

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

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Apresentar os processos mais comuns à industrialização de cereais, raízes e tubérculos;• Apresentar os produtos obtidos de farinhas, amidos e féculas;• Apresentar a função de cada ingrediente necessário à produção de pães, bolos e biscoitos;• Apresentar processos e equipamentos envolvidos em panificação;• Desenvolver em aulas práticas os principais produtos oriundos de farinhas, amidos e féculas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Aulas teóricas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cereais, Raízes e Tubérculos: aspectos gerais;• Arroz: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados;• Milho: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados;• Mandioca: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados;• Trigo: beneficiamento, processamento de produtos à base de arroz e equipamentos utilizados;• Amidos e féculas: fontes, processamento e equipamentos utilizados, amidos modificados;• Processo de produção e equipamentos de produtos de farinhas, amidos e féculas: massas alimentícias, biscoitos e bolos;• Tecnologia de Panificação: Produtos, Processos de Produção e Equipamentos. Ingredientes para Panificação. <p>Aulas práticas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Extração de amido, determinação do teor de glúten, gelatinização do amido, estrutura do amido em microscópio.• Produção de massas alimentícias com e sem ovos.• Produção de biscoitos de diferentes tipos.• Efeito do batimento e da adição de gomas no volume de bolos.• Produção de pão caseiro – efeito do teor de fermento e do tempo de amassamento.• Produção de pão francês.

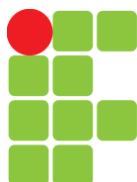
RECURSOS FÍSICOS
Projeter multimídia, quadro branco, laboratórios.

RECURSOS DIDÁTICOS
Aula expositiva e teórica, elaboração de relatórios de aulas práticas. Leitura e discussão de artigos científicos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
Prova escrita, relatórios de aulas práticas.

DATAS DE AVALIAÇÃO			
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
29/01/2016	18/03/2016	30/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação . 2 ed. Barueri: Manole, 2009.



ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos**. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.
GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.
GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5 ed. Barueri: Manole, 2012.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
DENDY, D.A.V. **Cereales y productos derivados: química y tecnología**. Zaragoza: Acribia, 2004.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: _____

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMIÇÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: