

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 3º Período – 20201.3.872.1D CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica de Alimentos PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Poliana Sousa Epaminondas Lima	PERÍODO: 2020.1 CARGA HORÁRIA: 67h/ 80 aulas 52h/ 62a (T) → 6,7h/ 8a ministradas presencialmente. 15h/ 18a (P)
--	---

TÓPICO	UNID (BIM/ SEM)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Ambientação/ Revisão interativa de conteúdos estudados presencialmente (Síncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Obter informações gerais relacionadas aos tópicos da disciplina que serão ministrados no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, atividades avaliativas, cronograma de atividades e bibliografia recomendada. • Compreender o sistema avaliativo que será utilizado como substituição aos seminários. • Participar de um momento inicial de interação com colegas de classe e a docente, utilizando ferramentas do AVA. • Relembrar os conteúdos já estudados (água), a partir de uma revisão interativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videoconferência. • Ambiente virtual de aprendizagem • Apostilas online. • Exercícios. • Questionário interativo. 	1 - Revisão interativa (Questionário interativo) 2 – Água → Questionário	26/08 a 02/09/20	AV I – 15	Sem fins avaliativos	3,3 h / 4 a
2	1	2	Enzimas (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais enzimas presentes nos alimentos e utilizadas pela indústria alimentícia. • Compreender a importância das enzimas para o processamento de alimentos. • Entender como inibir a ação de enzimas prejudiciais para o processamento de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeo aula. • Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). • Apostilas online. • Exercícios. • Mapas mentais. • Slides. • Fórum. 	1 – Questionário → Enzimas 2 – Fórum (Perguntas e respostas) Mapas mentais (Enzimas)	02/09 a 09/09/20	AV I – 20	AV I – 5	3,3 h / 4 a

3	1	3	Reações de interesse em alimentos: Aula Prática (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as reações de reações de escurecimento enzimático e não enzimático, em alimentos, sabendo diferenciá-las. Entender, bioquimicamente, como as reações de escurecimento enzimático acontecem e como podem ser controladas. Entender, bioquimicamente, como ocorrem as reações de escurecimento não-enzimático. Aplicar os conhecimentos teóricos sobre reações de escurecimento não enzimático, utilizando-se materiais e preparações utilizados no cotidiano. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. Materiais e utensílios domésticos e de uso culinário. Roteiro de experimentação. 	<p>Fórum – Perguntas e respostas Atividade prática: * Postagem de fotos dos resultados do experimento) * Conclusão do experimento → qual foi o aprendizado a partir dessa prática?</p>	09/09 a 16/09/20		AV I – 20	5 h/ 6 a
4	1	4	Reações de interesse em alimentos (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Entender, bioquimicamente, como ocorre a desnaturação proteica. Conhecer os tipos de rancificação lipídica e seus agentes causadores. Conhecer as medidas de controle da rancificação lipídica. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. 	<p>Fórum – Perguntas e respostas</p>	16/09 a 23/09/20		AV I – 15	3,3 h/ 4 a
						2 – Fórum (Perguntas e respostas) Mapas mentais (Reações de interesse em alimentos)			AV I – 5	
5	1	5	Desnaturação proteica/ inibição enzimática: Atividade prática (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar os conhecimentos teóricos sobre desnaturação proteica, utilizando-se materiais e preparações utilizados no cotidiano. Compreender, na prática, como ocorre o processo de desnaturação proteica; Entender como o pH e a temperatura influenciam na desnaturação de proteínas, como as enzimas. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem Fórum. Questionário interativo. Materiais e utensílios domésticos e de uso culinário. Roteiro de experimentação. 	<p>1 – Fórum (Perguntas e respostas) (Assíncrona) Atividade prática: * Postagem de fotos dos resultados do experimento) * Conclusão do experimento → qual foi o aprendizado a partir dessa prática?</p>	23/09 a 30/09/20		AV I – 20	5 h/ 6 a
6	2	1 (Bloco II)	Bioquímica de carnes e pescados: características teciduais e contração muscular (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a estrutura do tecido músculo-esquelético. Entender como ocorre o mecanismo de contração muscular. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. 	<p>1 – Questionário → características teciduais e contração muscular</p>	30/09 a 07/10/20	AV II - 10		3,3 h/ 4 a

7	2	2	Bioquímica de carnes e pescados: alterações bioquímicas pós-abate (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Entender as alterações <i>post mortem</i> ocorridas no músculo e a resolução do <i>rigor mortis</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. 	1 – Questionário → Alterações bioquímicas pós-abate	07/10 a 14/10/20	AV II – 15		3,3 h / 4 a
8	2	3	Bioquímica de carnes e pescados: características de qualidade da carne (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Compreender as características de qualidade da carne. Compreender os defeitos da carne, diante do manejo inadequado pré e pós abate. 	<ul style="list-style-type: none"> Videoconferência. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. 	1 – Questionário → Características de qualidade da carne	14/10 a 21/10/20	AV II – 15		3,3 h / 4 a
						2 – Fórum (Perguntas e respostas) Mapas mentais (Bioquímica de carnes e pescados)		AV II – 5		
9	2	4	Bioquímica do leite: Aula Prática (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as substâncias constituintes do leite. Entender, bioquimicamente, como ocorre o processo de fermentação, responsável pelo aumento de viscosidade em derivados lácteos, como o iogurte. Entender os mecanismos bioquímicos dos processos de coagulação enzimática e precipitação ácida, envolvidos na formação do coágulo, característico do processamento de queijos. Compreender, na prática, como ocorre o processo de coagulação ácida e precipitação enzimática. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. Materiais e utensílios domésticos e de uso culinário. Roteiro de experimentação. 	1 – Base de Dados → Fermentação: - Atividade prática: * Postagem de fotos dos resultados do experimento) * Conclusão do experimento → qual foi o aprendizado a partir dessa prática?	21/10 a 27/10/20		AV II - 35	5 h / 6 a
10	2	5	Bioquímica de ovos (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a estrutura e as substâncias constituintes do ovo. Entender as funções tecnológicas do ovo para o processamento de alimentos. Compreender as transformações bioquímicas ocorridas nas proteínas do ovo diante de variações de temperatura, pH e outros agentes desnatantes. Reconhecer a qualidade dos ovos, a partir de algumas características. Conhecer as técnicas de conservação e armazenamento de ovos. 	<ul style="list-style-type: none"> Vídeo aula. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). Apostilas online. Exercícios. Mapas mentais. Slides. Fórum. 	1 – Questionário → Bioquímica de Ovos	29/10 a 04/11/20		AV II - 20	3,3 h / 4 a

