

# ANEXO I

## PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<b>TURMA:</b> 20221.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno <b>CURSO:</b> <b>Tecnologia em Alimentos</b> <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> <b>Tecnologia de Cereais e Panificação</b> <b>PROFESSOR(A):</b> <b>Ana Carolina de Almeida Lins Moura</b>	<b>PERÍODO:</b> 2022.1
	<b>CARGA HORÁRIA</b> (67h/a): total 80 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	Plano Instrucional  Apresentação do plano da disciplina.  Revisão sobre os conceitos de Cereais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Apresentar o plano instrucional e o plano de disciplina com a metodologia a ser utilizada.</li> <li>•Revisar os assuntos ministrados em disciplinas anteriores.</li> </ul>	Síncrona (webaula) e/ou Assíncrona (AVA)  Entre outros materiais	Não se aplica	31/03	Não se aplica	Não se aplica	4
1	1	2	Teoria: Trigo. Legislação e controle de qualidade do Trigo.	•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	4

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

			DC, IG e AG.							
1	1	6	<b>Aula prática:</b> 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	<b>Aula prática:</b> 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	<b>Aula prática:</b> 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	<b>Prova Prática.</b>	Verificar aprendizagem	Laboratório de Cereais	<b>Prova Prática.</b> (NOTA2 =N2) Média das N1 e 2.	26/05	Não se aplica	100	4
2	2	10	<b>Centeio, Cevada, Aveia e Sorgo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Conhecer os cereais centeio, cevada, aveia e suas aplicações na tecnologia de alimentos.</li> <li>•Conhecer o sorgo e sua aplicação na tecnologia de alimentos</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Conhecer a origem, elaboração, ingredientes e métodos de elaboração de bolos.</li> <li>•Aprender a elaborar bolos</li> </ul>	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona (AVA)  Laboratório de Cereais	Não se aplica	02/06	Não se aplica	Não se aplica	4

			<b>Aula Prática:</b> 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.  <b>Aula Prática:</b> 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	<b>Prova Teórica</b>  <b>Prova Prática</b>	Verificar aprendizagem	Presencial  Laboratório de Cereais	<b>Prova Escrita</b> (NOTA3 =N3)  <b>Prova Prática.</b> (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	<b>Aula Prática:</b> 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	<b>Aula Prática:</b> 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	<b>Prova Teórica</b>  <b>Prova Prática</b>	Verificar aprendizagem	Presencial  Laboratório de Cereais	<b>Prova Escrita</b> (NOTA5=N5)  <b>Prova Prática.</b> (NOTA6=N6) Média das N5 e 6.	04/08	100	100	4
4	4	19	Teoria Massas Alimentícias  <b>Aula Prática:</b> 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	Repor prova	Presencial e/ou Síncrona (meet) e/ou Assíncrona	<b>Prova Escrita</b> 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><b>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</b></p> <p><b><i>Primeira Nota média <math>N1 + N2 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos } (M1)</math></i></b></p> <p><b><i>Segunda Nota média <math>N3 + N4 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos } (M2)</math></i></b></p> <p><b><i>Terceira Nota média <math>N5 + N6 / 2 = \text{máximo } 100 \text{ pontos } (M3)</math></i></b></p> <p><b><i>Média Semestral = <math>M1 + M2 + M3 / 3</math></i></b></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	CARGA HORÁRIA 100h/120 aulas
COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de leite e Derivados	
PROFESSOR(A): Ticiane 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: 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 didático: (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	24/05/22 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.  - Aborda tipos e função de	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 align="center"><b><i>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas</i></b></p> <p>As avaliações serão categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>- <b>Atividades Online:</b> <math>\Sigma</math> até 300 pontos, dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliação I (AV I): <math>\Sigma</math> até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> <li>Avaliação II (AV II): <math>\Sigma</math> até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> <li>Avaliação III (AV III): <math>\Sigma</math> até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> </ul> <p>O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:</p> <p align="center"><b>Média das Atividades <i>Online</i> = (AV I + AV II + AV III ) / 3</b></p>										<p align="center"><b>Pontos</b></p> <p align="center"><b>300</b></p>

Documento assinado eletronicamente por:

■ Ticiania 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  CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos  COMPONENTE CURRICULAR: 61096 - TEC.1015 - Tecnologia de Vegetais  PROFESSOR: Luís Gomes de Moura Neto (SIAPE 1808119)	PERÍODO: 2022.2
	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-colheita	Compreender sobre os	Slide narrado ou	Não se aplica.	26/04/2022	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

[illegible]

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	-

--	--	--

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e Presenciais	Pontos 300
<p><i>As avaliações foram pontuadas da seguinte maneira:</i></p> <p><b>Questionário 1 - até 100 pontos (a1)</b></p> <p><b>Questionário 2 - até 100 pontos (a2)</b></p> <p><b>Questionário 3 - até 100 pontos (a3)</b></p> <p><b>Para obtenção da média da disciplina, é feito o seguinte cálculo:</b></p> <p><b>Média: <math>(a1+a2+a3)/3</math></b></p>	

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