

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20221.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Cereais e Panificação PROFESSOR(A): Ana Carolina de Almeida Lins Moura	PERÍODO: 2022.1 CARGA HORÁRIA (67h/a): total 80 aulas
---	--

TÓ PI CO	UNIDA DE (BIMES TRE/ SEMES TRE)	AUL A	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS PEDAGÓGICOS	DIDÁTICO- INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIV A/ PONTUAÇÃO	CAR GA - HOR ÁRI A (h/a)
1	1	1	Plano Instrucional Apresentação do plano da disciplina. Revisão sobre os conceitos de Cereais.	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar o plano instrucional e o plano de disciplina com a metodologia a ser utilizada. • Revisar os assuntos ministrados em disciplinas anteriores. 	Síncrona (webaula) e/ou Assíncrona (AVA) Entre outros materiais	Não se aplica	31/03	Não se aplica	Não se aplica Não se aplica	4
1	1	2	Teoria: Trigo. Legislação e controle de qualidade do Trigo.	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os tipos de trigo e suas diferentes aplicações; 	Síncrona (webaula) e/ou Assíncrona	Não se aplica	07/04	Não se aplica	Não se aplica Não se aplica	4

				Teoria: Glúten.	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer os diferentes tipos e qualidades das farinhas de trigo •Estudar sobre glúten (definição, formação, estrutura e fortificação) bem como sua importância na panificação. 	(AVA) Entre outros materiais					
1	1	3	Teoria: Ingredientes. Etapas de produção. Equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer os ingredientes e suas funções utilizados na elaboração de pães. •Conhecer as etapas de produção de pães através dos fluxogramas de produção. •Conhecer os equipamentos e suas funções utilizados na produção de pães. 	Síncrona (webaula) e/ou Assíncrona (AVA) Entre outros materiais	Não se aplica	14/04	Não se aplica	Não se aplica	se	4
1	1	4	Aula Prática: Glúten Avaliação teórica	<ul style="list-style-type: none"> •Obter glúten de diferentes tipos de farinhas. <p>Verificar aprendizagem</p>	Assíncrona (AVA)	Não se aplica	28/04	Não se aplica	Não se aplica	se	4
1	1	5	Pesquisa sobre Doença celíaca, Intolerância ao Glúten e Alergia ao Glúten Apresentações sobre		Assíncrona (AVA) Entre outros materiais Vídeo dos grupos	Não se aplica	30/04 SL	30 pontos extras	Não se aplica	se	4

			DC, IG e AG.							
1	1	6	Aula prática: Pão francês, pão hot-dog e pão carteira.	Aprender como elaborar pão francês, pão hot-dog e pão carteira.	Laboratório de Cereais	Não se aplica	05/05	Não se aplica	Não se aplica	4
1	1	7	Aula prática: Pão doce, pão fofinho e pão de forma.	Aprender como elaborar pão fofinho, pão doce e pão de forma.	Laboratório de Cereais	Não se aplica	12/05	Não se aplica	Não se aplica	4
1	1	8	Aula prática: Pão Recife, de leite e rosca de pão.	Aprender como elaborar pão Recife, pão de leite e rosca de pão.	Laboratório de Cereais	Não se aplica	19/05	Não se aplica	Não se aplica	4
1	1	9	Prova Prática.	Verificar aprendizagem	Laboratório de Cereais	Prova Prática. (NOTA2 =N2) Média das N1 e 2.	26/05	Não se aplica	100	4
2	2	10	Centeio, Cevada, Aveia e Sorgo	•Conhecer os cereais centeio, cevada, aveia e suas aplicações na tecnologia de alimentos. •Conhecer o sorgo e sua aplicação na tecnologia de alimentos	Aula Assíncrona AVA e/ou (Vídeos Youtube)	Não se aplica	28/05 SL	Não se aplica	Não se aplica	4
2	2	11	Aula Teoria: Bolos.	•Conhecer a origem, elaboração, ingredientes e métodos de elaboração de bolos. •Aprender a elaborar bolos	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona (AVA) Laboratório de Cereais	Não se aplica	02/06	Não se aplica	Não se aplica	4

			Aula Prática: Bolo básico (fofo) e de cenoura.								
2	2	12	Aula Teoria: Amido.	•Diferenciar amido de fécula, como é feita a sua obtenção e sua utilização na panificação.	Aula Assíncrona AVA e/ou (Vídeos Youtube)	Não se aplica	04/06 SL	Não se aplica	Não se aplica	4	
2	2	13	Aula Teoria: Biscoitos. Aula Prática: Biscoito doce (com goiabada e/ou doce de leite) e biscoito salgado	•Conhecer a origem, elaboração, ingredientes e métodos de elaboração de biscoitos. •Aprender a elaborar biscoitos.	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona (AVA) Laboratório de Cereais	Não se aplica	09/06	Não se aplica	Não se aplica	4	
2	2	14	Prova Teórica Prova Prática	Verificar aprendizagem	Presencial Laboratório de Cereais	Prova Escrita (NOTA3 =N3) Prova Prática. (NOTA4 =N4) Média das N3 e 4.	07/07	100 100		4	
3	3	15	Aula Teoria: Milho. Aula Teoria: Arroz.	•Conhecer os tipos de milho, seu beneficiamento e sua utilização na indústria de alimentos e na panificação.	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona (AVA)	Não se aplica	14/07	Não se aplica	Não se aplica	4	

				•Conhecer os tipos de arroz, seu beneficiamento e sua utilização na panificação.						
3	3	16	Aula Prática: pão, bolo e biscoito de milho. Cuscuz recheado.	Elaborar produtos derivados do milho.	Laboratório de Cereais	Não se aplica	21/07	Não se aplica	Não se aplica	4
3	3	17	Aula Prática: pão, bolo e biscoito de arroz.	Elaborar produtos derivados do arroz.	Laboratório de Cereais	Não se aplica	28/07	Não se aplica	Não se aplica	4
3	3	18	Prova Teórica Prova Prática	Verificar aprendizagem	Presencial Laboratório de Cereais	Prova Escrita (NOTA5=N5) Prova Prática. (NOTA6=N6) Média das N5 e 6.	04/08	100 100		4
4	4	19	Teoria Massas Alimentícias Aula Prática: Massa fresca, Pizza e panqueca.	•Conhecer os diferentes tipos de massas alimentícias, desde sua origem até seus processos de produção. Aprender a elaborar massa de pizza e pão pizza.	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona (AVA) Laboratório de Cereais	Não se aplica	11/08	Não se aplica	Não se aplica	4
5	5	20	Reposição de prova	Rепор prova	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona	Prova Escrita Depende de qual avaliação o discente perdeu.	18/08	100	Não se aplica	4

			Revisão para prova final	Revisar assuntos para prova final	(AVA)	Não se aplica		Não se aplica		
6	6		Prova Final	Recuperação do Bimestre	Presencial	100	24/08	Não se aplica	Não se aplica	

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 300
<p>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</p> <p>Primeira Nota média $N1 + N2 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos (M1)}$</p> <p>Segunda Nota média $N3 + N4 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos (M2)}$</p> <p>Terceira Nota média $N5 + N6 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos (M3)}$</p> <p>Média Semestral = $M1 + M2 + M3 / 3$</p>	

Assinatura do Docente:

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: 5ºSemestre	PERÍODO:2022.1
CURSO: Tecnologia em Alimentos	
COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de leite e Derivados	CARGA HORÁRIA 100h/120 aulas
PROFESSOR(A): Ticiana Leite Costa	

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 da ementa, alunos e professora; - Aspectos econômicos da atividade leiteira e considerações sobre a indústria de laticínios; - Definição de leite e composição nutricional.	- Conhecer os aspectos econômicos atuais da atividade leiteira e da indústria; - Definir leite e seus componentes.	Material de apoio: (Apostila/livro). Slides;	Não avaliativa	29/03/22 a 31/03/22			6 h
2	1	2	- Síntese do leite na glândula mamária; - Mastite.	-Abordar a estrutura da glândula mamária, a síntese e descida do leite; - Definir, classificar e	Material de apoio: (Apostila livro). Slides; Vídeos. Exercício.	(Questionário);	05/04/22 a 07/04/22	AV I - 25.		6 h

				apontar formas de Detecção e tratamento das mastites.					
3	1	3	- Produção Higiênica do leite: - Classificação e recebimento na plataforma da indústria; - Tratamento e transformação do leite fluido (processos de pasteurização e esterilização).	- Mostrar as etapas de apoio: (Apostila livro); recebimento do leite na indústria. - Classificar o leite na plataforma da indústria; - Abordar técnicas de tratamento do leite.	Material de apoio: (Apostila livro); Slides; vídeo. Exercício.	(Questionário);	12/04/22 a 14/04/22	AV I - 25	6 h
4	1	4	- Qualidade do leite IN 76	- Debater sobre a qualidade do leite conforme IN 76.	Material de apoio: (Apostila livro); Slides;		- 19/04/22		2h
5	1	5	- Qualidade do leite IN 76	- Debater sobre a qualidade do leite conforme IN 76.	Material de apoio: (Apostila livro); Slides; Vídeo.	Mapa mental	26/04/22 a 28/04/22	AV I - 25	6 h
6	2	6	- Qualidade do leite IN 77	- Debater sobre a qualidade do leite conforme IN 77.	Material de apoio didático: (Apostila/ livro); Slides; Vídeo.	-	03/05/22 a 05/05/22		6 h
7	2	7	- Qualidade do leite IN 77	- Debater sobre a qualidade do leite conforme IN 77.	Material de apoio didático: (Apostila/ livro); Slides; Exercício; Vídeo.	Mapa mental	10/05/22 a 12/05/22	AV I - 25	6 h
							17/05/22		

8	2	8	- Qualidade físico-química do leite.	- Conhecer as análises físico químicas que devem ser realizadas no leite conforme a legislação.	Material de apoio (Apostila/ livro); Exercícios; Slides; vídeo.	(Questionário);	a 19/05/22	AV II - 20		6 h
9	2	9	- Qualidade físico-química do leite.	- Realizar análises físico químicas do leite conforme a legislação.	Aula prática: Laboratório de análises químicas	Relatório a 26/05/22	AV II - 20			6 h
10	2	10	- Higienização da indústria de Laticínios; - Qualidade microbiológica do leite; - Processamento tecnológico de manteiga; - Processamento tecnológico do queijo; - Processamento tecnológico de sorvete.	- Abordar o processo de higienização que deve ser utilizado em um laticínio; - Conhecer tipos de microrganismos e fatores que influenciam a qualidade microbiológica do leite; - Abordar sobre as análises microbiológicas recomendadas pela legislação. - Definir, classificar e mostrar o processamento tecnológico dos derivados lácteos.	Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Slides; Vídeos.	Apresentação de seminários	31/05/22 a 02/06/22	AV II - 60		6 h
11	2	11	- Processamento tecnológico de bebida lácteas e iogurtes e doce de leite. - Fundamentos Tecnológicos de aditivos:	- Definir, classificar e mostrar o processamento tecnológico dos derivados lácteos.	Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Slides; Vídeo. Exercícios; -Artigos	Apresentação de seminários; Trabalho de pesquisa;	07/06/22 a 09/06/22			6 h

			ingrediente e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite.	ingrediente e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite.		leitura de artigos			
12	3	12	- Aula Prática: - Elaboração de iogurte - Elaboração da manteiga: creme e garrafa.	-Mostrar o processamento tecnológico do iogurte; bebida láctea; -Mostrar o processamento tecnológico da manteiga em creme e de garrafa.	Laboratório de processamento do leite	Aula Prática	14/06/22		2 h
13	3	13	- Aula Prática: - Elaboração do sorvete; - Elaboração do doce de leite: cremoso e em pasta.	- Mostrar o processamento tecnológico do sorvete e do doce de leite.	Laboratório de processamento de leite	Aula Prática	05/07/22 a 07/07/22		6 h
14	3	14	- Aula Prática: -Elaboração do Queijo de coalho e Queijo ricota;	- Mostrar o processamento tecnológico do queijo de coalho e ricota.	Laboratório de processamento de leite	Aula Prática	12/07/22 a 14/07/22		6 h
15	3	15	- Aula Prática: - Elaboração de Queijo de Minas frescal; - Elaboração da bebida láctea fermentada e não fermentada.	- Mostrar o processamento tecnológico do queijo minas frescal e da bebida láctea.	Laboratório de processamento de leite	Aula Prática	19/07/22 a 21/07/22		6 h
16	3	16	- Aula Prática: - Elaboração	- Mostrar o processamento tecnológico de	Laboratório de	Aula Prática	26/07/22 a		6 h

			de queijo fino: boursin; Labneh. - Elaboração de Queijo de manteiga;	queijos finos.	processamento de leite.		28/07/22		
17	3	17	- Aula Prática: - Elaboração do queijo mussarela.	- Mostrar o processamento tecnológico do queijo mussarela.	Laboratório de processamento de leite	Aula Prática	26/07/22 a 28/07/22		6 h
18	3	18	- Elaboração de relatório sobre as etapas de processamento dos produtos elaborados em aula práticas.	-Descrever as etapas de processamentos dos produtos lácteos elaborados em aula prática.	Material de apoio didático	Relatório	02/08/22 a 04/08/22	AV III- 100	6h
			- Prova final				23/08/2022		

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas	300 Pontos
<p style="text-align: center;">Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas</p> <p>As avaliações serão categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atividades Online: Σ até 300 pontos, dos quais: <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação I (AV I): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) • Avaliação II (AV II): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) • Avaliação III (AV III): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) <p>O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:</p> <p style="text-align: center;">Média das Atividades Online = (AV I + AV II + AV III) / 3</p>	Pontos 300

Documento assinado eletronicamente por:

■ Ticiana Leite Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 03/04/2022 23:36:51.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/03/2022. 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: 277027

Código de Autenticação: 663e761dcb



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: 20212.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno	PERÍODO: 2022.2
CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 61096 – TEC.1015 – Tecnologia de Vegetais PROFESSOR: Luís Gomes de Moura Neto (SIAPE 1808119)	CARGA HORÁRIA: 100h /120 aulas Teórica: 60 aulas Prática: 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	Ambientação e apresentação do plano instrucional	Conhecer a dinâmica da disciplina no período	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	29/03 a 04/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
2	1	2	Fisiologia pós-colheita	Compreender sobre a estrutura e fisiologia de frutas e hortaliças	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	05/04 à 11/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
3	1	3	Fisiologia pós-colheita	Conhecer a composição química de frutas e hortaliças	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	12/04 a 18/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
4	1	4	Fisiologia pós-colheita	Compreender sobre a respiração dos frutos e hortaliças.	Aula síncrona e material de leitura e vídeos	Não se aplica.	19/04 a 25/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
5	1	5	Fisiologia pós-	Compreender sobre os	Slide narrado ou	Não se aplica.	26/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

			colheita	fitohormônios e sua atuação no desenvolvimento dos vegetais	web/aula e/ou material de leitura					
6	1	6	Atividade de fixação / Tecnologia de Polpas e sucos de frutas	Aplicar os conhecimentos adquiridos / Compreender o processamento de polpa e sucos de frutas,	Material das aulas anteriores / Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Questionário	03/05/2022	100	Não se aplica	5 h/a
7	1	7	Tecnologia de Polpas e sucos de frutas / Frutas e hortaliças minimamente processadas e refrigeradas	Compreender o processamento de polpa e sucos de frutas, assim como processamento mínimo de frutos e hortaliças	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	07/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
8	1	8	Frutas e Hortaliças em conservas / Geleias, doces cremosos e em massas	Compreender o processamento de frutas e hortaliças em conservas e do processamento geleias, doces cremosos e em massas.	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	10/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
9	1	9	Frutas e Hortaliças Osmoticamente Desidratadas e Saturadas /	Compreender o processamento frutas e hortaliças desidratadas / Compreender o processamento de produtos derivados da cana de açúcar e de óleo e gorduras	Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Não se aplica.	17/05/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
10	1	10	Atividade de fixação / Tecnologia de cana de açúcar / Tecnologia de produção de óleos e gorduras	Aplicar os conhecimentos adquiridos / Compreender o processamento de produtos derivados da cana de açúcar e de óleo e gorduras	Material das aulas anteriores / Slide narrado ou web/aula e/ou material de leitura	Questionário	24/05/2022	100	Não se aplica	5 h/a

11	1	11	Aula prática	Produção de polpa	Aula prática	Não se aplica	31/05/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
12	1	12	Aula prática	Produção de sucos	Aula prática	Não se aplica	07/06/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
13	1	13	Aula prática	Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	14/06/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
14	1	14	Aula prática	Produção de doce / Produção de geleia	Aula prática	Não se aplica	05/07/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
15	1	15	Aula prática	Produção de produtos desidratados	Aula prática	Não se aplica	12/07/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
16	1	16	Aula prática	Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	19/07/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
17	1	17	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças saturados (frutas cristalizadas)	Aula prática	Não se aplica	26/07/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
18	1	18	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças em conserva	Aula prática	Não se aplica	02/08/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
19	1	19	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças minimamente processados	Aula prática	Não se aplica	09/08/2022	Relatório/questionário	Não se aplica	5 h/a
20	1	20	Atividade de fixação / Aula Prática	Aplicar os conhecimentos adquiridos / Processamento de cana-de-açúcar	Material das aulas anteriores	Questionário	16/08/2022	100	Não se aplica	5 h/a
-	-	21	Prova Final	Reavaliar os conteúdos do período em relação à Tecnologia de Vegetais	Todo o material do período	Questionário	23/08/2022	Não se aplica	Não se aplica	-

As avaliações foram pontuadas da seguinte maneira:

Questionário 1 - até 100 pontos (a1)

Questionário 2 - até 100 pontos (a2)

Questionário 3 - até 100 pontos (a3)

Para obtenção da média da disciplina, é feito o seguinte cálculo:

Média: (a1+a2+a3)/3

Documento assinado eletronicamente por:

■ Luis Gomes de Moura Neto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 05/04/2022 14:51:33.

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: 281119

Código de Autenticação: 3a8eeee0ec



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

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