

## PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<p>TURMA: 1º G (20201.1.881.1V)</p> <p>CURSO: Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio (PROEJA)</p> <p>COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia de Alimentos</p> <p>PROFESSOR(A): Sonnalle Silva Costa</p>	<p>PERÍODO: 2020 (1º e 2º Bimestres)</p> <p><b>CARGA HORÁRIA (C.H.):</b></p> <p>1ºBimestre – C.H. cumprida = 6 h/a (30%)</p> <p>C.H. a cumprir = 14 h/a (70%)</p> <p>Total = 20 h/a (100%)</p> <p>2º Bimestre – C.H. a cumprir = 20 h/a (100%)</p>
--	--

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL / PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA / PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Apresentação do plano instrucional da disciplina e revisão de conteúdo. Características gerais dos diferentes micro-organismos: bactérias	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer informações gerais da etapa da disciplina que será ministrada no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, sistema de avaliação e cronograma.</li> <li>Identificar as características das bactérias em relação ao tamanho, forma e ultraestrutura.</li> <li>Compreender o principal mecanismo de reprodução das bactérias.</li> </ul>	Webaula e textos.	Questionário	24/08 a 31/08/2020	50		4
2	1	2	Características gerais dos diferentes micro-organismos: fungos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguir os fungos unicelulares e multicelulares.</li> <li>Identificar características e estruturas dos fungos.</li> <li>Compreender os principais processos de reprodução dos fungos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	31/08 a 09/09/2020		50	4

3	1	3	Características gerais dos diferentes micro-organismos: vírus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar as características dos vírus.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	09/09 a 14/09/2020	50		3
4	1	4	Introdução à microbiologia de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender os diferentes papéis dos microrganismos em alimentos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	14/09 a 21/09/2020	50		3
5	2	5	Contaminação e deterioração	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer as principais formas de contaminação dos alimentos.</li> <li>Compreender como os microrganismos atuam sobre as substâncias dos alimentos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.		21/09 a 28/09/2020			2
6	2	6	Microrganismos importantes na segurança alimentar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar os principais grupos de microrganismos de importância em alimentos, tanto deteriorantes e patogênicos, como benéficos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	28/09 a 05/10/2020	30		2
7	2	7	Fatores que controlam o crescimento microbiano em alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar quais são os fatores intrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos.</li> <li>Compreender como esses fatores controlam o crescimento dos microrganismos nos alimentos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.		05/10 a 13/10/2020			3
8	2	8	Fatores que controlam o crescimento microbiano em alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar quais são os fatores extrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos.</li> <li>Compreender como esses fatores controlam o crescimento dos microrganismos nos alimentos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	13/10 a 19/10/2020	50		3

9	2	9	Microrganismos indicadores	• Listar os principais microrganismos indicadores de higiene e segurança dos alimentos.	Weaula ou videoaula e textos.	Fórum	19/10 a 26/10/2020			30	2
10	2	10	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Intoxicações	• Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor.	Weaula ou videoaula e textos.		26/10 a 03/11/2020				2
11	2	11	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Infecções	• Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor.	Weaula ou videoaula e textos.		03/11 a 09/11/2020				2
12	2	12	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Toxinfecções	• Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor.	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário	09/11 a 16/11/2020	50			2
13	2	13	Padrões microbiológicos	• Conhecer os critérios microbiológicos empregados na avaliação de alimentos.	Weaula ou videoaula e textos.	Fórum	16/11 a 23/11/2020		40		2

\* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

<p><b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem</b></p> <p>Por <b>bimestre</b>, as avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Atividades Online:</b> Σ até 200 pontos, dos quais:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atividades Colaborativas (AC): Σ até 100 pontos</li> <li>• Atividades Individuais (AI): Σ até 100 pontos</li> </ul> </li> </ul> <p><b>O cálculo para a obtenção da média do bimestre é feito da seguinte maneira:</b></p> $\text{Média} = (\text{AC} + \text{AI}) / 2$	<p><b>400 Pontos (200 pontos para cada bimestre)</b></p>
--	--



Assinatura Recuperável

X

Sonnalle Silva Costa

Sonnalle Silva Costa

Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnoló...

Assinatura do Docente: Assinado por: Sonnalle Silva Costa

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso:

Local/Data da Aprovação: Sousa -PB 18 de agosto de 2020.

*Suzélia Reka de Lima*

*marina militte de melo*

*Leandro da Silva Carvalho*

*Márcia Nogueira da Silva*