

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE GRÃOS E CEREAIS	
Código:	SAGRO.015
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica:30h CH Prática:10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Cereais: estudo das estruturas físicas, composição química e classificação. Processo de obtenção das farinhas e sua classificação de acordo com as características necessárias. Processos operacionais e equipamentos. Tecnologia para a obtenção dos produtos cereais, e derivados. Processo de conservação e armazenamento. Legislação pertinente.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os principais cereais e derivados utilizados na alimentação humana; - Compreender conhecimentos técnico-científicos para a aplicação correta de tecnologias de obtenção e análise de qualidade da matéria-prima, processamento, embalagem, conservação, controle de qualidade e comercialização de grãos e cereais. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – GRÃOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introdução e conceitos ● Fatores que afetam a conservação dos grãos (temperatura, umidade, composição de gases da atmosfera) ● Alterações durante o armazenamento (reações químicas de degradação, reações enzimáticas, atividade metabólica, microbiota, danos físicos e mecânicos) ● Armazenamento e Conservação <p>UNIDADE II – CEREAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Importância dos Cereais, definição, histórico e evolução da indústria de cereais ● Caracterização dos Cereais -Variedades, estrutura e composição química -Classificação de acordo com a legislação brasileira ● Equipamentos para indústria de massas alimentícias ● Processamento Industrial dos Cereais - Processos de obtenção de farinhas para produtos de panificação e massas -Farinhas compostas para uso na indústria de panificação - Elementos da qualidade das farinhas (quantidade e qualidade da proteína capacidade de absorção de água da farinha, viscosidade da farinha; cor da farinha). <p>UNIDADE III – TRIGO, MILHO, ARROZ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Beneficiamento ● Classificação de acordo com a legislação brasileira ● Produtos derivados 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e atividades. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de panificação. Poderão ser utilizadas ainda como estratégias metodológicas visitas técnicas a padarias com objetivo de conhecer os processos e controle de qualidade.	
RECURSOS	
Para o desenvolvimento da disciplina serão necessários os seguintes recursos: Material didático-pedagógico; Recursos audiovisuais; Insumos de laboratórios e transporte para visita técnica.	
AValiação	
A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma formativa, processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados: - Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala; - Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; - Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos; - Criatividade e o uso de recursos diversificados. Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KOBILIZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.301p.	
ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos . Vol. 1. São Paulo: Artmed, 2005. ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos . Vol. 2. São Paulo: Artmed, 2005.	
SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional . São Paulo. Senac. 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CAUVAIN, Stanley P.; Young, Linda S. Tecnologia da Panificação - 2ª edição . [S.l.]: Manole. 444 p.	
WAYNE GISSLEN. Panificação e confeitaria profissionais . [S.l.]: Manole. 804 p.	
BARBOSA, Sebastião Cano R. Como montar e administrar uma padaria . Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).	
JACOB, Heinrich Eduard. Seis mil anos de pão . São Paulo: Nova Alexandria, 2003.	
QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação . Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).	
QUEIROZ, Marina. Curso profissional avançado de panificação . Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).	
VASCONCELOS, Pedro Matias de. Panificação . Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p. (Cadernos Tecnológicos).	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico