ser aplicada

- Criação de grupo em rede social (WhatsApp)
- Disponibilização de materiais em ambiente virtual e rede social criada (quando necessário)
- Aulas disponibilizadas em ambientes virtuais de aprendizagem
- Atividades relacionadas ao conteúdo trabalhado e ao material disponibilizado.

III - Atividades a serem realizadas

- As atividades enviadas poderão relacionar-se à elaboração de texto manuscrito ou digital, questionário eletrônico.

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- As atividades serão consideradas realizadas, mediante a devolutiva do aluno, através de envio das mesmas pela sala de aula virtual ou e-mail.

V - Avaliação

- As atividades avaliativas ocorrerão na forma de questionário eletrônico ou trabalhos de outra natureza, as quais deverão ser entregues dentro do prazo estabelecido.
- As atividades avaliativas terão valoração de 0 a 10, sendo utilizadas para a composição da média semestral, juntamente com as atividades desenvolvidas no decorrer da disciplina.

11 de maio de 2020

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 11/05/2020 09:15:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/05/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 52857

Código de Autenticação: 6c1b5958ac

