

CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

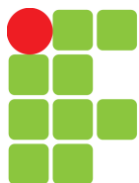
2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos			
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
8º	Integral	60	72	48	24	0

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26 ^a 30/10/15	30/10	4	T	Apresentação da disciplina. Introdução.	
2	02 ^a 07/11/15	06/11	4	T	Cereais, Raízes e Tubérculos: aspectos gerais.	
3	09 ^a 14/11/15	13/11	4	T	Arroz: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados.	
4	16 ^a 20/11/15	20/11			Feriado municipal – Dia da consciência negra.	
5	23 ^a 28/11/15	27/11	4	T	Milho: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados	
6	30/11 ^a 05/12/15	04/12	4	T	Mandioca: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados	
7	07 ^a 12/12/15	11/12	4	T	Trigo: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados	
		12/12	4	T	Leitura e discussão de artigos científicos.	Sábado letivo.
8	14 ^a 19/12/15	18/12	4	T	Amidos e féculas: fontes, processamento e equipamentos utilizados, amidos modificados	
9	21 ^a 25/12/15	25/12			Férias.	
10	18 ^a 23/01/16	22/01	4	T	Processo de produção e equipamentos de produtos de farinhas, amidos e féculas: massas alimentícias, biscoitos e bolos.	
11	25 ^a 30/01/16	29/01	4	T	Prova escrita.	
12	01 ^a 05/02/16	05/02	4	P	Extração de amido, determinação do teor de glúten, gelatinização do amido, estrutura do amido em microscópio.	
13	08 ^a 13/02/16	12/02	4	P	Produção de massas alimentícias com e sem ovos.	
14	15 ^a 20/02/16	19/02	4	P	Produção de biscoitos de diferentes tipos.	
		20/02	4	T	Elaboração de relatórios das aulas práticas.	Sábado letivo.
15	22 ^a 27/02/16	26/02	4	P	Efeito do batimento e da adição de gomas no volume de bolos.	
16	29/02 ^a 05/03/16	04/03	4	T	Tecnologia de Panificação: Produtos, Processos de Produção e Equipamentos. Ingredientes para Panificação.	
17	07 ^a 12/03/16	11/03	4	P	Produção de pão caseiro – efeito do teor de fermento e do tempo de amassamento.	
18	14 ^a 19/03/16	18/03	4	P	Produção de pão francês.	
19	21 ^a 25/03/16	25/03			Sexta-feira da Paixão – feriado nacional.	
20	28 ^e 29/03/16				Término do período letivo 2015.2	

29/03/16 - 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