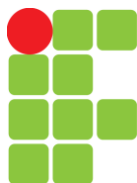


CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			MATERIA PRIMA DE ORIGEM VEGETAL			
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRIC A (T)	PRÁTIC A (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
7 ^o .	M	45	54	54		

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26 a 30/10	27/10/15	3	T	Apresentação da disciplina, plano de ensino e distribuição das atividades	
2	09 a 04/11	10/11/15	3	T	Importância econômica, sistema de comercialização das principais matérias-primas de origem vegetal. Princípios básicos de fisiologia vegetal - Fotossíntese; Respiração.	
3	16 a 20/11	17/11/15	3	T	Frutas: Estrutura: Composição química e valor nutritivo; Fisiologia e bioquímica: respiração, maturação e senescência; Fruta: Classificação, colheita, transporte e armazenamento. Principais pragas e doenças dos produtos; Aproveitamento industrial e importância econômica.	
4	23 a 27/11	24/11/15	3	T	Avaliação	
5	30/11 a 04/12	01/12/15	3	T	Hortalças: Estrutura: Composição química e valor nutritivo; Fisiologia e bioquímica: respiração, maturação e senescência	
6	07 a 11/12	08/12/15	3	T	Cana-de-açúcar: Fisiologia da cana-de-açúcar; Fitossanidade na cultura da cana-de-açúcar; Qualidade da matéria prima e colheita da cana-de-açúcar;	
7	14 a 18/12	15/12/15	3	T	Tecnologia de produção de açúcar a partir de cana-de-açúcar; Composição química da cana madura; Aproveitamento industrial	
8	21 a 22/12	22/12/15	3	T	Avaliação	
9	18 a 22/01	19/01/16	3	T	Soja: Metabolismo dos grãos no pós colheita; Classificação comercial; Armazenamento e beneficiamento da soja; Controle de pragas e doenças; controle de qualidade dos grãos Armazenados; Aproveitamento industrial.	
10	25 a 29/01	26/01/16	3	T	Girassol: Fisiologia da cana-de-açúcar; Fitossanidade, qualidade da matéria prima e colheita; Tecnologia de produção; Aproveitamento industrial	
11	01 a 05/02	02/02/16	3	T	Milho: Metabolismo dos grãos no pós colheita; Classificação comercial; Armazenamento e beneficiamento do milho; Controle de pragas e doenças; controle de qualidade dos grãos Armazenados; Aproveitamento industrial	
12	15 a 19/02		3	T	Café: Metabolismo dos grãos no pós colheita; Classificação comercial; Armazenamento e beneficiamento do café; Controle de pragas e doenças; controle de qualidade dos grãos Armazenados; Aproveitamento industrial	
13	22 a 26/02 29/02 a 04/03	16/02/16	3	T	Feijão: Metabolismo dos grãos no pós colheita; Classificação comercial; Armazenamento e beneficiamento do feijão;	

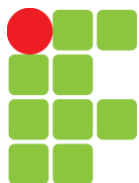


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS

14		23/02/16	3	T	Feijão: Controle de pragas e doenças; controle de qualidade dos grãos Armazenados; Aproveitamento industrial	
15	07 a 11/03 14 a 18/03	30/02/16	3	T	Revisão geral	
16		08/03/16	3	T	Exercício	
17	21 a 24/03	15/03/16	3	T	Avaliação	
18		22/03/16	3	T	PF	
19						
20						
21						
22					Término do período letivo 2015.1	
12/07 - 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