



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: 8º semestre

Docente: Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos

Projeto Multidisciplinar/Integrador: Não haverá. O projeto dependia de visitas técnicas.

Carga horária: 52 aulas (43,3 horas)

Período/Ano: Referente a 2020/1. De 27/07/2020 a 13/09/2020.

### I- Conteúdos a serem estudados/Período

Conteúdo teórico:

- Mandioca: beneficiamento, processamento de produtos à base de mandioca e equipamentos utilizados (3 aulas – 27/07 a 02/08/2020);
- Amidos e féculas: fontes, processamento e equipamentos utilizados, amidos modificados (3 aulas - 27/07 a 02/08/2020);
- Encontro ao vivo para discussão e resolução de dúvidas (2 aulas – 29/07/2020);
- Prova referente aos seguintes conteúdos: Cereais, Raízes e Tubérculos: aspectos gerais; Arroz, milho, trigo e mandioca: beneficiamento, processamento de produtos, equipamentos utilizados; Amidos e féculas: fontes, processamento e equipamentos utilizados, amidos modificados (4 aulas - 03 a 09/08/2020);
- Processo de produção e equipamentos de produtos de farinhas, amidos e féculas: massas alimentícias, biscoitos e bolos (3 aulas – 10 a 16/08/2020);
- Tecnologia de Panificação: Produtos, Processos de Produção e Equipamentos. Ingredientes para Panificação (3 aulas - 10 a 16/08/2020);
- Encontro ao vivo para discussão e resolução de dúvidas (2 aulas – 12/08/2020).

Conteúdo prático (Trabalhos Práticos – TP):

- TP01: Comparação das propriedades físicas de géis de amido obtido por diferentes fontes (2 aulas - 03 a 09/08/2020);
- Encontro ao vivo para apresentação dos resultados do TP01 (2 aula - 05/08/2020);
- TP02: Influência do tempo de cozimento na qualidade de massas alimentícias obtidas com *Triticum durum* e *Triticum aestivum* (2 aulas – 17 a 23/08/2020);
- TP03: Influência do processamento fermentativo do polvilho nos fatores de qualidade de biscoitos (2 aulas - 17 a 23/08/2020);
- TP04: Alteração dos teores de gordura e açúcar e efeito na qualidade tecnológica de sequilhos (2 aulas - 17 a 23/08/2020);
- Encontro ao vivo para apresentação dos resultados dos TP02, TP03 e TP04 (2 aulas - 19/08/2020);
- TP05: Comparação da textura de bolos obtidos por aeração química ou física (2 aulas – 24 a 30/08/2020);
- TP06: Influência da qualidade da farinha de trigo na cor e nas propriedades viscoelásticas de pães (2 aulas - 24 a 30/08/2020);

- TP07: Propriedades viscoelásticas de pães desenvolvidos com e sem glúten (2 aulas - 24 a 30/08/2020);
- Encontro ao vivo para apresentação dos resultados dos TP05, TP06 e TP07 (2 aulas - 26/08/2020);
- TP08: Influência do tempo de fermentação nas propriedades viscoelásticas de pães (2 aulas – 31/08 a 06/09/2020);
- TP09: Influência do tempo de fermentação nas propriedades viscoelásticas de pães adicionados de fibras (2 aulas – 31/08 a 06/09/2020);
- Encontro ao vivo para apresentação dos resultados dos TP08 e TP09 (2 aulas - 02/09/2020);
- TP10: Concentração de fermento e sua influência nas propriedades viscoelásticas de pães (2 aulas – 07 a 13/09/2020);
- TP11: Influência da adição de lipídios em formulação de pão francês (2 aulas - 07 a 13/09/2020);
- Encontro ao vivo para apresentação dos resultados dos TP10 e TP11 e aplicação de questionário sobre os seminários (2 aulas - 09/09/2020).

## **II- Metodologia a ser aplicada**

- Serão utilizadas as ferramentas Google Classroom e Google Meet para execução do RED. A turma não apresenta nenhum discente com dificuldade de aprendizagem;
- Serão disponibilizados videoaulas, materiais complementares em formato PDF e vídeos para os estudantes;
- Os conteúdos práticos serão realizados por meio de trabalhos práticos. Cada discente receberá um roteiro de um trabalho prático. Após a sua realização, os estudantes deverão apresentar os resultados via seminário gravado, que será disponibilizado aos demais como material. Cada discente deverá responder um questionário que abrangerá cada um dos 10 seminários apresentados pelos demais colegas;
- Toda semana haverá um encontro ao vivo via Google Meet com a turma para discussão do material apresentado e para tirar dúvidas, bem como para apresentação dos resultados dos trabalhos práticos. Os encontros serão no dia e horário em que seriam as aulas. A presença não será obrigatória, visto que alguns alunos podem apresentar problemas de acesso. Os encontros ao vivo serão gravados e disponibilizados aos alunos como material;
- A carga horária da disciplina está dividida da seguinte forma, em atividades Síncronas (S) e Assíncronas (A):
  - 27/07 a 02/08/2020 – 8 aulas (6 A + 2 S);
  - 03 a 09/08/2020 – 8 aulas (6 A + 2 S);
  - 10 a 16/08/2020 – 8 aulas (6 A + 2 S);
  - 17 a 23/08/2020 – 8 aulas (6 A + 2 S);
  - 24 a 30/08/2020 – 8 aulas (6 A + 2 S);
  - 31/08 a 06/09/2020 – 6 aulas (4 A + 2 S);
  - 07 a 13/09/2020 – 6 aulas (4 A + 2 S).
- Os encontros ao vivo serão às quartas-feiras, entre 8:00 e 11:00.

## **III - Atividades a serem realizadas**

- Serão realizadas as seguintes atividades pelos discentes:
  - Visualização de videoaulas e vídeos;
  - Participação de discussão do conteúdo disponibilizado da sala de aula virtual durante os encontros síncronos;
  - Prova;
  - Realização de trabalho prático;
  - Elaboração de um seminário em vídeo, utilizando apresentações de slides com áudio para apresentação dos resultados do trabalho prático;
- Questionário sobre os trabalhos práticos da turma.

## **IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades**

- Os estudantes deverão:
  - Ler os materiais disponibilizados;
  - Assistir às videoaulas;

- Realizar as atividades de avaliação;
- Acessar os links dos encontros via Google Meet e participar dos encontros ao vivo, ou assistir aos encontros gravados e disponibilizados como material e como link do YouTube;
- Enviar as atividades pelo Google Classroom no prazo estabelecido.

## V - Avaliação

- Os estudantes serão avaliados por meio de:
  - Prova;
  - Apresentação de seminário;
  - Resolução de questionário.
- A média semestral (MS) será a média das notas das seguintes avaliações:
  - Av 1 (avaliação 1): Composta pela prova (10 pontos);
  - Av 2 (avaliação 2): Composta pelo seminário (5,0 pontos) mais a resolução de questionário (5,0 pontos);
  - Ou seja,  $MS = (Av\ 1 + Av\ 2)/2$ ;
- A prova e o questionário poderão ser respondidos de duas formas: à mão, com letra legível e caneta azul escuro ou grafite com tonalidade forte; ou em editor de texto. Após, devem ser digitalizados, fotografados ou convertidos em formato PDF para envio neste formato pelo Google Classroom.

23 de julho de 2020

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/07/2020 09:24:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/07/2020. 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: 73277

Código de Autenticação: c76f19c876

