



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA:	PERÍODO: 2022.1
CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	
COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA GERAL	CARGA HORÁRIA (%):
PROFESSOR(A) FORMADOR(A): MARIA LOURDES VIEIRA XIMENES	50H/A

TÓPICO	UND	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 conteúdo programático da disciplina	Apresentar os conteúdos e as sugestões de atividades que serão realizadas de forma não presencial	Webaula	Não se aplica	29/03	Não se aplica	Não se aplica	1h/a
2	1	2	Composição molecular das células	CONHECER AS ESTRUTURAS MOLECULARES QUE COMPÕE A CÉLULA	Webaula	FORUM onde será avaliada a participação e as respostas dos discentes.	05/04 a 12/04	20	-	2h/a
3	1	3	Fronteiras da célula	Apresentar a estrutura e a fisiologia da membrana celular, destacando a importância dessa fronteira microscópica para a manutenção da vida	Webaula	Apresentação de pequenos vídeos e resumos	12/04 a 19/04	25	-	2h/a
4	1	4	Fronteiras da célula	Conhecer a composição molecular básica da membrana plasmática, compreendendo o significado do modelo do mosaico fluido que explica sua estrutura e propriedades.	aula expositiva	Participação e assiduidade	19/04	-	-	3h/a
5	1	5	Citoplasma	Compara a organização do citoplasma de células procarióticas e eucarióticas, diferenciando esses dois tipos de organização celular. Apresentar a estrutura e a função das	aula expositiva	Participação e assiduidade	26/04	-	-	

				principais organelas citoplasmáticas e do citoesqueleto. Reconhecer o núcleo da célula eucariótica como o centro de controle das atividades celulares						
6	1	6	Núcleo	Reconhecer o núcleo da célula eucariótica como o centro de controle das atividades celulares	aula expositiva	Estudo dirigido	03/05	55	-	3h/a
7	1	7	Metabolismo energético	Comparar os processos de respiração celular e de fermentação e discutir as diferenças entre fermentação láctica e fermentação alcoólica	aula expositiva	participação e assiduidade	10/05	-	-	3h/a
8	1	8	Metabolismo energético	Comparar os processos de respiração celular e de fermentação e discutir as diferenças entre fermentação láctica e fermentação alcoólica - continuação	aula expositiva	participação e assiduidade	17/05	-	-	3h/a
9	1	9	Metabolismo energético	Entender o processo de fotossíntese	aula expositiva	estudo dirigido	24/05	50	-	3h/a
10	1	10	Biodiversidade Taxonomia e sistemática	Apresentar os princípios básicos da Sistemática e da Taxonomia. Apresentar e caracterizar os grandes reinos de seres vivos.	aula expositiva	participação e assiduidade	31/05	-	-	3h/a
11	1	11	Biodiversidade Taxonomia e sistemática	Compreender e explicar porque os vírus não são incluídos em nenhum dos reinos dos seres vivos.	aula expositiva	participação e assiduidade	07/06	-	-	3h/a
12	1	12	Biodiversidade Taxonomia e sistemática	víroes	KAHOOT	PARTICIPAÇÃO	14/06	-	-	3H/A
13	1	13	Reino MONERA	Conhecer a estrutura geral da célula bacteriana, reconhecendo-a como procariótica, e identificar, em esquemas, ilustrações e fotografias, suas partes principais. Conhecer o processo de reprodução das bactérias; Inferir, a partir do conhecimento das formas de transmissão de alguns tipos de bactérias patogênicas às pessoas, as principais atitudes e medidas para prevenir	seminários	Critérios de apresentação dos seminários	05/07	-	40	3H/A

