



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: 20221.4.872.1D								PERÍODO: 4º Período 2022.1	
CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos								Ofertada a turma de 2020.1	
COMPONENTE CURRICULAR: Análise Físico-Química de Alimentos								CARGA HORÁRIA (%):	
PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Bruno Alexandre de Araújo Sousa								60 h/a (50h/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 Para Atividades Não Presenciais e Presenciais; * Introdução a análise de alimentos; *Fraudes em alimentos.	*Apresentar o cronograma de aulas e este novo formato de atividades e esclarecer dúvidas referentes a aulas; * Capacitar o aluno ao entendimento sobre fraudes em alimentos	Arquivo Aula síncrona (Webaula/ chat)	Não se aplica	28/03/2022 a 04/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
2	1	2	*Equipamentos e vidrarias em laboratórios.	*Apresentar os equipamentos e vidrarias utilizados nas análises.	Videoaula assíncrona Arquivo	Atividade	02/04/2022 a 04/04/2022 SÁBADO LETIVO	100	Não se aplica	3h/a
3	1	3	* Análise de alimentos: definição, classificação, métodos de análises e fatores da escolha dos métodos. * Sistema de garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos; *Confiabilidade	*Ensinar o (a) aluno (a) a definição, classificação, métodos de análises e fatores da escolha dos métodos; *Demonstrar os conceitos e importância do sistema de garantia de qualidade em laboratórios, assim como, a confiabilidade	Arquivo Aula síncrona (Webaula/ chat)	Não se aplica	04/04/2022 a 11/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3h/a

			dos resultados; Soluções padrões.	dos resultados.					
4	1	4	*Composição Centesimal do alimentos/Valor energético; *Nutrientes da composição centesimal (Umidade, Proteínas, Carboidratos, Lipídios, Cinzas e Fibras) e Valor Calórico.	*Apresentar os nutrientes da composição centesimal dos alimentos e o valor energético.	Arquivo Aula síncrona (Webaula/ chat)	Atividade (Lista de exercícios)	11/04/2022 a 18/04/2022	100	Não se aplica 3h/a
5	1	5	* 1ª Unidade	*Aplicação da 1ª avaliação	Avaliação	Avaliação teórica	18/04/2022 a 25/04/2022	100	Não se aplica 3h/a
6	1	6	*Umidade, sólidos totais e atividade de água em alimentos. * Determinação de Umidade/ Sólidos Totais/Aw *Resíduo Mineral Fixo (RMF) em alimentos; *Determinação do teor de Cinzas	Demonstrar e determinar por meio do procedimento experimental o teor de umidade, sólidos totais e Aw; * Demonstrar e determinar por meio de aula prática o teor de cinzas nos alimentos.	Arquivo Aula Presencial	Atividade	25/04/2022 a 02/05/2022	100	Não se aplica 3h/a
7	1	7	*Acidez e pH em alimentos; *Determinação da acidez e Valor de pH em alimentos; * Refratometria em alimentos; *Determinação do valor de sólidos solúveis totais em alimentos.	* Demonstrar por meio de prática o teor de acidez e o valor de pH em alimentos; *Apresentar o que são e como se determina o °Brix (sólidos solúveis em alimentos); * Demonstrar por meio de aula prática o procedimento para se determinar os sólidos solúveis em alimentos.	Aula Presencial Arquivo	Atividade	02/05/2022 a 09/05/2022	100	Não se aplica 3h/a
8	1	8	*Determinação de Lipídios em Alimentos	* Demonstrar por meio de aula prática o procedimento para determinar o teor de lipídios em alimentos.	Aula Presencial Arquivo	Não se aplica	09/05/2022 a 16/05/2022	Não se aplica	Não se aplica 3h/a
9	1	9	* Lipídios em diferentes tipos de alimentos	*Porcentagem de lipídios em diferentes alimentos	Aula Presencial Questões	Atividade	16/05/2022 a 23/05/2022	100	Não se aplica 3h/a
10	1	10	*Determinação de Proteínas em Alimentos	* Demonstrar por meio de aula prática o teor de proteínas em alimentos	Aula Presencial Arquivo	Não se aplica	23/05/2022 a 30/05/2022	Não se aplica	Não se aplica 3h/a
					Procedimento		30/05/2022		

11	1	11	*2ª Unidade	*Pesquisa prática	Experimental (Laboratório)	Não se aplica	a 25/07/2022	Não se aplica	100	18h/a
12	1	12	*3ª Unidade	Seminário: Tema Cromatografia	Atividade em grupo	Não se aplica	25/07/2022 a 08/08/2022	Não se aplica	100	9h/a
13	1	13	*Reposição	* Avaliação teórica de reposição	Avaliação teórica	Avaliação teórica	15/08/2022	100	Não se aplica	3h/a
14	1	14	* Avaliação Final	*Aplicação da avaliação final	Avaliação	Avaliação teórica	23/08/2022	100	Não se aplica	-

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.]

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	PONTOS
Fórmula de cálculo da pontuação: ** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	

Sousa/PB, 21 de março de 2022.

Documento assinado eletronicamente por:

■ Bruno Alexandre de Araujo Sousa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 21/03/2022 16:37:46.

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: 275227

Código de Autenticação: 1bee2c5509



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

TURMA: 20222.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 4º Período, Diurno	PERÍODO: 2022.1
CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 61092- TEC.1007 – Análise Sensorial PROFESSOR: Luís Gomes de Moura Neto (SIAPE 1808119)	CARGA HORÁRIA: 50h /60 aulas Teórica: 30 aulas Prática: 30 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	Ambientação e apresentação do plano instrucional	Conhecer a dinâmica da disciplina no período	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	30/03 à 05/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
2	1	2	Análise Sensorial: Conceito - Histórico- Aplicação	Conhecer a evolução da Análise Sensorial, conceitos e aplicações.	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	06/04 à 12/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
3	1	3	Fisiologia sensorial	Conhecer os órgãos sensoriais, tipos de receptores e doenças relacionadas.	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	13/04 à 19/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
4	1	4	Fisiologia Sensorial	Conhecer os órgãos sensoriais, tipos de receptores e doenças	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	20/04 à 26/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a

				relacionadas.						
5	1	5	Implantação do Laboratório de Análise Sensorial	Conhecer as características de um laboratório de Análise Sensorial.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	27/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
6	1	6	Seleção e Treinamento da Equipe Sensorial	Conhecer as etapas para criação de uma equipe sensorial treinada.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	04/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
7	1	7	Métodos Sensoriais	Conhecer a classificação dos métodos sensoriais.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	11/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
8	1	8	Testes de Diferença	Conhecer a aplicabilidade dos testes de diferença.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	18/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
9	1	9	Atividade de fixação	Aplicar os conhecimentos adquiridos	Material das aulas anteriores	Questionário	21/05/2022	100	Não se aplica	3 h/a
10	1	10	Testes de Preferência	Conhecer a aplicabilidade dos testes de preferência.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	25/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
11	1	11	Testes de Aceitação	Conhecer a aplicabilidade dos testes de Aceitação.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	01/06/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
12		12	Métodos Descritivos	Conhecer a aplicabilidade dos testes dos métodos descritivos.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	08/06/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
13	1	13	Aula Prática:	Buscar fixar o	Aula	Não se	15/06/2022	Relatório/questionário	100	3 h/a

18	1	18	Desenvolvimento dos Projetos	Buscar fixar o conteúdo aprendido em sala de aula, permitindo que os estudantes aprendam a usar o conhecimento adquirido	Aula prática	Não aplica	se	03/08/2022	Relatório/questionário	Não aplica	se	3 h/a
19	1	19	Desenvolvimento dos Projetos	Buscar fixar o conteúdo aprendido em sala de aula, permitindo que os estudantes aprendam a usar o conhecimento adquirido	Aula prática	Não aplica	se	10/08/2022	Relatório/questionário	Não aplica	se	3 h/a
20	1	20	Resultados das Práticas	Revisar os métodos sensoriais aplicados nas aulas práticas.	Aula prática	Não aplica	se	17/08/2022	Relatório/questionário	Não aplica	se	3 h/a
-	-	-	Prova final	Reavaliador os conteúdos do período em relação a Análise Sensorial	-	Questionário		23/08/2022	-	-	-	-

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e Presenciais	Pontos 200
As avaliações foram pontuadas da seguinte maneira: Questionário 1 - até 100 pontos (a1) Questionário 2 - até 100 pontos (a2)	
Para obtenção da média da disciplina, é feito o seguinte cálculo: Média: (a1+a2)/2	

Documento assinado eletronicamente por:

■ Luis Gomes de Moura Neto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 05/04/2022 14:55:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/04/2022. 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: 281123

Código de Autenticação: d4e10221f3



Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim Sorrilândia, SOUSA / PB, CEP 58800-970
<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729