11	2	6	Revisão interativa (Síncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar os conteúdos aprendidos no bloco I e II 	<ul style="list-style-type: none"> • Videoconferência. • Ambiente virtual de aprendizagem • Questionário interativo. 	1 - Revisão interativa (Síncrona)	04/11 a 11/11/20		ATÉ 10 PONTOS EXTRAS, somados à AV II	3,3 h / 4 a
12	3	1 (Bloco III)	Bioquímica de frutas e hortaliças: Qualidade no pós-colheita (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a importância do pós-colheita para a qualidade de vegetais. • Conhecer as principais fases do desenvolvimento de vegetais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeo aula. • Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). • Apostilas online. • Exercícios. • Mapas mentais. • Slides. • Fórum. 	1 – Questionário → Qualidade no pós-colheita	11/11 a 18/11/20	AV III - 20		3,3 h / 4 a
13	3	2	Bioquímica de frutas e hortaliças: Transformações sensoriais (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais hormônios envolvidos no desenvolvimento dos vegetais. • Conhecer as principais transformações sensoriais ligadas ao desenvolvimento de vegetais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeo aula. • Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). • Apostilas online. • Exercícios. • Mapas mentais. • Slides. • Fórum. 	1 – Questionário → Transformações sensoriais	18/11 a 25/11/20	AV III – 20		3,3 h / 4 a
14	3	3	Bioquímica de frutas e hortaliças: Fotossíntese e respiração celular (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender como a fotossíntese contribui para a produção de substâncias de reserva em vegetais. • Entender o processo de respiração celular, realizado pelos vegetais, e como ele influencia na qualidade de frutas e hortaliças no pós colheita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeo aula. • Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). • Apostilas online. • Exercícios. • Mapas mentais. • Slides. • Fórum. 	1 – Questionário → Fotossíntese e respiração celular	25/11 a 02/12/20	AV III – 20		3,3 h / 4 a
				2 – Fórum (Perguntas e respostas) → Mapas mentais (Bioquímica de frutas e hortaliças)	AV II – 5					
15	3	4	Bioquímica de cereais (Assíncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância nutricional e tecnológica dos cereais. • Entender as principais transformações bioquímicas durante o processamento e a deterioração de cereais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeo aula. • Ambiente virtual de aprendizagem (AVA). • Apostilas online. • Exercícios. • Mapas mentais. • Slides. • Fórum. 	1 – Questionário → Bioquímica de cereais	02/12 a 09/12/20	AV III - 30		3,3 h / 4 a
				2 – Fórum (Perguntas e respostas) → Mapas mentais (Bioquímica de cereais)	AV II – 5					
16	3	5	Revisão interativa (Síncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar os conteúdos aprendidos no bloco III. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videoconferência. • Ambiente virtual de aprendizagem. • Questionário interativo. 	1 - Revisão interativa (Síncrona)	09/12 a 16/12/20		ATÉ 10 PONTOS EXTRAS, somados à AV III	3,3 h / 4 a
17	3	6	Fechamento da disciplina (Síncrona)	<ul style="list-style-type: none"> • Conectar os assuntos estudados às curiosidades do cotidiano da área de Alimentos, explicadas pela Bioquímica. • Conhecer a bioquímica por trás dos aditivos e das substâncias tóxicas 	* Videoconferência; * Postagens de vídeos.	Apresentações dos vídeos produzidos pelos alunos: Curiosidades bioquímicas	16/12/20		AV IV - 100	3,3 h / 4 a

			naturalmente presentes no alimento ou produzidas durante o processamento. • Entender os processos bioquímicos envolvidos na elaboração de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.					
		Prova final			17/12/20			

	Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem <i>Moodle</i>	Pontos 400
	<p>As avaliações serão categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>- Atividades Online: Σ até 400 pontos, dos quais:</p> <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 + (10 extras) (Atividades individuais e colaborativas) • Avaliação III (AV III): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) • Avaliação IV (AV IV): Σ até 100 pontos (Produção de vídeos: curiosidades bioquímicas) <p>O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:</p> $\text{Média das Atividades Online} = (\text{AV I} + \text{AV II} + \text{AV III} + \text{AV IV}) / 4$	

Assinatura do Docente: *Poliana Sousa Epaminondas Lima*

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 20201.3.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 3º Período, Diurno	PERÍODO: 2020.1
CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	CARGA HORÁRIA: 50 h
COMPONENTE CURRICULAR: 39004 - TEC.0297 - Estatística - Graduação [50 h/60 Aulas]	
PROFESSOR FORMADOR: D. Sc. Joserlan Nonato Moreira	

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 PARA ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS DA DISCIPLINA.	<ul style="list-style-type: none"> Dirimir dúvidas dos discentes em relação à implantação e desenvolvimento de atividades de ensino não presenciais. Promover uma ambientação. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	17/08/2020	Não se aplica	Não se aplica	1h/a
2	1	2	INTRODUÇÃO A ESTATÍSTICA(I MPORTÂNCIA, HISTÓRICO, CONCEITOS FUNDAMENTAIS, MÉTODO ESTATÍSTICO E FASES DA EXPERIMENTAÇÃO)	<ul style="list-style-type: none"> Capacitar os alunos quanto às definições e conceitos fundamentais da estatística. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	24/08/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a

3	1	3	POPULAÇÃO, AMOSTRA, AMOSTRAGEM, VARIÁVEIS QUANTITATIVA S, QUALITATIVAS E QUALIQUANTIT ATIVAS. UNIDADE EXPERIMENTAL OU PARCELA.	<ul style="list-style-type: none"> • Abordar ás definições e conceitos do estudo de variáveis na estatística experimental e exemplificá-los no âmbito agroecológico. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de discussões em aula síncrona.	31/08/2020	10	Não se aplica	3 h/a
---	---	---	--	---	--	---------------------------------------	------------	----	---------------	-------

4	1	4	MEDIDAS DE POSIÇÃO (MÉDIA, MEDIANA E MODA)	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos quanto às definições e aplicação das medidas básicas de posição. • Uso da plataforma excel. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	14/09/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
5	1	5	MEDIDAS DE DISPERSÃO (VARIÂNCIA, DESVIO PADRÃO, COEFICIENTE DE VARIAÇÃO E ERRO PADRÃO DA MÉDIA)	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos quanto às definições e aplicação das medidas básicas de dispersão. • Uso da plataforma excel. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	21/09/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
5	1	6	MEDIDAS DE DISPERSÃO (VARIÂNCIA, DESVIO PADRÃO, COEFICIENTE DE VARIAÇÃO E ERRO PADRÃO DA MÉDIA)	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos quanto às definições e aplicação das medidas básicas de dispersão. • Uso da plataforma excel. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	26/09/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
6	1	7	PRINCÍPIO BÁSICOS DA ESTATÍSTICA NA EXPERIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Fundamentais do uso e aplicabilidade dos princípios da experimentação. • Descrever as diferentes aplicabilidades. • Realizar a diferenciação entre o uso e aplicação de cada princípio. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de discussões. Exercício de perguntas e respostas.	28/09/2020	50	Não se aplica	3 h/a

7	1	8	MÉTODOS PARA AUMENTAR A PRECISÃO DOS EXPERIMENTOS.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Fundamentais da análise de dados experimentais. • Realizar a diferenciação entre os principais elementos insidpensáveis na apreciação de dados experimentais. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	05/10/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
8	1	9	CONTINUAÇÃO - MÉTODOS PARA AUMENTAR A PRECISÃO DOS EXPERIMENTOS.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Fundamentais da análise de dados experimentais. • Realizar a diferenciação entre os principais elementos insidpensáveis na apreciação de dados experimentais. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	17/10/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
8	1	10	TESTES DE SIGNIFICÂNCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Fundamentais do estudo da significância dos dados. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	19/10/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a

9	1	11	AMOSTRAGEM – DISTRIBUIÇÃO DE AMOSTRAGENS. AMOSTRAS PROBABILÍSTICAS E AMOSTRAS NÃO PROBABILÍSTICAS.	• Aspectos de coleta de dados experimentais na pesquisa cinética.	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de perguntas e respostas.	26/10/2020	20	Não se aplica	3 h/a
9	1	12	CONTINUAÇÃO - AMOSTRAGEM – DISTRIBUIÇÃO DE AMOSTRAGENS. AMOSTRAS PROBABILÍSTICAS E AMOSTRAS NÃO PROBABILÍSTICAS.	• Aspectos de coleta de dados experimentais na pesquisa cinética.	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de perguntas e respostas.	09/11/2020	10	Não se aplica	3 h/a
10	1	13	TEORIA DA ESTIMAÇÃO. TEORIA DA DECISÃO.	• Descrever as diferenças existentes na tomada de análise de dados de pesquisa.	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	16/11/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
11	1	14	DELINAMENTOS EXPERIMENTAIS EM SISTEMAS BIOLÓGICOS	• Aspectos Fundamentais da elaboração e análise de dados. • Manuseio de softwares específicos.	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica	23/11/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
12	1	15	DELINAMENTO INTEIRAMENTE CASUALIZADO (DIC).	• Aspectos Fundamentais da elaboração e análise de dados. • Manuseio de softwares específicos.	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de perguntas e respostas.	30/11/2020	10	Não se aplica	3 h/a

13	1	16	DELINÉAMENTO EM BLOCOS CASUALIZADOS (DBC)	<ul style="list-style-type: none"> Aspectos Fundamentais da elaboração e análise de dados. Manuseio de softwares específicos. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Forum de perguntas e respostas.	07/12/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
14	1	17	EXPERIMENTOS FATORIAIS.	<ul style="list-style-type: none"> Aspectos Fundamentais da elaboração e análise de dados. Manuseio de softwares específicos. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica.	12/12/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
15	1	18	TESTES DE MÉDIAS. EXPERIMENTOS EM PARCELAS SUBDIVIDIDAS.	<ul style="list-style-type: none"> Aspectos Fundamentais da elaboração e análise de dados. Manuseio de softwares específicos. 	Vídeoaula síncrona e disponibilizada durante o período estabelecido.	Não se aplica.	14/12/2020	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle										100 pontos

Assinatura do Docente:

Prof. D. Sc. Joserlan Nonato Moreira

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

Local/Data da Aprovação:

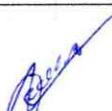
ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20201.3.872.1D CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICO - QUÍMICA PROFESSORA: AMANDA CECÍLIA DA SILVA				PERÍODO: 2020.1 CARGA HORÁRIA (% a definir): 90% (54 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)
1	2020.1 (UNIDADE 1)	1º	Ambientação/ Termodinâmica	<ul style="list-style-type: none"> Interagir com os alunos da turma e apresentar como se dará a disciplina nesse período de atividades remotas. Revisar conceitos da termodinâmica, ao rever assuntos já trabalhados com a turma, antes da pandemia, de forma presencial. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Fórum (não avaliativo)	24/08 a 28/08/20	Sem pontuação	Sem pontuação	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
2	2020.1 (UNIDADE 1)	2º	Termodinâmica	<ul style="list-style-type: none"> Estudar a 2º Lei da termodinâmica: entalpia e entropia. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	31/08 a 04/09/20	-	20	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
3	2020.1 (UNIDADE 1)	3º	Termodinâmica	<ul style="list-style-type: none"> Estudar a 3º Lei da termodinâmica: energia livre de Gibbs. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	09/09 a 11/09/20	-	20	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
4	2020.1 (UNIDADE 1)	4º	Termodinâmica	<ul style="list-style-type: none"> Realizar a atividade de conclusão da Unidade 1. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Questionário	14/09 a 18/09/20	60	-	4 h/a (1 h/a sincrônica e 3 h/a assincrônicas)
5	2020.1 (UNIDADE 2)	5º	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Estudar as propriedades físicas e físico-químicas da matéria. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	21/09 a 25/09/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
6	2020.1 (UNIDADE 2)	6º	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Estudar os estados da matéria e as mudanças de estado. 	Videoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	28/09 a 02/10/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)