				seu ataque ao organismo humano.					
14	1	14	REINO MONERA	Conhecer a estrutura geral da célula bacteriana, reconhecendo-a como procariótica, e identificar, em esquemas, ilustrações e fotografias, suas partes principais. Conhecer o processo de reprodução das bactérias; Inferir, a partir do conhecimento das formas de transmissão de alguns tipos de bactérias patogênicas às pessoas, as principais atitudes e medidas para prevenir seu ataque ao organismo humano.	Seminários	Critérios de apresentação dos seminários	12/07	-	40
15	1	15	Fungos	Apresentar as características gerais dos fungos e tratar da importância ecológica e econômica(na produção de alimentos, bebidas alcoólicas e medicamentos)	aula expositiva	participação e assiduidade	19/07	-	3h/a
16	1	16	Plantas	Listar e explicar as principais características das plantas e conhecer os principais grupos de plantas atuais; conhecer a estrutura e a localização dos principais tecidos vegetais.	Aula expositiva	participação e assiduidade	26/07	-	3h/a
17	1	17	Plantas	Listar e explicar as principais características das plantas e conhecer os principais grupos de plantas atuais; conhecer a estrutura e a localização dos principais tecidos vegetais.	Atividade avaliativa	Participação e assiduidade	02/08	40	3h/a
18	1	18	Ecologia	Conhecer os conceitos básicos da Ecologia	Aula expositiva	QUIZ KAHOOT	09/08	10	3h/a

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.]

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	PONTOS
<p>Fórmula de cálculo da pontuação:</p> <p>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</p>	<p>Nota 1 (conteúdo das aulas de 2 a 11): Σ de AI + AC = até 100 pontos</p> <p>Nota 2 (conteúdo das aulas de 10 a 14): Σ AI + AC = até 100 pontos</p>

Documento assinado eletronicamente por:

■ Maria Lourdes Vieira Ximenes, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/03/2022 08:25:34.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 275411

Código de Autenticação: 82efa1424b



Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim Sorrilândia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 61078 - TEC.0044 - Inglês Instrumental - Graduação CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Inglês Instrumental PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Thiago de Sousa Almeida	PERÍODO: 2022.1 CARGA HORÁRIA: 50h/60 Aulas
--	--

TÓPICO	AUL. /UNI.	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	RECURSO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
-	1	Apresentação da disciplina Apresentação do plano instrucional	<ul style="list-style-type: none"> • Conscientizar sobre a importância e o objetivo do inglês instrumental 	-	Web-aula síncrona	01/04	-	3h
1	2	Tópico 01 – Conhecimento prévio	<ul style="list-style-type: none"> • Entender como o conhecimento prévio de cada pessoa influencia no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	08/04	-	3h
2	3	Tópico 02 - A importância do contexto	<ul style="list-style-type: none"> • Entender o que é contexto e sua importância para melhoria da compreensão em leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	29/04	-	3h
-	4	1ª atividade avaliativa (tópicos 01 e 02)	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 01 e 02 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	04/05	100	3h
3	5	Tópico 03 – Estratégias de leitura	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o uso de estratégias de leitura diferentes para diferentes situações de leitura em língua estrangeira 	-	Aula presencial	11/05	-	3h
4	6	Tópico 04 – Palavras cognatas	<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar palavras cognatas e chamar atenção para o perigo dos chamados falsos cognatos 	-	Aula presencial	18/05	-	3h

-	7	Sábado Letivo – Atividade assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> Seleção de atividades do livro Práticas de Leitura e escrita objetivando desenvolver as habilidades trabalhadas até agora durante o curso 	-	Tarefa na plataforma Moodle	21/05	-	3h
-	8	2ª atividade avaliativa (tópicos 03 e 04)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 03 e 04 	Tarefa	Prova escrita	25/05	100	3h
5	9	Tópico 05 – Gêneros textuais	<ul style="list-style-type: none"> Conceituar gêneros textuais e entender como a familiaridade com diferentes gêneros influencia o processo de leitura em língua estrangeira 	-	Aula presencial	01/06	-	3h
6	10	Tópico 06 – Formação de palavras	<ul style="list-style-type: none"> Entender os principais processos de formação de palavras em língua inglesa Conscientizar sobre como ter noções sobre estes processos pode ajudar no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Aula presencial	08/06	-	3h
-	11	3ª atividade avaliativa (tópicos 05 e 06)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 05 e 06 	Tarefa	Prova escrita	15/06	100	3h
7	12	Tópico 07 – Estrutura verbal da língua inglesa	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer como se apresenta a estrutura sintática de uma oração em língua inglesa Entender o uso e o significado dos diferentes tempos verbais 	-	Aula presencial	06/07		3h
8	13	Tópico 08 – Grupos nominais	<ul style="list-style-type: none"> Entender o que é um grupo nominal Perceber a diferença na estrutura de grupos nominais em língua portuguesa e língua inglesa 	-	Aula presencial	13/07	-	4h
-	14	4ª atividade avaliativa (tópicos 07 e 08)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 07 e 08 	Tarefa	Prova escrita	20/07	100	4h

