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: 9 semestre
Docente: Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria
Componente Curricular: Produção Sucroalcooleira
Projeto Multidisciplinar/Integrador:
Carga horária: 18,3 H
Período/Ano: 2020/1

I- Conteúdos a serem estudados/Período

- **1) Revisão** das aulas presenciais para retomada de conteúdo: Cultivo e características da cana, Pagamento pelo Teor da Sacarose (PCTS), Extração do caldo por Moenda - **1,3 horas**
- **2) Filtração - 2 horas**
  Tipos de filtração
  filtro tipo prensa, filtro rotativo a vácuo, mesa tipo prensa, filtro DSM, filtro estático horizontal (cush-cush)
- *Tratamento do caldo*
- Sulfitação;
  Tratamento químico
  Sulfitação por torre,
  Sulfitação por multijato
- ***3) Questionário a ser entregue pela plataforma - 2 horas***
- ***4) Clarificação - 3 horas***
  Calagem
  Tratamento com polímero
  Taninos
- Flasheamento
- Decantação
- Tipos de decantadores
- Lodo, filtro de lodo e torta de filtro
- **4) Aquecimento - 3 horas**
  Balão tipo Flash
  Produção de semente
  Cristalização
  Tipos de açúcar
- Evaporação

Evaporadores
princípio de funcionamento
tipos de evaporadores
vapor de caldeira, vapor vegetal
Floculação e *Cozimento*

- Secagem
  Centrifugação
  Armazenamento
  Problemas na qualidade do açúcar ensacado e armazenado
- ***5) Prova - 2 horas***
- **6) Produção do etanol - 3 horas**
- Diferentes matérias primas para produção de etanol
- Sorgo sacarino e milho sacarino
  Preparação ou Mosto;
  Fermentação
  Características e problemas comuns na fermentação do mosto
  Desinfecção das dornas
  Destilação
- Controle de Qualidade do Produto
- Coluna de retificação
  Coluna de desidratação
  Etanol hidratado e etanol anidro
  Controle de Qualidade do Produto
- ***7) Prova - 2 horas***

II- Metodologia a ser aplicada

- Toda a aula será desenvolvida pelo Google Classroom bem como Meeting da plataforma. A aula será preparada em slides do powerpoint e demonstradas versão pdf. As vídeo aulas serão desenvolvidas com explicação do conteúdo apresentado via Meet, o material será postado via plataforma. Serão anexados 2 artigos sobre produção de rapadura na Baixada Cuiabana para leitura e desenvolvimento de questionário avaliativo. Será disponibilizado aos alunos suporte para tirar dúvidas tanto pela plataforma quanto grupo criado da disciplina via Whatsapp ou fóruns constantes na plataforma. Se necessário o material poderá ser enviado para o email do discente.

III - Atividades a serem realizadas

- Questionário direto na plataforma (2 horas)
- Prova com questões discursivas em presença dos alunos em mesmo horário (AV1: 2 horas, AV2: 2 horas)
- Participação no Meet.

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- questionário para envio da atividade, prova presença online na plataforma.

V - Avaliação

- Provas discursivas e questionário. Há atividades desenvolvidas durante as aulas presenciais e que farão parte da nota. O cálculo da nota será assim elaborado: [(AV1+AV2+(conjuntos de atividades)]/3. Cada elemento da fórmula valerá de 0 a

10 (dez)pontos. AV1: conteúdo discutido sobre produção do açúcar; AV2: conteúdo discutido sobre a produção do etanol, conjunto de atividades: atividades presenciais antes do isolamento bem como o questionário postado na plataforma. O conjunto somará 10 pontos.

9 de maio de 2020

Documento assinado eletronicamente por:

- **Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 09/05/2020 18:53:25.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/05/2020. 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: 51414
Código de Autenticação: 31349bcbc9