

SEXTO PERÍODO

TA 38 -Tecnologia de Processamento de Produtos de Origem Vegetal II

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
80	66,67	4	T	30	30	20

Ementa Tecnologia de cereais: conceito, estrutura e composição do trigo, milho, aveia, arroz, cevada e outros cereais. Armazenamento, moagem e processamento de grãos. Processos de fabricação de farinha de trigo e seus derivados. Trigo no Brasil e no mundo. Definição, classificação e composição. Legislação específica. Características físico-químicas e microbiológicas. Controle de qualidade e principais análises. Fluxograma do processamento. Etapas críticas. Tecnologia da panificação. Principais etapas de fabricação de pães. Tecnologia da panificação e controle de qualidade de processos e de produtos. Tecnologia de cereais. Tecnologia de massas alimentícias. Fluxograma de processamento. Etapas críticas. Tecnologia da mandioca. Tecnologia do milho. Instalações e equipamentos. Layout. Equipamentos.

OBJETIVOS

Conhecer os principais processos de fabricação dos derivados do trigo: farinha de trigo, produtos de panificação, massas alimentícias. Os pontos de controle e etapas mais críticas de fluxograma para a segurança e qualidade.

Conhecer os principais processos de fabricação dos derivados do milho. Os pontos de controle e etapas mais críticas do fluxograma para a segurança e qualidade.

Conhecer os principais processos de fabricação dos derivados de aveia. Os pontos de controle e etapas mais críticas do fluxograma para a segurança e qualidade.

Determinar as condições ambientais (instalações) para o processamento de bebidas, seu layout e os principais equipamentos utilizados no processamento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tecnologia de cereais
 - a. Introdução a tecnologia de cereais
 - b. Principais cereais de importância na indústria de alimentos

2. Tecnologia: trigo
 - a. Trigo no Brasil e no mundo
 - b. Definição, classificação e composição
 - c. Legislação específica
 - d. Características físico-químicas e microbiológicas
 - e. Controle de qualidade
 - f. Principais metodologias de análises
 - g. Fluxograma do processamento e etapas críticas
 - h. Tecnologia da panificação.
 - i. Principais etapas de fabricação de pães

3. Tecnologia de massas alimentícias
 - a. Definição e classificação
 - b. Características físico-químicas e microbiológicas
 - c. Fluxograma de processamento e etapas críticas

4. Tecnologia: mandioca
 - a. Definição e classificação
 - b. Características físico-químicas e microbiológicas
 - c. Fluxograma de processamento e etapas críticas

5. Tecnologia: milho
 - a. Definição e classificação
 - b. Legislação específica
 - c. Características físico-químicas e microbiológicas
 - d. Fluxograma de processamento e etapas críticas

6. Instalações e equipamento
 - a. Introdução
 - b. Layout
 - c. Equipamento

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas com auxílio de recursos audiovisuais. Vídeos. Seminários. Aulas práticas nos Laboratórios de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, no Laboratório de Microbiologia, Química e Laboratório de Análise Sensorial. Aulas práticas, relatórios e resolução de exercícios. Aulas EaD assíncronas através do ambiente virtual de aprendizagem SIGAA.

AValiação DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações do desempenho dos alunos se darão com a realização de no mínimo duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala de aula com projetor e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Laboratórios de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, no Laboratório de Microbiologia, Química e Laboratório de Análise Sensorial. SIGAA no Ambiente Virtual de Aprendizagem

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BEZERRA, Valéria Saldanha. **Farinhas de mandioca seca e mista**. Brasília: Embrapa. 44 p. (Agroindústria Familiar) ISBN: 8573833653.
2. CLAYTON JR, Bernard; CAMERON, Donnie. **Bernard Clayton's new complete book of bread**. New York: Simon & Schuster. xv, 685 p. ISBN: 0743234723.
3. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu. 652 p. ISBN: 857379075.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca**. Brasília: Embrapa. 115 p. (Agronegócios) ISBN: 8573832002.
2. SISTEMA produtivo da mandioca em Alagoas: modelo convencional e agroecológico. Maceió: Sebrae, AL. (Mandioca de Alagoas)