9	15	Tópico 09 – Elementos conectores e coesivos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender como uma ideia se conecta a outra por meio de elementos de coesão • Reconhecer a função e o sentido dos elementos conectores e coesivos 	-	Aula presencial	27/07	-	4h
10	16	Tópico 10 – Uso de dicionários	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os diferentes tipos de dicionário • Entender que existem diferentes sentidos para uma mesma palavra 	-	Aula presencial	03/08	-	4h
-	17	5ª atividade avaliativa (tópicos 09 e 10)	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 09 e 10 	Tarefa	Prova escrita	10/08	100	4h
-	18	Feedback avaliativo	<ul style="list-style-type: none"> • Obter feedback com os discentes em relação ao trabalho realizado na disciplina 	-	Aula presencial	17/08	-	4h
-	19	Prova final	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperar as notas de alunos que, porventura, não tenham feito as atividades avaliativas ao longo do semestre 	Tarefa	Prova escrita	24/08	100	6h Total: 60h

Pontuação das Atividades Individuais no Ambiente Virtual de Aprendizagem	100 pontos cada Total: 500 pontos
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	Aritmética (junção de todas as notas e sua divisão por cinco para resultar na média)

Assinatura do Docente:



SIAPE: 3210789

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

Local/Data da Aprovação:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20221.2.872.1D	PERÍODO: 2022.1
CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Administração e Economia	
PROFESSOR(A): Marcelle Afonso Chaves Sodré	CARGA HORÁRIA: 50 h/60 Aulas

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	- Esclarecer metodologia e estimular o relacionamento remoto para as Atividades de Ensino Não Presenciais (AENPs). - Promover a interação da turma.	- Vídeo aula síncrona - Atividade dinâmica	Não se aplica	28/03 a 01/04/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
2	1	2	Evolução da administração e o futuro do trabalho	- Conhecer a evolução e mudanças da administração contemporânea	- Leitura temática aprofundada	Não se aplica	04 a 08/04/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
3	1	3	Empresas: Implantação, administração e organização.	- Analisar a evolução e mudanças nas relações de trabalho nas organizações	- Recurso audiovisual reflexivo	Não se aplica	11 a 14/04/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
4	1	4	Nova geração no mercado de trabalho	- Compreender a administração e atuação profissional no contexto da economia atual.	- Vídeo aula síncrona - Material em PDF	Não se aplica	25 a 29/04/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a

5	1	5	Noções gerais de administração: organização, níveis e estruturas hierárquicas.	- Discutir o conceito e a importância da administração	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	30/04/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
6	1	6	Processo administrativo	- Analisar os processos gerenciais existentes nas empresas	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	02 a 06/05/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
7	1	7	Noções e funções administrativas	- Fixação de aprendizagem	- Exercício	- Resolução e entrega do exercício	09 a 13/05/22	100	Não se aplica	3 h/a
8	1	8	Sistemas de Informações gerenciais, gestão de produtividade e trabalho remoto	- Entender processos e ferramentas gerenciais	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	16 a 20/05/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
9	1	9	Processo administrativo: planejamento e organização	- Entender as funções administrativas e suas particularidades	- Leitura temática aprofundada	- Avaliação contínua	23 a 27/05/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
10	1	10	Ferramentas administrativas de planejamento e organização (5W2H)	-Compreender e gerenciar os processos da administração e economia	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	28/05/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
11	1	11	Competências administrativas e econômicas	-Compreender e gerenciar os processos da administração e economia	- Atividade prática de planejamento e execução	- Realização de atividade e envio.	30/05 a 03/06/22	Não se aplica	100	3 h/a
12	1	12	Chefia e liderança: conceito, estilos e atualidade	- Compreender e gerenciar os processos da administração e soluções gerenciais	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação continua	04/06/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
13	1	13	Competências gerenciais clássicas e contemporâneas (hard e soft skills).	- Entender das tendências contemporâneas da administração e economia	- Leitura temática aprofundada	- Avaliação contínua	06 a 10/06/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
14	1	14	O exercício da liderança.	- Aprender a gerenciar	- Exercício	- Resolução e entrega do	05 a 08/07/22	100	Não se aplica	3 h/a

