



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	viroses	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	3h/a
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><b>Nota 1 (conteúdo das aulas de 2 a 11):</b> <math>\sum</math> de AI + AC = até 100 pontos</p> <p><b>Nota 2 (conteúdo das aulas de 10 a 14):</b> <math>\sum</math> AI + AC = até 100 pontos</p>

Documento assinado eletronicamente por:

- Maria Lourdes Vieira Ximenes, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO, 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

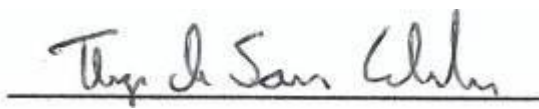
<b>TURMA:</b> 61078 - TEC.0044 - Inglês Instrumental - Graduação <b>CURSO:</b> Tecnologia em Alimentos <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Inglês Instrumental <b>PROFESSOR(A) FORMADOR(A):</b> Thiago de Sousa Almeida	<b>PERÍODO: 2022.1</b>
	<b>CARGA HORÁRIA: 50h/60 Aulas</b>

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

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

9	15	Tópico 09 – Elementos conectores e coesivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender como uma ideia se conecta a outra por meio de elementos de coesão</li> <li>• Reconhecer a função e o sentido dos elementos conectores e coesivos</li> </ul>	-	Aula presencial	27/07	-	4h
10	16	Tópico 10 – Uso de dicionários	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os diferentes tipos de dicionário</li> <li>• Entender que existem diferentes sentidos para uma mesma palavra</li> </ul>	-	Aula presencial	03/08	-	4h
-	17	5ª atividade avaliativa (tópicos 09 e 10)	• Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 09 e 10	Tarefa	Prova escrita	10/08	100	4h
-	18	Feedback avaliativo	• Obter feedback com os discentes em relação ao trabalho realizado na disciplina	-	Aula presencial	17/08	-	4h
-	19	Prova final	• Recuperar as notas de alunos que, porventura, não tenham feito as atividades avaliativas ao longo do semestre	Tarefa	Prova escrita	24/08	100	0h Total: 60h

Pontuação das Atividades Individuais no Ambiente Virtual de Aprendizagem	100 pontos cada Total: 500 pontos
<b>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</b>	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:





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 contínua	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
<b>TÓPICO</b>	<b>UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)</b>	<b>AULA</b>	<b>TEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS</b>	<b>INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO</b>	<b>ATIVIDADE COLABORATIVA/PONTUAÇÃO</b>	<b>CARGA HORÁRIA (h/a)</b>
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	***

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem</b>	0,0 a 100
--	-----------

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.

$$= \frac{x_1 + x_2 + x_3 + \dots + x_n}{N}$$

N

Onde,

= média aritmética

xn = 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 (%): 80 h/a (67 h/r)
PROFESSOR(A): Sonalle Silva Costa	

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

			principais características e a composição química.	características e a composição química de frutas e hortaliças.	Webaula ou videoaula e textos					
3	1	3	Frutas e hortaliças: desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender o desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos		11/04 a 18/04/2022			4
4	1	4	Frutas e hortaliças: armazenamento, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Propor condições adequadas de armazenamento de frutas e hortaliças.</li> <li>Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade de frutas e hortaliças.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.		18/04 a 25/04/2022			5
5	1	5	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da batata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas.</li> <li>Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal.</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.		25/04 a 02/05/2022			5
6	1	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"> <li>Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas.</li> <li>Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal.</li> <li>Compreender aspectos de legislação e</li> </ul>	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"> <li>Identificar as principais características e composição química dos cereais de maneira geral.</li> <li>Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do trigo.</li> </ul>	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"> <li>Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do arroz e do milho.</li> </ul>	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"> <li>Identificar as principais características e composição química das leguminosas de maneira geral.</li> <li>Identificar as principais características, composição química e formas de utilização da soja.</li> </ul>	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"> <li>Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do feijão.</li> <li>Propor</li> </ul>	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 2	30/05 a 06/06/2022	100		4

[illegible]

15	1	15	Conversão de músculo em carne e qualidade da carne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferenciar músculo de carne.</li> <li>Distinguir as anomalias no processo de conversão do músculo em carne.</li> <li>Conhecer os principais fatores que afetam a qualidade da carne.</li> </ul>	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"> <li>Identificar as principais espécies de corte e suas características gerais.</li> </ul>	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"> <li>Compreender conceitos básicos das matérias-primas considerando suas características fisiológicas, microbiológicas e físico-químicas.</li> </ul>	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"> <li>Propor condições adequadas de manuseio e armazenamento de pescados.</li> </ul>	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
<p>Fórmula de cálculo da pontuação:</p> <p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A1</b> (pontuação do questionário 1) - até 100 pontos</li> <li><b>A2</b> (pontuação do questionário 2) - até 100 pontos</li> </ul>	



• **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:

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

<Cidade>, 23 de março de 2022

Documento assinado eletronicamente por:

▪ Sonalle 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