

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): Sonalle Silva Costa</p>	<p>PERÍODO: 2020</p> <p>(1º e 2º Bimestres)</p>
	<p>CARGA HORÁRIA (C.H.):</p> <p>1º Bimestre – C.H. cumprida = 6 h/a (30%)</p> <p style="padding-left: 40px;">C.H. a cumprir = 14 h/a (70%)</p> <p style="padding-left: 40px;">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"> • Conhecer informações gerais da etapa da disciplina que será ministrada no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, sistema de avaliação e cronograma. • Identificar as características das bactérias em relação ao tamanho, forma e ultraestrutura. • Compreender o principal mecanismo de reprodução das bactérias. 	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"> • Distinguir os fungos unicelulares e multicelulares. • Identificar características e estruturas dos fungos. • Compreender os principais processos de reprodução dos fungos. 	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"> • Identificar as características dos vírus. 	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"> • Compreender os diferentes papéis dos microrganismos em alimentos. 	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"> • Conhecer as principais formas de contaminação dos alimentos. • Compreender como os microrganismos atuam sobre as substâncias dos alimentos. 	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"> • Indicar os principais grupos de microrganismos de importância em alimentos, tanto deteriorantes e patogênicos, como benéficos. 	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"> • Identificar quais são os fatores intrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos. • Compreender como esses fatores controlam o crescimento dos microrganismos nos alimentos. 	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"> • Identificar quais são os fatores extrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos. • Compreender como esses fatores controlam o crescimento dos microrganismos nos alimentos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	13/10 a 19/10/2020	50		3

9	2	9	Microrganismos indicadores	<ul style="list-style-type: none"> Listar os principais microrganismos indicadores de higiene e segurança dos alimentos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	19/10 a 26/10/2020		30	2
10	2	10	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Intoxicações	<ul style="list-style-type: none"> Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor. 	Webaula ou videoaula e textos.		26/10 a 03/11/2020			2
11	2	11	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Infecções	<ul style="list-style-type: none"> Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor. 	Webaula ou videoaula e textos.		03/11 a 09/11/2020			2
12	2	12	Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) - Toxinfecções	<ul style="list-style-type: none"> Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	09/11 a 16/11/2020	50		2
13	2	13	Padrões microbiológicos	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os critérios microbiológicos empregados na avaliação de alimentos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	16/11 a 23/11/2020		40	2

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

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



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.

Lucélia Kátia de Lima

marina milite de meliro

Leandro da Silva Cavell

Marina Milite de Meliro