				equipe		exercício				
15	1	15	Chefia e liderança: seleção por competência	- Realizar organização e alocação dos membros do grupo para desenvolvimento de conteúdo digital da profissão	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	11 a 15/07/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
16	1	16	Evolução do pensamento econômico: macro e microeconomia, agentes, sistemas e organização.	- Adquirir uma visão do panorama geral sobre a lógica econômica de mercado e seus agentes no contexto aplicado.	- Vídeo aula assíncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	18 a 22/07/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
17	1	17	Noções econômicas: teorias e estrutura de mercado	- Adquirir uma visão do panorama geral sobre a lógica econômica de mercado e seus agentes no contexto aplicado.	- Vídeo aula síncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	25 a 29/07/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
18	1	18	Marketing e o agronegócio	- Compreender a economia atual.	- Vídeo aula assíncrona - Texto em PDF	- Avaliação contínua	01 a 04/08/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
19	1	19	- Mercado e economia	- Fixação de aprendizagem	- Exercício - Avaliação repositiva	- Resolução e entrega do exercício - Reposição das atividades avaliativas aplicada na disciplina	08 a 12/08/22	100	Não se aplica	3 h/a
20	1	20	Feedback avaliativo da disciplina e seu processo de ensino e aprendizagem	- Interação aluno/professor	- Diálogo e avaliação pessoal	- Não se aplica	15 a 19/08/22	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
21	1	21	- Prova final	- Exame de verificação de aprendizagem	- Conteúdo ministrado e materiais didáticos utilizados em toda disciplina	- Atividade avaliativa	25/08/22	100 (quando houver)	Não se aplica	***

1. A reposição das atividades avaliativas se dará durante a semana indicada no quadro acima, item 19 , de acordo com os prazos estabelecidos no calendário acadêmico 2022.1 e serão realizadas a partir do cumprimento das mesmas atividades já aplicadas ou adaptações necessárias, mas com o novo prazo de entrega.

2. A nota final da disciplina será dada pela **média aritmética simples** das pontuações obtidas em todas as atividades avaliativas com pontuação indicada neste plano instrucional.

$$= x_1 + x_2 + x_3 + \dots + x_N$$

N

Onde,

= média aritmética

x_N = nota obtida em cada atividade avaliativa

N = quantidade de atividades avaliativas aplicadas

obs.: Atividades avaliativas não entregues no prazo determinado obterão nota 0,0, salvo o direito à reposição de acordo com o disposto no capítulo de Avaliação do Desempenho Acadêmico, do Regimento Didático dos Cursos Superiores Presenciais e a Distância do IFPB.

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

Documento assinado eletronicamente por:

■ Marcelle Afonso Chaves Sodre, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 28/03/2022 17:12:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 277934

Código de Autenticação: 869b53a2b2



Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim Sorrilândia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 1º Período	PERÍODO: 2022.1
CURSO: Tecnologia em Alimentos	
COMPONENTE CURRICULAR: Matérias-primas Alimentícias	CARGA HORÁRIA (%):
PROFESSOR(A): Sonnalle Silva Costa	80 h/a (67 h/r)

TÓPICO	UND	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. Definição e classificação das matérias-primas agropecuárias.	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer informações gerais da disciplina que será ministrada no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, sistema de avaliação e cronograma.• Interagir com os colegas da disciplina e com a professora por meio de ferramentas do AVA.• Identificar as principais matérias-primas de origem animal e vegetal de importância econômica para o Brasil.	Webaula e textos.		28/03 a 04/04/2022			4
2	1	2	Frutas e hortaliças:	<ul style="list-style-type: none">• Identificar as principais			04/04 a 11/04/2022			4

				principais características e a composição química de frutas e hortaliças.	características e a composição química de frutas e hortaliças.	Webaula ou videoaula e textos				
3	1	3	3	Frutas e hortaliças: desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos. 	Webaula ou videoaula e textos	11/04 a 18/04/2022			4
4	1	4	4	Frutas e hortaliças: armazenamento, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Propor condições adequadas de armazenamento de frutas e hortaliças. • Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade de frutas e hortaliças. 	Webaula ou videoaula e textos.	18/04 a 25/04/2022			5
5	1	5	5	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da batata.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. 	Webaula ou videoaula e textos.	25/04 a 02/05/2022			5
6	1	6	6	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da mandioca. Legislação e controle de qualidade da batata e da mandioca.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. • Compreender aspectos de legislação e 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 1 02/05 a 09/05/2022	100		4

				controle dessas matérias-primas.					
7	1	7	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do trigo.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características e composição química dos cereais de maneira geral. Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do trigo. 	Webaula ou videoaula e textos.	09/05 a 16/05/2022			5
8	1	8	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do arroz e do milho.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do arroz e do milho. 	Webaula ou videoaula e textos.	16/05 a 23/05/2022			5
9	1	9	Leguminosas: aspectos botânicos, característica do grão e composição química. Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química, e utilização da soja.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características e composição química das leguminosas de maneira geral. Identificar as principais características, composição química e formas de utilização da soja. 	Webaula ou videoaula e textos.	23/05 a 30/05/2022			4
10	1	10	Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química e	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do feijão. Propor 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 2	30/05 a 06/06/2022	100	4

				utilização do feijão. Conservação de grãos.	condições adequadas de armazenamento dos grãos.					
11	1	11	Leite: definição, formação e composição química.	<ul style="list-style-type: none"> Definir leite. Identificar a composição química e compreender a importância de cada componente do leite no processamento de derivados. 	Webaula ou videoaula e textos.		06/06 a 13/06/2022			5
12	1	12	Leite: causas de deterioração e pré-processamento.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as causas de deterioração do leite. Conhecer as etapas de pré-processamento dessa matéria-prima. 	Webaula ou videoaula e textos.		13/06 a 05/07/2022			4
13	1	13	Leite: técnicas de conservação, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as principais técnicas de conservação do leite. Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade do leite. 	Webaula ou videoaula e textos.		11/07 a 18/07/2022			4
14	1	14	Carne: tecido muscular (estrutura e função, fibra muscular, composição química) e mecanismo da contração muscular.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os principais componentes da carne. Compreender o mecanismo da contração muscular. 	Webaula ou videoaula e textos.		18/07 a 25/07/2022			5

15	1	15	Conversão de músculo em carne e qualidade da carne.	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar músculo de carne. • Distinguir as anomalias no processo de conversão do músculo em carne. • Conhecer os principais fatores que afetam a qualidade da carne. 	Webaula ou videoaula e textos.		25/07 a 01/08/2022			4
16	1	16	Caracterização das espécies de corte.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais espécies de corte e suas características gerais. 	Webaula ou videoaula e textos.	Tarefa 1	01/08 a 08/08/2022		100	5
17	1	17	Classificação, estrutura muscular, constituição morfológica, bioquímica do pescado. Alterações do pescado no post-mortem.	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos básicos das matérias-primas considerando suas características fisiológicas, microbiológicas e fisico-químicas. 	Webaula ou videoaula e textos.		08/08 a 15/08/2022			5
18	1	18	Manuseio e conservação do pescado a bordo.	<ul style="list-style-type: none"> • Propor condições adequadas de manuseio e armazenamento de pescados. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 3	15/08 a 22/08/2022	100		4
	1		Prova Final				23/08 a 25/08/2022			

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.]

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	400 PONTOS
Fórmula de cálculo da pontuação: As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira: <ul style="list-style-type: none"> • A1 (pontuação do questionário 1) - até 100 pontos • A2 (pontuação do questionário 2) - até 100 pontos 	

• **A3** (pontuação do questionário 3) - até 100 pontos

• **A4** (pontuação da tarefa 1) - até 100 pontos

O cálculo para a obtenção da média da disciplina é feito da seguinte maneira:

$$\text{Média} = (\mathbf{A1} + \mathbf{A2} + \mathbf{A3} + \mathbf{A4}) / 4$$

<CIDADE>, 23 de março de 2022

Documento assinado eletronicamente por:

■ Sonnalle Silva Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/03/2022 18:06:08.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 276468

Código de Autenticação: c0f5601a2e



Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim Sorrilândia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729