7	2020.1 (UNIDADE 2)	7º	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Estudar o diagrama de fases. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	05/10 a 09/10/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
8	2020.1 (UNIDADE 2)	8º	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Estudar a termodinâmica de mistura e soluções. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	13/10 a 16/10/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
9	2020.1 (UNIDADE 2)	9º	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Realizar a atividade de conclusão da Unidade 2. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Questionário	19/10 a 23/10/20	40	-	4 h/a (1 h/a sincrônica e 3 h/a assincrônicas)
10	2020.1 (UNIDADE 3)	10º	Cinética Química	<ul style="list-style-type: none"> Estudar reações de 1º e 2º ordem. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	26/10 a 30/10/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
11	2020.1 (UNIDADE 3)	11º	Cinética Química	<ul style="list-style-type: none"> Estudar o tempo de meia-vida das reações químicas. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	03/11 a 06/11/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
12	2020.1 (UNIDADE 3)	12º	Cinética Química	<ul style="list-style-type: none"> Estudar os fatores que afetam a velocidade de uma reação química. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	09/11 a 13/11/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
13	2020.1 (UNIDADE 3)	13º	Cinética Química	<ul style="list-style-type: none"> Estudar os parâmetros de Arrhenius. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa	16/11 a 20/11/20	-	15	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
14	2020.1 (UNIDADE 3)	14º	Cinética Química	<ul style="list-style-type: none"> Realizar a atividade de conclusão da Unidade 3. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Questionário	23/11 a 27/11/20	40	-	4 h/a (1 h/a sincrônica e 3 h/a assincrônicas)
15	2020.1 (UNIDADE 4)	15º	Propriedades Coligativas	<ul style="list-style-type: none"> Realizar seminários sobre soluções ideais (Lei de Raoul, Lei de Henry), Tonoscopia, Ebulioscopia, Crioscopia e Osmoscopia (atividade de conclusão da Unidade 4). 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa/Fórum	30/11 a 04/12/20	30	20	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)



16	2020.1 (UNIDADE 4)	16º	Dispersões Coloidais	<ul style="list-style-type: none"> Realizar seminários sobre coloides e dispersões, classificação e preparo, estabilidade dos coloides, dupla camada elétrica, aglutinação e floculação (atividade de conclusão da Unidade 4). 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Tarefa/Fórum	07/12 a 11/12/20	30	20	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)
17	2020.1 UNIDADE FINAL	17º	Atividades Finais	<ul style="list-style-type: none"> Realizar a atividade de conclusão final da disciplina. 	Vídeoaula (gravada via meet); Slides narrados (vídeo) e outros	Questionário	14/12 a 18/12/20	-	-	3 h/a (1 h/a sincrônica e 2 h/a assincrônicas)

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

OBS.: Vale ressaltar que, antes da pandemia, foram ministradas 6 aulas (10% da carga horária) de forma presencial.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	400 Pontos (sendo 200 pontos de atividades individuais e 200 pontos de atividades colaborativas)
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>Atividades Online: até 400 pontos, dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atividades Colaborativas (AC): até 200 pontos • Atividades Individuais (AI): até 200 pontos <p>O cálculo para a obtenção da Média do Curso é feito da seguinte maneira: Média= (AC + AI)</p>

Assinatura do Docente: *AMANDA CECILIA DA SILVA*

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

Local/Data da Aprovação:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20201.3.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, Diurno CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos - Sousa (CAMPUS SOUSA) COMPONENTE CURRICULAR: 39007 - TEC.1000 - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I PROFESSOR(A): Lucélia Kátia de Lima – Mat. 2233149	PERÍODO: 3º Período CARGA HORÁRIA (88%) Total da disciplina: 67 h/80 Aulas Aulas ministradas de forma presencial: 8h/10 aulas Restante: 59h/70 aulas corresponde a 88%
--	---

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	0	Ambientação	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem da plataforma Moodle. • Interagir com os participantes da disciplina. 	-	Fórum (não avaliativo)	25/08 a 31/08/2020	-	Sem pontuação	-
	1	1	Introdução Operações Unitárias na indústria de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Definir os conceitos básicos de operações unitárias • Compreender os objetivos de processar alimentos • Conhecer algumas Operações Unitária na indústria de alimentos 	Webaula (50 min síncrono)	Questionário (não avaliativo)	25/08 a 31/08/2020	Sem pontuação	-	3h
2	1	2	Estado estacionário e transiente	<ul style="list-style-type: none"> • Processos descontínuos, contínuos e semicontínuos • Estado estacionário e transiente (não estacionário) • Classificação das operações unitárias 	Videoaula (gravado) Recursos de apoio: links, exercícios	Questionário	01/09 a 09/09/2020	25	-	3h

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
3	1	3	Balanço de massa Parte I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o princípio de conservação de massa; • Definir balanço de massa; • Listar aplicações; • Conhecer algumas operações unitárias que ocorrem transferência de massa; • Explicar as equações elementares de balanço de massa. 	Slides narrados (Vídeo) Recursos de apoio: links, exercícios	Tarefa	09/09 a 16/09/2020	50	-	4h
4	1	4	Balanço de massa Parte II	<ul style="list-style-type: none"> • Resumir as equações básicas de balanço de massa. • Discutir exercícios com aplicações de balanço de massa 	Webaula (50 min síncrono) Recursos de apoio: exercícios	Forum	15/09 a 21/09/2020	-	25	4h
5	1	5	Balanço de Energia	<ul style="list-style-type: none"> • Entender o princípios de conservação de energia; • Definir balanço de energia; • Conhecer os cálculos elementares. 	Videoaula (gravado)	Questionário	22/09 a 28/09/2020	50	-	3h
	1	-	Atividade conclusão módulo	-	-	Tarefa	15/09 a 28/09/2020	100	-	
6	1	6	Reologia	<ul style="list-style-type: none"> • Definir reologia • Aprender a importância e aplicação na indústria de alimentos • Explicar tensão e deformação; • Caracterizar a reologia de fluidos alimentícios e de materiais viscoelásticos 	Videoaula (gravado)	Questionário	29/09 a 05/10/2020	25	-	3h

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
7	1	7	Reologia número Reynold (Re) – Parte I	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento dinâmico dos fluidos • Experimento Reynold • Apresentar o cálculo número de Reynold 	Slides narrados (Vídeo)	Questionário	06/10 a 13/10/2020	25	-	4h
8	1	8	Reologia número Reynold (Re) – Parte II	<ul style="list-style-type: none"> • Calcular número Reynold 	Webaula (50 min síncrono)	Tarefa	13/10 a 20/10/2020	25	-	4h
9	1	9	Escoamento dos fluidos (Diagrama de Moody)	<ul style="list-style-type: none"> • Definir Perda de carga ; • Entender como ocorre a perda de carga por atrito em trechos de tubo reto; • Compreender como utilizar o Diagrama de Moody para calcular a perda de carga 	Slides narrados (Vídeo)	Tarefa	20/10 a 26/10/2020	25	-	4h
10	1	10	Escoamento dos fluidos (Perda de carga em acessórios)	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o efeito da perda de carga na tubulação com a adição dos acessórios 	Slides narrados (Vídeo)	Tarefa	27/10 a 04/11/2020	25	-	4h
11	1	11	Escoamento dos fluídios exercícios	<ul style="list-style-type: none"> • Calcular a perda de carga na tubulação quando estão presentes os acessórios 	Webaula	Fórum	03/11 a 09/11/2020	-	25	4h
	1	-	Atividade conclusão módulo	-	-	Tarefa	27/10 a 09/11/2020	100	-	
12	1	12	Bombeamento	<ul style="list-style-type: none"> • Definir o que são bombas • Conhecer os tipos de bombas; • Explicar como ocorre a cavitação e os problemas causados; • Discutir os fatores fundamentais na seleção de uma bomba. 	Videoaula (gravado)	Questionário	10/11 a 17/11/2020	50	-	4h

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
13	1	13	Agitação	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar agitação e mistura Listar exemplos e uso de agitadores 	Videoaula (gravado)	Questionário	17/11 a 23/11/2020	50	-	3h
14	1	14	Mistura	<ul style="list-style-type: none"> Apresentar a função da mistura nas indústrias de alimentos; Caracterizar a mistura de sólidos e líquidos; Listar os tipos de misturadores; Compreender como é feito a escolha do tipo de misturador. 	Webaula (50 min síncrono)	Questionário Fórum	24/11 a 30/11/2020	25	25	3h
	1	-	Atividade conclusão módulo	-	-	Questionário	17/11 a 30/11/2020	100	-	
15	1	15	Principais operações unitárias na indústria de bebidas e vegetais	<ul style="list-style-type: none"> Identificar algumas operações unitárias e equipamentos; Apresentar fluxograma de produção; 	Videoaula (gravado)	Questionário Fórum	01/12 a 07/12/2020	25	25	3h
16	1	16	Principais operações unitárias na indústria de laticínios	<ul style="list-style-type: none"> Identificar operações unitárias mais frequentes; Apresentar fluxograma de produção; Conhecer alguns equipamentos. 	Videoaula (gravado)	Questionário	8/12 a 14/12/2020	50	-	3h
17	1	17	Principais operações unitárias na indústria de carnes e Pescado	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as operações unitárias mais usadas na industria de vegetais; Apresentar fluxograma de produção; Conhecer alguns 	Webaula (50 min síncrono)	Questionário	15/12 a 16/12/2020	50		3h

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
				equipamentos.						
1	-	Atividade conclusão módulo		-	-	Questionário	01/12 a 16/12/2020	100	-	

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
	1000
As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:	
Atividade colaborativa 100	
Atividade Individual 500	
Atividade de Conclusão Módulo 400	
Estará aprovado quem somar no mínimo 700 pontos	

Lucélia Kátia de Lima
Assinatura do Docente: Lucélia Kátia de Lima

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ 12 de agosto de 2020:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 3º Período (20201.3.872.1D) CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Princípios da Conservação de Alimentos PROFESSOR(A): Sonnalle Silva Costa	PERÍODO: 2020.1 CARGA HORÁRIA: Total de 80 aulas (10 aulas cumpridas presencialmente + 70 aulas a serem cumpridas com atividades de ensino não presenciais – AENPs)
---	---

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	2	Apresentação do plano instrucional da disciplina e revisão do conteúdo das aulas presenciais (Conservação dos alimentos pelo uso do calor)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer informações gerais da etapa 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. Compreender o princípio de conservação dos alimentos pelo calor. 	Weaula e textos.		25/08 a 01/09/2020			4
2	1	3	Conservação dos alimentos pelo uso do calor	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos pelo calor, seus efeitos sobre os alimentos, bem como suas vantagens e desvantagens. 	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário	01/08 a 09/09/2020	30		4
3	2	4	Conservação dos alimentos pelo uso do frio	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os princípios da conservação dos alimentos pelo emprego de baixas temperaturas. Conhecer os métodos de conservação pelo frio. 	Weaula ou videoaula e textos.		09/09 a 15/09/2020			4

				<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar refrigeração e congelamento e seus efeitos sobre os alimentos. 						
4	2	5	Conservação dos alimentos pelo uso do frio	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a influência dos métodos de conservação pelo frio sobre os alimentos, bem como as vantagens e desvantagens de cada método. Reconhecer tipos de equipamentos utilizados nesse tipo de conservação de alimentos e suas características. 	Weaula ou videoaula e textos.	Fórum	15/09 a 22/09/2020		30	4
5	3	6	Conservação dos alimentos pelo uso da desidratação e secagem	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o fundamento da conservação dos alimentos pelo controle de umidade. Conhecer os principais métodos de conservação pelo controle de umidade de alimentos. 	Weaula ou videoaula e textos.		22/09 a 29/09/2020			4
6	3	7	Conservação dos alimentos pelo uso da desidratação e secagem	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as características, aplicações, vantagens e desvantagens dos métodos de conservação de alimentos pelo controle de umidade. Reconhecer tipos de equipamentos utilizados nesse tipo de conservação de alimentos e suas características. 	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário	29/09 a 06/10/2020	20		4
7	4	8	Conservação dos alimentos pelo uso do sal e do açúcar	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o princípio do método de conservação de alimentos pela adição de solutos. Identificar os métodos de conservação pela adição de soluto, sua aplicabilidade e seus efeitos sobre os alimentos. 	Weaula ou videoaula e textos.	Fórum	06/10 a 13/10/2020		20	4
8	5	9	Conservação dos alimentos pelo uso da defumação	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os fundamentos da defumação de alimentos. Distinguir os tipos de defumação, seus efeitos sobre os alimentos, bem como suas vantagens e desvantagens. 	Weaula ou videoaula e textos.	Fórum	13/10 a 20/10/2020		20	5
9	6	10	Conservação dos alimentos pelo uso de fermentações	<ul style="list-style-type: none"> Entender o papel dos microrganismos utilizados na produção de alimentos fermentados. Compreender a influência da fermentação como método de 	Weaula ou videoaula e textos.		20/10 a 27/10/2020			5

				<p>conservação de alimentos, bem como suas vantagens e desvantagens.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer os fatores que afetam o crescimento dos microrganismos utilizados nas fermentações. ● Identificar os tipos de fermentação mais importantes para as indústrias de alimentos e bebidas. ● Compreender características da fermentação láctica. 						
10	6	11	Conservação dos alimentos pelo uso de fermentações	<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender características das fermentações alcoólica e acética. ● Distinguir os tipos de fermentação mais importantes para as indústrias de alimentos e bebidas. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	27/10 a 03/11/2020	20	5	
11	7	12	Conservação dos alimentos pelo uso da irradiação	<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a influência da irradiação na conservação dos alimentos. ● Conhecer as principais aplicações do processo de irradiação de alimentos. ● Reconhecer os efeitos da irradiação nos micro-organismos e nos componentes dos alimentos. ● Identificar as vantagens e desvantagens da aplicação desse método de conservação. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	03/11 a 10/11/2020	20	5	
12	8	13	Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos	<ul style="list-style-type: none"> ● Definir aditivos químicos. ● Identificar as classes de aditivos químicos. ● Compreender as funções e aplicações dos aditivos químicos em alimentos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	10/11 a 17/11/2020	20	5	

13	9	14	Conservação dos alimentos pelo uso de atmosferas modificada e controlada	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os fundamentos da utilização de atmosferas modificadas e controladas na conservação de alimentos. • Conhecer aplicações, vantagens e desvantagens do emprego de atmosferas modificadas e controladas. 	Webaula ou videoaula e textos.	Fórum	17/11 a 24/11/2020		10	4
14	10	15	Métodos combinados e inovadores	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender fundamentos da aplicação de altas pressões na conservação de alimentos. • Conhecer aplicações, efeitos sobre os componentes e sobre as características sensoriais dos alimentos, vantagens e desvantagens do emprego desse método de conservação. 	Webaula ou videoaula e textos.		24/11 a 01/12/2020			4
15	10	16	Métodos combinados e inovadores	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender fundamentos da aplicação de campos elétricos na conservação de alimentos. • Conhecer aplicações, efeitos sobre os componentes e sobre as características sensoriais dos alimentos, vantagens e desvantagens desse método de conservação. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário	01/12 a 08/12/2020	10		4
16	11	17	Atividade de Conclusão de Curso	<ul style="list-style-type: none"> • Planejar e indicar os corretos métodos de conservação de alimentos para produzir alimentos com a qualidade necessária. 	Webaula	Tarefa (até 100 pontos)	08/12 a 15/12/2020			5

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	200 Pontos
Pontuação da Atividade de Conclusão de Curso	100 Pontos
TOTAL DA PONTUAÇÃO SEMESTRAL	300 Pontos
As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira: - Atividades Online: Σ até 200 pontos, dos quais: • Atividades Colaborativas (AC): Σ até 100 pontos • Atividades Individuais (AI): Σ até 100 pontos - Atividade de Conclusão de Curso (ACC): até 100 pontos O cálculo para a obtenção da média da disciplina é feito da seguinte maneira: $\text{Média} = (\text{ACC} + \text{AC} + \text{AI}) / 3$	



Assinatura Recuperável

X

Sonnalle Silva Costa

Sonnalle Silva Costa

Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecn...

Assinatura do Docente: Assinado por: Sonnalle Silva Costa

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 20201.3.872.1D (3º período de Alimentos) CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 39010 - TEC.1003 - Segurança no Trabalho - Graduação [33 h/40 Aulas] PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Patrícia Diógenes de Melo Brunet								PERÍODO: 2020.1 CARGA HORÁRIA (% a definir): 36h/a	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TÓPICO	UNIDADE	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
1	1	1	Apresentação do planejamento das ANPs até o término do semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar a dinâmica das aulas não presenciais; • Revisar conteúdos que foram vistos até a paralisação das atividades presenciais em 17/03 (conceito de ST, acidente de trabalho e tipos de acidentes e Arts. da Lei 8.213/91) 	Webaula e Materiais no AVA	-	21/08 a 28/08/2020	-	-	02h/ a
2	1	2	Agentes ou riscos nos ambientes de trabalho	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os tipos de agentes de riscos que causam acidentes de trabalho; • Identificar as cores que diferenciam os riscos no amb. de trabalho. 	Webaula e Materiais no AVA	-	28/08 a 04/09/2020	-	-	02h/ a
3	1	3	Mapa de riscos	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os graus de riscos num ambiente de trabalho; • Interpretar um mapa de riscos; 	Webaula e Materiais no AVA	-	04/09 a 11/09/2020	-	-	02h/ a
4	2	4	Equipamentos de Proteção	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a importância do uso de Equipamentos de Proteção; • Conhecer os tipos de Equipamentos de Proteção; 	Webaula e Materiais no AVA	-	11/09 a 18/09/2020	-	-	02h/ a
5	2	5	Equipamentos de Proteção (contin.)	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a importância do uso de Equipamentos de Proteção; • Conhecer os tipos de Equipamentos de Proteção; 	Webaula e Materiais no AVA	-	18/09 a 25/09/2020	-	-	02h/ a
6	2	6	Norma Regulamentadora – NR 07 - EPIs	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as regras sobre o uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) 	Webaula e Materiais no AVA	-	25/09 a 02/10/2020	-	-	02h/ a

7	2	7	Norma Regulamentadora – NR 07 – EPIs (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> Distinguir os Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual; Diferenciar os principais equipamentos utilizados para proteger cada área do corpo do trabalhador. 	Webaula e Materiais no AVA	-	02/10 a 09/10/2020	-	-	-	02h/ a
8	3	8	Comissão Interna de Prevenção de Acidentes CIPA	<ul style="list-style-type: none"> Apresentar o objetivo e a importância da criação da CIPA 	Webaula e Materiais no AVA	-	09/10 a 16/10/2020	-	-	-	02h/ a
9	3	9	CIPA – NR 05	<ul style="list-style-type: none"> Analizar as regras estabelecidas na NR – 05 sobre a composição e atribuições dos membros da CIPA 	Webaula e Materiais no AVA	Questionário (1ª nota do semestre)	16/10 a 23/10/2020	100	-	-	02h/ a
10	4	10	Conceitos gerais sobre Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o conceito, a importância e os objetivos da Ergonomia. 	Webaula e Materiais no AVA	-	23/10 a 30/10/2020	-	-	-	02h/ a
11	4	11	Norrrma Regulamentadora – NR 17 - Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> Analizar as regras sobre Ergonomia para a melhoria dos ambientes e desempenho das atividades laborais. 	Webaula e Materiais no AVA	-	30/10 a 06/11/2020	-	-	-	02h/ a
12	4	12	Norma Regulamentadora – NR 17 – Ergonomia (contin.) Doenças ocasionadas por fatores relacionados à Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as regras sobre Ergonomia para a melhoria dos ambientes e desempenho das atividades laborais. (contin.); Discutir acerca das principais doenças causadas por riscos ergonômicos; 	Webaula e Materiais no AVA	-	06/11 a 13/11/2020	-	-	-	02h/ a
13	5	13	Proteção contra incêndios	<ul style="list-style-type: none"> Apreender as noções e conceitos iniciais sobre a proteção contra incêndios 	Webaula e Materiais no AVA	-	13/11 a 20/11/2020	-	-	-	02h/ a

14	5	14	Proteção contra incêndios	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar os tipos de materiais combustíveis; Conhecer a classificação dos incêndios. 	Webaula e Materiais no AVA	-	20/11 a 27/11/2020	-	-	-	02h/ a
15	5	15	Proteção contra incêndios	<ul style="list-style-type: none"> Discutir as formas de combate a incêndios; Reconhecer os componentes dos extintores de incêndio; Distinguir os tipos e a função de cada extintor de incêndio. 	Webaula e Materiais no AVA	-	27/11 a 04/12/2020	-	-	-	02h/ a
16	5	16	Revisão de conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> Revisar as principais questões estudadas ao longo do semestre; 	Webaula e Materiais no AVA	Fórum (2ª nota do semestre)	04/12 a 11/12/2020	-	100		04h/ a
17	-	17	Encerramento do semestre	<ul style="list-style-type: none"> Reposição de avaliações; 	Webaula e Materiais no AVA	Avaliação(es) no AVA	11/12 a 18/12/2020	A definir de acordo com o tipo de avaliação a ser reposta	A definir de acordo com o tipo de avaliação a ser reposta		02h/ a
18	-	18	Prova final	<ul style="list-style-type: none"> Prova final 	Webaula e Materiais no AVA	Avaliação no AVA	17 e 18/12/2020	A definir	A definir		-

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 100
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	Média aritmética da 1 ^a e 2 ^a notas do semestre.

Assinatura do Docente:

Patrícia Neriógenes de Melo Brunet

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 39011 - TEC.1002
CURSO: Tecnologia em Alimentos
COMPONENTE CURRICULAR: Sociologia Geral
PROFESSOR(A): Bruno Mota Braga
PERÍODO: 2020.1
CARGA HORÁRIA (% a definir): 50 horas/60 aulas* <i>*Foram ministradas 3 horas/aulas, restando 47 horas a ser desenvolvida na forma de atividades não presenciais.</i> <i>O plano instrucional abaixo contempla 1 semestre letivo.</i>

TÓPICO	UNIDADE (bimestre/ semestre)	AUL A	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICOS PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL PONTUAÇÃO	ATIVIDA DE COLABOR ATIVA/ PONTUA ÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
1	Unidade 1 Introdução ao pensamento sociológico.	Aula 2	A Sociologia enquanto ciência. O estudo da sociedade.	Apresentar aos discentes o conjunto de atividades do plano instrucional da disciplina; Compreender a emergência da sociologia como ciência e as suas particularidades	Roteiro de Estudos para a Unidade 1. Roteiro para a aula 2. Arquivo em pdf. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google</i>	Fórum tira- dúvidas e discussões. Tarefa dissertativa	SEMANA 27/08/2020 (sugestão de início)	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)

				frente as diferentes ciências humanas; Identificar qual o seu objeto de estudo e o método de análise.	<i>Meet e Moodle.</i>					
2	Unidade 1 Introdução ao pensamento sociológico.	Aula 3	O exercício de imaginação sociológica.	Analizar os pressupostos assumidos pela sociologia enquanto ciência e o seu exercício contínuo de interpretação da realidade social.	Roteiro para a aula 3. Arquivo em pdf. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle.</i>	Fórum tira-dúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 03/09/2020	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)
3	Unidade 1 Introdução ao pensamento sociológico.	Aula 4	Avaliação Unidade 1 - Introdução ao pensamento sociológico.	Revisitar as proposições iniciais para a constituição da sociologia como ciência, seu contexto histórico, seus métodos e objeto de análise.	Roteiro para a avaliação da Unidade 1. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle.</i>	Questionário avaliativo. Tarefa dissertativa.	SEMANA 10/09/2020	60 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas).
4	Unidade 2 Os clássicos da sociologia	Aula 5	O olhar de Émile Durkheim para a sociedade. O que é o fato social?	Introduzir as primeiras reflexões referente a Unidade 2: Os clássicos da sociologia. Compreender as principais reflexões sociológicas	Roteiro de Estudos Introdutórios a Unidade 2. Roteiro para a aula 5. Arquivo em formato pdf com síntese	Fórum tira-dúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 17/09/2020	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)

				durkheimianas sobre a sociedade.	das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle</i> .					
5	Unidade 2 Os clássicos da sociologia	Aula 6	A perspectiva marxista e a luta de classes: Uma mirada a partir dos estudos de Karl Marx	Interpretar os arsenais teóricos e metodológicos de Karl Marx e a sua contribuição para os estudos da sociedade.	Roteiro para a aula 6. Arquivo em formato pdf com o resumo das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle</i> .	Fórum tiradúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 24/09/2020	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)
6	Unidade 2 Os clássicos da sociologia	Aula 7	A sociologia compreensiva de Max Weber	Interpretar os arsenais teóricos e metodológicos de Max Weber e a sua contribuição para os estudos da sociedade.	Roteiro para a aula 7. Arquivo em formato pdf com o resumo das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle</i> .	Fórum tiradúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 01/10/2020	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)

7	Unidade 2 Os clássicos da sociologia	Aula 8	Aula virtual e Avaliação da Unidade 2.	Revisitar os conceitos e as interpretações da sociedade a partir dos autores clássicos da sociologia.	Roteiro para a aula 8. Arquivo em formato pdf com o resumo das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual Google Meet e Moodle.	Participação em sala de aula; Questionário avaliativo.	SEMANA 08/10/2020	40 pontos.	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)
8	Unidade 3 Tópicos especiais em Sociologia da Alimentação	Aula 9	Alimentação e cultura	Compreender os aspectos étnicos e culturais das dinâmicas alimentares. Analizar a inter-relação entre alimentação, cultura e práticas em saúde.	Roteiro para a aula 9. Arquivo em formato pdf com o resumo das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual Google Meet e Moodle.	Fórum tira-dúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 15/10/2020	20 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)
9	Unidade 3 Tópicos especiais em Sociologia da Alimentação	Aula 10	Sociedade, Consumo e Alimentação	Analizar a relação entre alimentação e novas dinâmicas produtivas.	Roteiro para a aula 10. Arquivo em formato pdf com o resumo	Fórum tira-dúvidas e discussões. Tarefa dissertativa.	SEMANA 22/10/2020	20 pontos.	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)

				Interpretar o fenômeno da globalização e as estratégias alimentares. Compreender o conceito de soberania alimentar e segurança alimentar.	das aulas anteriores. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet</i> e <i>Moodle</i> .					
10	Unidade 3 Tópicos especiais em Sociologia da Alimentação	Aula 11	Avaliação da Unidade 3.	Revisitar os conceitos e as interpretações apresentados na Unidade 3. Reafirmar a interface entre sociologia/antropologia e os hábitos alimentares. Avaliar o processo de aprendizagem dos discentes.	Roteiro para avaliação. Arquivo em formato pdf. Resumo das aulas anteriores. Ambiente Virtual <i>Google Meet</i> e <i>Moodle</i> .	Questionário avaliativo. Tarefa dissertativa.	SEMANA 29/10/2020	60 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas)
11	Unidade 3	Aula 12		Reposição de provas e atividades avaliativas	Roteiro para a avaliação das unidades.	Questionário avaliativo.	SEMANA 05/11/2020	100 pontos	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3

	Tópicos especiais em Sociologia da Alimentação		Recuperação (Unidades 1, 2 e 3)		Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle.</i>	Tarefa dissertativa.			hs. assíncronas)
12	Unidade 3 Tópicos especiais em Sociologia da Alimentação	Aula 13	Oficina de Estudos Socioantropológicos	Criar uma interface entre os estudos sociológicos e antropológicos sobre alimentação. Produzir material panfletário sobre os hábitos alimentares do nosso cotidiano.	Roteiro para a aula 10. Arquivo em formato pdf. Vídeoaula. Ambiente Virtual <i>Google Meet e Moodle.</i>	Producir um material panfletário sobre os hábitos alimentares do nosso cotidiano.	SEMANA 12/11/2020	-	4 hs (1 h. sincrônica e 3 hs. assíncronas) Total: 48 h/a

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	100 pontos

**As atividades apresentadas acima pela disciplina Sociologia Geral 2020.1 para o curso de Tecnologia em Alimentos serão avaliadas a partir de dois critérios:

a) A cada aula **será realizada uma avaliação de forma contínua**, chegando ao peso de 10 a 20 pontos por tópico/aula: e

b) a cada **final de cada Unidade serão retomadas às discussões anteriores concluindo com uma atividade avaliativa** de peso até 60 pontos.

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação: