



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2014/1

CURSO			PERÍODO		
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS			8º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)			
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL	
TECNOLOGIA DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS	60	54	18	72	
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Cristiane Lopes Pinto Ferreira				

EMENTA
Introdução: Cereais, Raízes e Tubérculos; Moagem de Cereais Raízes e Tubérculos: Teoria, Operação Equipamentos e Produtos; Amido e Féculas: Fabricação e Equipamentos, Modificações Químicas e Físicas; Produtos de Panificação e Massas Alimentícias: Processos de Produção e Equipamentos. Ingredientes para Panificação. Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Proceder o estudo dos cereais, raízes e tubérculos no que tange processamento, equipamentos envolvidos, bem como o conhecimento sobre amido e féculas;• Estudar a tecnologia da panificação e massas alimentícias.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">• Introdução: Cereais, Raízes e Tubérculos;• Moagem de Cereais Raízes e Tubérculos: Teoria, Operação Equipamentos e Produtos;• Amido e Féculas: Fabricação e Equipamentos, Modificações Químicas e Físicas;• Produtos de Panificação e Massas Alimentícias: Processos de Produção e Equipamentos;• Ingredientes para Panificação;• Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados.

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS
➤ Moinho Régio na cidade de Cuiabá/MT.

METODOLOGIA DE ENSINO
Técnicas: aulas expositivas e dialogadas, seminários, aulas práticas e visita técnica;

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
X	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow

	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado da seguinte forma:

- 1 seminário que valerá 8,0 pontos;
- 1 avaliação escrita que valerá 8,0 pontos;
- 6 relatórios de aula prática que valerão 8,0 pontos cada;
- 1 prova prática que valerá 8,0 pontos;
- 1 relatório de visita técnica que valerá 8,0 pontos;
- CONCEITO: 2,0 pontos

Onde: Mbim = Média Bimestral;
 $\sum A_n$ = Somatório das avaliações;
 N = Número de avaliações;
 C = Conceito;

$$M_{Bim} = \frac{\sum A_n}{N} + C$$

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S.	Tecnologia da Panificação.	2º	São Paulo	Manole	2009	
ORDÓÑEZ, J. A.	Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos.		Porto Alegre	Artmed	2007	
GAVA, A. J.	Tecnologia de Alimentos - Princípios e Aplicações.		São Paulo	Nobel	2009	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.	Química de Alimentos de Fennema	4ª	Porto Alegre	Artmed	2010	
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J.	Indústrias de Processos Químicos	4ª	Rio de Janeiro	LTC	1997	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 27 de Fevereiro de 2014.

Cristiane Lopes Pinto Ferreira

Coordenador do Curso

Área Pedagógica