

## PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<b>TURMA:</b> 20201.3.881.1V, Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio (PROEJA), Matriz 106, 3º Período, Vespertino <b>CURSO:</b> 881 - Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio (PROEJA) - Sousa (CAMPUS SOUSA) <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> 38884 - EJA.0078 - Processamento de Carnes - Médio <b>PROFESSOR(A):</b> Lucélia Kátia de Lima – Mat. 2233149	<b>PERÍODO:</b> 2020.1/ 1º e 2º Bimestre. <b>CARGA HORÁRIA (47%)</b> Total da disciplina: 167 h/200 Aulas Serão ministradas 78h/94 Aulas
--	---

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	0	Ambientação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem da plataforma Moodle.</li> <li>Interagir com os participantes da disciplina.</li> </ul>	Video explicativo sobre acesso Moodle	Fórum (não avaliativo)	26/08 a 02/08/2020	-	Sem pontuação	-
	1	1	Higiene setor cárneos no controle da Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer as características do novo coronavírus, sintomas e medidas para conter a disseminação.</li> <li>Compreender o impacto da pandemia do Covid-19 na cadeia produtiva de carne e produtos cárneos</li> <li>Listar novas legislações publicadas com medidas para conter a disseminação do novo coronavírus no setor de processamento de carnes</li> </ul>	Links Video e arquivo PDF resumo e apresentação	Fórum (não avaliativo)	26/08 a 02/08/2020	-	Sem pontuação	6h


TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
2	1	2	Higiene setor cárneos no controle da Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer as características do novo coronavírus, sintomas e medidas para conter a disseminação.</li> <li>Compreender o impacto da pandemia do Covid-19 na cadeia produtiva de carne e produtos cárneos</li> <li>Listar novas legislações publicadas com medidas para conter a disseminação do novo coronavírus no setor de processamento de carnes</li> </ul>	Webaula (50 min síncrono)	Fórum	02/09 a 11/09/2020	-	25	6h
3	1	3	Estrutura tecido muscular	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer a composição química e estrutura dos tecidos que compõe a carne</li> <li>Descrever o mecanismo da contração do músculo vivo</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	09/09 a 16/09/2020	25	-	6h
4	1	4	Mudanças bioquímicas <i>post mortem</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender as reações bioquímicas nas etapas pré-rigor e rigor mortis que levará a converção músculo em carne.</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	16/09 a 23/09/2020	50	-	6h
	1	-	Atividade conclusão 1º Bimestre		-	Tarefa	16/09 a 30/09/2020	100	-	-
5	2	5	Maturação da carne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entender como ocorre a resolução do rigor mortis responsável pelo amaciamento da carne</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	23/09 a 30/09/2020	10		6h

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
6	2	6	Anômalos PSE e DFD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender como ocasiona os anômalos PSE e DFD</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	30/09 a 07/10/2020	10		6h
7	2	7	Tecnologia de abate e preparo das carcaças de bovinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprender a importância do bem-estar animal para a qualidade da carne;</li> <li>Definir abate humanitário;</li> <li>Conhecer os métodos de abate bovino</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	07/10 a 15/10/2020	-	25	6h
8	2	8	Tecnologia de abate e preparo das carcaças de suínos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o manejo para manter o bem-estar dos suínos até o abate;</li> <li>Conhecer os métodos de abate de suínos</li> </ul>	Webaula (50 min síncrono)	Questionário	14/10 a 21/10/2020	10		6h
9	2	9	Tecnologia de abate e preparo das carcaças de aves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o manejo para manter o bem-estar das aves até o abate;</li> <li>Conhecer os métodos de abate de aves</li> </ul>	Slides narrados (Assíncrono)	Questionário	21/10 a 29/10/2020	10		6h
10	2	10	Conservação de carne por resfriamento e congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicar como ocorre a conservação da carne por resfriamento e congelamento;</li> <li>Diferenciar o rigor do descongelamento e encurtamento pelo frio;</li> </ul>	Videoaula (Assíncrono)	Questionário (não avaliativo)	29/10 a 05/11/2020	10		6h
11	2	11	Conservação de carne por resfriamento e congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer os métodos aplicados para se evitar o encurtamento pelo frio e o rigor do descongelamento.</li> </ul>	Videoaula (Assíncrono)	Questionário	04/11 a 11/11/2020	10		6h


TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
12	2	12	Microbiologia da carne – Parte I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Listar os principais micro-organismos envolvidos na contaminação da carne;</li> </ul>	Videoaula (Assíncrono)		11/11 a 18/11/2020	10	-	6h
13	2	13	Microbiologia da carne - Parte II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer as fontes de contaminação.</li> </ul>	Videoaula (Assíncrono)		18/11 a 23/11/2020	5		6h
	2	-	Atividade conclusão 2º Bimestre			Questionário	11/11 a 23/12/2020	100		

\* Planejamento de 2 Bimestres

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 400
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira para CADA BIMESTRE:</p> <p>Atividade colaborativa (AC) = 25</p> <p>Atividade Individual (AI) = 75</p> <p>Atividade de Conclusão Bimestre Individual (ACB) = 100</p> <p>Média bimestral = <math>(AC+AI) + (ACB)/2</math></p>	

Assinatura do Docente: Lucélia Kátia de Lima 

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ de agosto de 2020: Sousa-PB, 21 de agosto, 2020.

  
marina milite de meliro  
