




COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Processamento Industrial de Leguminosas			Período: a partir do 7º	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Cintia Nanci Kobori			Unidade Acadêmica: DEALI		
Pré-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos		Co-requisito: Não se aplica			
C.H. Total: 18ha	C.H. Prática: 18ha	C. H. Teórica: 36ha	Grau: Bacharelado	Ano: 2019	Semestre: 2
EMENTA					
Composição química e características nutricionais de feijão, ervilha, amendoim, grão de bico e soja. Tecnologia de produtos à base do feijão, ervilha, amendoim e grão de bico. Tecnologia de produtos derivados da soja: farelo de soja, extrato hidrossolúvel, proteína texturizada, isolado proteico, concentrado proteico, hidrolisados e produtos fermentados. Controle de qualidade e legislação.					
OBJETIVOS					
Fornecer ao discente o conhecimento sobre a composição de leguminosas e proporcionar o entendimento sobre as técnicas de processamento industrial de leguminosas. Apontar a legislação pertinente.					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 9 aulas teóricas (T) geminadas e 9 aulas práticas (P) geminadas, totalizando 36 horas-aula no semestre letivo.					
Aula	Data	Assunto			
1	07/08/19	Apresentação e cronograma / Composição de Leguminosas (2T)			
2	14/08/19	Beneficiamento de grãos (2T)			
3	21/08/19	Processamento de feijão (2T)			
4	28/08/19	Branqueamento e apertização (2T)			
5	04/09/19	Ervilha em conserva (2P)			
6	11/09/19	Processamento de ervilha, lentilha e grão de bico (2T)			
7	18/09/19	Produção de <i>homus</i> (pasta de grão de bico) (2P)			
8	25/09/19	Processamento de amendoim (2T)			
9	02/10/19	Produção de paçoca (2P)			
10	09/10/19	SEACAD (Atividade no Portal Didático) (2P)			
11	16/10/19	1ª Avaliação (2P)			
12	23/10/19	Composição química e características nutricionais da soja (2T)			
13	30/10/19	Produção de extrato hidrossolúvel de soja (2P)			
14	06/11/19	Tecnologia de produtos derivados da soja não fermentados (2T)			
15	13/11/19	Processamento de tofu (2P)			
16	20/11/19	Tecnologia de produtos derivados da soja fermentados (2T)			
17	27/11/19	Produção de "hamburger" de soja (2P)			
18	04/12/19	2ª Avaliação (2P)			
	11/12/19	Prova Substitutiva (Nota final < 6,0 e > 4,0)			
Horário de atendimento aos alunos: terça-feira das 13:00h às 16:00h					

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas teóricas utilizando slides e quadro e aulas práticas em laboratório sobre o conteúdo programado e entrega de relatórios de aula prática e exercícios.	
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	
AVALIAÇÕES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Média das notas das 2 avaliações (Notas de 0 a 10): 70% da nota final; • Média das notas dos relatórios de aula prática e atividades (Notas de 0 a 10): 30% da nota final. 	
NOTA FINAL = 70% (média das avaliações) + 30 % (média dos relatórios)	
Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá uma avaliação substitutiva no final do semestre, na qual será cobrado todo o conteúdo do período e a nota desta avaliação poderá substituir a menor nota das duas avaliações anteriores.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>- SIEGEL, A.; FAWCETT, B. <i>Food legume processing and utilization</i>. Ottawa: IDRC 1976.</p> <p>- CARTAGENA, J. A. <i>Industrializacion de las leguminosas secas en la subregion Andina</i>. Lima, 1983.</p> <p>- LIMA, U. A. <i>Matérias-Primas dos Alimentos</i>. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>- SMITH, D. S. <i>Processing vegetables: science and technology</i>. Lancaster: Technomic, 1997.</p> <p>- RIAZ, M. N. <i>Soy applications in food</i>. Boca Raton, FL; London: CRC Press: Taylor and Francis, c2006.</p> <p>- CAMARA, G. M. S. <i>Soja: produção, pré-processamento e transformação agroindustrial</i>. São Paulo, SP: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982.</p> <p>- CAMARA, G. M. S. <i>Amendoim: produção, pré-processamento e transformação agroindustrial</i>. São Paulo, SP: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982.</p> <p>- KNABBEN, C. C.; COSTA, J. S. <i>Manual de classificação do feijão</i>: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. Brasília, DF: Embrapa, 2012.</p>	
 Profa. Cíntia Nanci Kobori Docente Responsável	Aprovado pelo Colegiado em / / . Prof. Rui Carlos Castro Domingues Coordenador do Curso