

Ano	2010
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1817 - TECNOLOGIA DE GRÃOS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

**Carga Horária:** 136

## **PLANO DE ENSINO**

### **EMENTA**

Cereais de importância industrial. Amidos: fontes, características físicas e químicas, métodos de obtenção, modificações químicas, aplicações industriais. Processos operacionais de moagem e beneficiamento de cereais, raízes e tubérculos e tecnologia de seus produtos derivados. Tecnologia de Produtos de panificação, biscoitos e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Controle de qualidade. Legislação, Embalagem e vida de prateleira. Matérias primas oleaginosas. Industrialização de oleaginosas. Óleos e gorduras vegetais. Produtos derivados. Hidrogenação e fracionamento. Experimentos em usinas piloto.

### **I. Objetivos**

### **II. Programa**

### **III. Metodologia de Ensino**

### **IV. Formas de Avaliação**

### **V. Bibliografia**

#### **Básica**

#### **Complementar**

### **APROVAÇÃO**

Inspecção:

Tp. Documento:

Documento:

Data: