

## PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<p>TURMA: 20211.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno</p> <p>CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos</p> <p>COMPONENTE CURRICULAR: 47478 - TEC.1014 - Tecnologia de Bebidas</p> <p>PROFESSOR(A): DALANY MENEZES OLIVEIRA 2222007</p>	PERÍODO: 2021.1
	CARGA HORÁRIA: 50h/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)
0	0	1	Ambientação e apresentação do plano instrucional. Formação de grupos para seminários	Conhecer a dinâmica da disciplina no período.	Aula meet Síncrona e Material de leitura	Não se aplica	18/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
1	1	2	Água mineral e outras águas engarrafadas: Introdução, tecnologia de envase. Água aromatizada. Composição química das águas engarrafadas.	Entender a atividade industrial das águas minerais e de outras águas engarrafadas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	23/10/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	4h/a
2	2	3	Sucos de fruta. Tipos de sucos e alguns processamentos.	Reconhecer os processamentos de sucos de frutas tropicais.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	25/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	4h/a

3	3	4	Bebidas refrescantes: Introdução. Bebidas não carbonatadas Bebidas carbonatadas.	Conhecer os tipos de bebidas refrescantes. Compreender as substâncias necessárias como ingredientes e aditivos, além de sua composição. Identificar o processo de produção do refrigerante. Reconhecer os principais ingredientes e aditivos em cada tipo de refrigerante..	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	01/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
4	1, 2 e 3	5	Atividade de fixação para os conteúdos de 1, 2 e 3	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	08/11/2021 a 22/11/2021	40	Não se aplica	4h/a
5	4	6	Bebidas estimulantes Tecnologia do café. Tecnologia do cacau.	Conhecer o processo de obtenção das bebidas estimulantes café e cacau.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	20/11/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
6	4	7	Bebidas estimulantes Tecnologia das bebidas à base de guaraná. Tecnologia de produção de chás.	Conhecer o processo de obtenção do guaraná. Reconhecer a produção dos diferentes tipos de chá.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	22/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
7	5	8	Cervejas Introdução. O papel da <i>Saccharomyces</i> no processo fermentativo. Microbiologia da cerveja Tecnologia de	Conhecer os processos fermentativos para a produção dos diferentes tipos de cervejas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	29/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	4h/a

			processamento. A química da cerveja e de sua fabricação.							
8	4 e 5	9	Atividade de fixação para os conteúdos de 4 e 5	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	06/12/2021 a 13/12/2021	40	Não se aplica	4h/a
9	6	10	Vinhos Introdução. Definições e tipos de vinhos Tecnologia de vinificação Química do vinho. Microbiologia do vinho	Compreender os diferentes tipos de vinhos. Reconhecer os processos de vinhos e seus componentes	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	11/12/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
10	7	11	Bebidas fermento-destiladas. Introdução. Composição química das bebidas fermento-destiladas. Tecnologia e tipos de bebidas destiladas	Conhecer o processo de destilação e de obtenção das bebidas fermento-destiladas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	13/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
11	6 e 7	12	Atividade de fixação para os conteúdos de 6 e 7	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	20/12/2021 a 03/01/2022	20	Não se aplica	4h/a
12	8	13	Produção de vinagres Introdução; Fermentação acética. Tecnologia de processamento. Tipos de vinagres. Composição química dos vinagres	Reconhecer os tipos de vinagres e os processos de produção do vinagre.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	27/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a

13	8	14	Seminário Vinagre	Apresentar um processamento de um tipo de vinagre.	Aula meet Síncrona Material de leitura	Seminário	03/01/2022	Não se aplica	100	3h/a
14	1	15	Demonstração de uma prática de gaseificação de água	Aprender as principais etapas do processo de gaseificação da água.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	10/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
15	2	16	Demonstração de uma prática de produção de tipos de suco.	Aprender as principais etapas do processo de produção de sucos.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	17/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
16	3	17	Demonstração de uma aula prática de produção dos xaropes para refrigerantes	Aprender as principais etapas de elaboração dos xaropes para a produção de refrigerantes.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	24/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
17	3	18	Demonstração de uma aula prática de gaseificação de refrigerante	Aprender sobre o processo de gaseificação de refrigerantes.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	07/03/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
18	0	19	Prova Final	Compreender os conteúdos do período para aplicar na indústria de bebidas	Todo o material do período	Questionário	10/03/2022 a 11/03/2022	100	Não se aplica	0

\* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem nos dois Bimestres	Pontos 200
<p><b>Atividades on-line <math>\Sigma</math> até 100 pontos dos dois Bimestres</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Atividades Colaborativas (AC): até 100 pontos</b></p> <p><b>Nota 1 (N1) = 100</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Atividades Individuais (AI): <math>\Sigma</math> até 100 pontos</b></p> <p><b>Nota 2 (N2) = 100</b></p> <p><b>Média (N1 + N2)/2</b></p>	

<i>Se não atingir 70 pontos o aluno irá realizar questionário de Prova Final de todo o conteúdo do período valendo nota máxima 100.</i>	
---	--

Assinatura do Docente:

*Dalany Mendes Oliveira*

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

Local/Data da Aprovação:

## PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<b>TURMA:</b> 20201.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno <b>CURSO:</b> 872 - Tecnologia em Alimentos – Graduação - Sousa (CAMPUS SOUSA) <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> 39013 - TEC.1011 - Tecnologia de Carnes <b>PROFESSOR(A):</b> Lucélia Kátia de Lima – Mat. 2233149	<b>PERÍODO:</b> 5º Período <b>CARGA HORÁRIA (88%)</b> Total da disciplina: 100 h/120 Aulas Aulas já ministradas: 12h/14 aulas Restante: 88h/106 aulas corresponde a 88% Sendo 38h/46 aulas teóricas e 50h/60 aulas práticas segundo o PPC
---	--

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	2	0	Ambientação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem da plataforma Moodle;</li> <li>Interagir com os participantes da disciplina.</li> </ul>	-	-	18/10 a 25/10/2021	-	-	5
		1	Aula teórica- Transformação músculo em carne (mudanças bioquímicas post mortem, maturação da carne) e anômalos PSE e DFD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar os conceitos abordados nas aulas iniciais do curso;</li> <li>Compreender as reações bioquímicas que convertem músculo em carne;</li> <li>Diferenciar os anômalos PSE e DFD.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-		-	-	
2	2	2	Aula teórica- Conservação de carne por resfriamento e congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicar como ocorre a conservação da carne por resfriamento e congelamento;</li> <li>Diferenciar o rigor do descongelamento e encurtamento pelo frio;</li> <li>Conhecer os métodos aplicados para se evitar o encurtamneto pelo frio e o rigor do descongelamento.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	25/10 a 01/10/2021	-	-	5

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
3	2	3	Aula teórica- Tecnologia de abate e preparo das carcaças de bovinos e suínos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprender a importancia do bem-estar animal para a qualidade da carne;</li> <li>Definir abate humanitário.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Questionário	01/11 a 08/11/2021	100	-	4
4	2	4	Aula teórica- Tecnologia de abate de aves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprender a importancia do bem-estar animal para a qualidade da carne;</li> <li>Conhecer o método de abate humanitário em aves.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	08/11 a 16/11/2021 <b>Sábado letivo</b>	-	-	4
5	2	5	Aula teórica- Cortes comerciais de aves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar os principais cortes cárneos em aves;</li> <li>Compreender a importancia dos cortes na valorização dos produto para venda.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	16/11 a 22/11/2021	-	-	4
6	2	6	Aula teórica – - Microbiologia da carne - Cortes comerciais de bovinos e suínos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Listar os principais micro-organismos envolvidos na contaminação da carne;</li> <li>Conhecer as fontes de contaminação;</li> <li>Identificar os principais cortes cárneos;</li> <li>Compreender a importancia dos cortes carneos na elaboração dos produtos.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	22/11 a 29/11/2021	-	-	4
7	2	7	Aula teórica – - Produtos cárneos - Cor da carne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer a legislação dos produtos cárneos;</li> <li>Explicar a função dos equipamentos e aditivos;</li> <li>Compreender o processo de cura;</li> <li>Entender como o corre o processo de modificação da cor de cortes cárneos e produtos.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	29/11 a 06/12/2021	-	-	4

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
8	2	8	Aula teórica- Produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumerar os produtos cárneo emulsionados, fermentados, defumados e reestruturados.</li> <li>• Conhecer as tecnologias aplicadas para obter cada produto.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Aula teórica- Produtos cárneos	06/12 a 13/12/2021	-	-	4
9	2	9	Aula teórica- Produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os tipos de envoltórios;</li> <li>• Aprender como realizar o embutimento e amarração.</li> <li>• Aprender a realizar os cálculos das formulações utilizadas nas aulas práticas.</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Questionário	13/12 a 20/12/2021	100	-	4
10	2	10	<b>Aula prática</b> <b>CORTES SUÍNOS</b> 1. comerciais peças grande e para elaboração dos produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprender a fazer a limpeza da carcaça dos suínos;</li> <li>• Amolar as facas</li> <li>• Conhecer os principais cortes cárneos de suíno</li> <li>• Entender os cuidados com a câmara fria</li> <li>• Etapas de higiene do setor</li> <li>• Avaliar a conduta e higiene do manipulador de alimentos.</li> </ul>	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	20/12 a 27/12/2021	20	-	12
11	2	11	<b>Aula prática</b> <b>CORTES SERRA FITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os cortes menores</li> <li>• Como manipular com segurança a serra fita.</li> <li>• Etapas de higiene do setor</li> <li>• Avaliar a conduta e higiene do manipulador de alimentos.</li> </ul>	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	27/12 a 03/01/2022	20	-	4
12	2	12	Aula teórica- Higiene setor cárneos no controle da Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listar novas legislações publicadas com medidas para conter a disseminação do novo coronavírus no setor de processamento de carnes</li> </ul>	Links, Video, arquivo PDF, apresentação PowerPoint	-	03/01 a 10/01/2022	-	-	12



TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
13	2	13	<b>Aula prática</b> <b>PRODUTOS SUÍNOS</b> 1. Hamburger 2. Linguiça Pura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender a função do envoltório e como fazer a reidratação;</li> <li>Entender a função dos aditivos;</li> <li>Conhecer os principais equipamentos utilizados no embutimento;</li> <li>Aprender como calcular as porções apresentadas nas formulações.</li> </ul>	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	10/01 a 17/01/2022	20	-	12
14	2	14	<b>Aula prática</b> 1. Cortes comerciais; 2. Filé empanado; 3. Desossa de coxas e sobrecoxas para elaboração de produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer os cortes comerciais dos frangos;</li> <li>Calcular as formulações das farinhas de cobertura.</li> </ul>	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	17/01 a 24/01/2022	20	-	12
15	2	15	<b>Aula prática</b> 4. Linguiça de Frango Hamburger de Frango	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcular a formulação Aprender a realizar o embutimento e moldagem.</li> </ul>	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	24/01 a 07/03/2022	20	-	12
16	2	16	Atividade Avaliativa			Questionário	07/03 a 09/03/2022	100	-	4
-	2	-	PROVA FINAL			Questionário	10/03/2022	100	-	-

\* Planejamento do 2º semestre 2021.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e pontuação das Atividades Individuais em aulas práticas	Pontos 400
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>Três Questionários realizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (QAVA)</p> <p><math>\Sigma(\text{QAVA}) = 300</math> pontos (100 pontos cada questionário)</p> <p>Avaliação Individual em aulas práticas (presencial) (AAP)</p> <p><math>\Sigma(\text{AAP}) = 100</math> pontos</p> <p><b>Cálculo Média = <math>\frac{\Sigma(\text{Três maiores notas})}{3}</math> =Estará aprovado quem possuir média <math>\geq 70</math> pontos.</b></p>	

Assinatura do Docente:



Lucélia Kátia de Lima

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ 10 de setembro de 2021:

## ANEXO I

### PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<p>TURMA: 20211.5.872.1D</p> <p>CURSO: Tecnologia em Alimentos</p> <p>COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Cereais e panificação</p> <p>PROFESSOR(A): Kerolayne Santos Leite</p>	<p>PERÍODO: 2021.2 (Continuação da período 2021.1)</p>
	<p>*CARGA HORÁRIA TOTAL DA DISCIPLINA</p> <p>67h/r= 37 h/r teóricas + 30 h/r práticas.</p> <p>*O conteúdo teórico já foi ministrado, neste plano consta apenas o conteúdo prático.</p>

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	Aula Prática: Pão francês, cachorro quente, hambúrguer, forma, pão doce, pães enriquecidos, sonho, donuts.	Aprender como elaborar os diferentes pães.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	Não se aplica	22/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6

2	1	2	Aula Prática: Bolo básico(fofo), bolo de Cenoura, bolo de bolo confeitado, biscoito amanteigado (goiabinha) e de queijo	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	R1	23/11/2021	100 pontos	Não se aplica	6
2	1	3	Bolo, pão e biscoito de Arroz, milho e aveia.	Aprender como elaborar os diferentes produtos de panificação substituindo a farinha de trigo por arroz, milho e aveia.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	Não se aplica	24/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6
3	1	4	Pão de queijo, Coxinha, empada, panetone e biscoitos natalinos.	Aprender como elaborar salgadinhos de massa tradicionais, sonhos e pães e biscoitos natalinos.	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	Não se aplica	25/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6

3	1	5	Ravioli, panqueca, talharim, pizza.	Aprender como elaborar as diferentes massas alimentícias cozidas	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	R2	26/11/2021	100 pontos	Não se aplica	6
			Prova Final				15/12/2021			

**\* Planejamento de 2021.1 considerando a continuação da disciplina apenas a carga horária prática.**

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem</b>	Pontos 300
<p><b>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</b></p> <p>MB= N1+N2 +N3/3</p> <p>As notas N1 e N2 já foram avaliadas considerando o conteúdo teórico. Portanto N3 será a soma dos Relatórios (R):</p> <p>N3 = (R1 + R2)/2</p> <p>MÉDIA SEMESTRAL = (NOTA 1 + NOTA 2 + NOTA 3)/3</p>	



**Assinatura do Docente: Kerolayne Santos Leite**

**Matrícula SIAPE: 1053298**

**Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ 27 de setembro de 2021:**



## ANEXO I

### PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 5ºSemestre CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Leite e Derivados PROFESSOR(A): Ticiane Leite Costa	PERÍODO:2021.2
	CARGA HORÁRIA 100h/120 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação da ementa, alunos e professora;</li> <li>• Aspectos econômicos da atividade leiteira e considerações sobre a indústria de laticínios;</li> <li>• Definição de leite e composição nutricional.</li> </ul>	Conhecer os aspectos econômicos atuais da atividade leiteira e da indústria; Definir leite e seus componentes.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	(Questionário)	22/10/21 a 29/10/21	AV I – 20		6 h

2	1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntese do leite na glândula mamária;</li> <li>Mastite.</li> </ul>		<p>Vídeo conferência (aula síncrona);</p> <p>Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio:</p> <p>(Apostila).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides;</p> <p>Fórum.</p> <p>Postagem de vídeos</p>	(Questionário)	29/10/21 a 05/11/21	AV I – 20		6 h
3	1	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produção Higiênica do leite: Classificação e recebimento na plataforma da indústria.</li> </ul>	Abordar	<p>Vídeo conferência (aula síncrona);</p> <p>Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio didático).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides e vídeo</p> <p>Fórum.</p>	(Questionário)	05/11/21 a 12/11/21	AV I – 20		6 h
4	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produção Higiênica do leite: Tratamento e transformação do leite fluido (processos de pasteurização e esterilização).</li> </ul>	Abordar.	<p>Vídeo conferência (aula síncrona);</p> <p>Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio didático: (Apostila/ livro).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides e vídeo</p> <p>Fórum.</p>	(Questionário)	12/11/21 a 19/11/21	AV I – 20		6 h



5	1	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualidade físico-química do leite.</li> </ul>	Abordar as.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Slides e vídeo Fórum.	Atividade De pesquisa	19/11/21 a 26/11/21	AV I – 20		6 h
6	2	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualidade microbiológica do leite</li> </ul>	Discutir	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	Mapa Mental	26/11/21 a 03/12/21	AV II – 10		6 h
7	2	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Higienização da indústria de laticínios.</li> </ul>	Discutir sobre.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides e vídeo Fórum.	Mapa mental	03/12/21 a 10/12/21	AV II – 10		6 h

8	2	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Processamento tecnológico de bebida lácteas e iogurtes;</li> <li>Processamento tecnológico de doce de leite em barra e pasta;</li> <li>Processamento tecnológico de manteiga;</li> </ul>	Abordar	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio teórico: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	Apresentação de seminários e Mapa mental	10/12/21 a 17/12/21	AV II – 10 (Mapa)	AV II – 50 (Seminário)	6 h
9	2	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Processamento tecnológico de Queijos,</li> <li>Processamento tecnológico de sorvetes</li> </ul>	Abordar as	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio teórico: (Apostila/ livro).	Apresentação de seminários e Mapa mental	07/01/22 a 14/01/22	AV II – 10 (Mapa)		6 h
10	2	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fundamentos Tecnológicos de aditivos: ingrediente e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite.</li> </ul>	Aborda	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio teórico: (Apostila/ livro).	Trabalho de pesquisa	08/01/22 (Sábado ativo)	AV II – 10		6 h
11	2	11	Aula Prática: análises físico-químicas do leite	Abordar as	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)	Relatório	14/01/22 a 21/01/22	AV III – 10		6 h

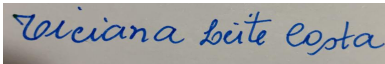
					Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.					
12	3	12	Aula Prática: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração de iogurte e bebida láctea;</li> <li>• Elaboração da manteiga: creme e garrafa.</li> </ul>	.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeo; Fórum.		15/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h
13	3	13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula Prática: Elaboração de Doce de leite :cremoso e em pasta.</li> </ul>		Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeo; Fórum.	Relatório	21/01/22 a 28/01/22	AV III– 15		6 h

14	3	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula Prática: Elaboração de Queijo e Minas frescal</li> </ul>		Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides.		22/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h
15	3	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula Prática: Elaboração de Queijo de coalho e Queijo ricota</li> </ul>	.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeos.		28/01/22 a 04/02/22	AV III– 15		6 h
16	3	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula Prática: Elaboração de Queijo fino:</li> </ul>	Conhecer os Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeos..		29/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h

17	3	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula Prática: Elaboração de sorvete</li> </ul>	Conhecer os Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio teórico: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeos; Fórum.		04/02/22	AV III– 15		6 h
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Prova final</li> </ul>				11/03/2022			

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem</b>	<b>300 Pontos</b>
<p><i>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle</i></p> <p>As avaliações serão categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>- <b>Atividades Online:</b> Σ até 300 pontos, dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliação I (AV I): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> <li>Avaliação II (AV II): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> <li>Avaliação III (AV III): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas)</li> </ul>	<p><b>Pontos</b></p> <p><b>300</b></p>

O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:	
<b>Média das Atividades <i>Online</i> = (AV I + AV II + AV III ) / 3</b>	



Assinatura do Docente:

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: 20212.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 53929 – TEC.1015 – Tecnologia de Vegetais PROFESSOR: Luís Gomes de Moura Neto (SIAPE 1808119)	PERÍODO: 2021.2
	CARGA HORÁRIA: 100h /120 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 ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	19/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
2	1	2	Fisiologia pós-colheita	Compreender sobre a estrutura e fisiologia de frutas e hortaliças	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	26/10/2021	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 ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	06/11/2021	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 ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	09/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
5	1	5	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	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	16/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

6	1	6	Frutas e Hortaliças em conservas	Compreender o processamento de frutas e hortaliças em conservas	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	23/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
7	1	7	Atividade de fixação dos conteúdos (aulas 1 a 7)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	27/11/2021	30	Não se aplica	6 h/a
8	1	8	Geleias, doces cremosos e em massas	Compreender o processamento geleias, doces cremosos e em massas.	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	30/11/2021	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	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	04/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
10	1	10	Tecnologia de cana de açúcar / Tecnologia de produção de óleos e gorduras	Compreender o processamento de produtos derivados da cana de açúcar e de óleo e gorduras	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	07/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
11	1	11	Atividade de fixação dos conteúdos (aulas 8 a 11)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	14/12/2021	30	Não se aplica	6 h/a
12	1	12	Aula prática	Produção de polpa / Produção de Suco	Aula prática	Não se aplica	21/12/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
13	1	13	Aula prática	Produção de doce / Produção de geleia / Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	28/12/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
14	1	14	Aula prática	Produção de doce / Produção de geleia / Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	04/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
15	1	15	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças saturados (frutas cristalizadas)	Aula prática	Não se aplica	11/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a

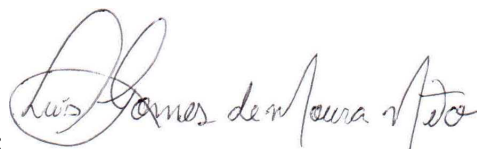


16	1	16	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças em conserva	Aula prática	Não se aplica	18/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
17	1	17	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças minimamente processados	Aula prática	Não se aplica	25/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
18	1	18	Atividade de fixação dos conteúdos das aulas práticas (aulas 13 a 17)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	08/03/2021	40	Não se aplica	5 h/a
19	1	19	Prova Final	Reavaliar os conteúdos do período em relação à Tecnologia de Vegetais	Todo o material do período	Questionário	10/03/2022	100	Não se aplica	0

	Sábado letivo
	Prova final

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem nos dois bimestres</b>	Pontos 100
<p><i>Atividades on-line <math>\Sigma</math> até 100 pontos dos dois bimestres</i>  <i>- Atividades Individuais (AI): <math>\Sigma</math> até 100 pontos</i>  <i>Nota 1 (N1), Nota 2 (N2) e Nota 3 (N3) = 100</i>  <i>Média (N1 + N2 + N3)</i>  <i>Se não atingir 70 pontos o aluno irá realizar questionário de Prova Final de todo o conteúdo do período valendo nota máxima 100.</i></p>	

**Assinatura do Docente:**



(Luís Gomes de Moura Neto, SIAPE 1808119)

**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: 20211.4.872.1D					PERÍODO: <i>Continuação do período 2021.1</i>					
CURSO: <i>TECNOLOGIA EM ALIMENTOS</i>										
COMPONENTE CURRICULAR:  <i>TECNOLOGIA DE PESCADOS</i>					CARGA HORÁRIA (%):  <i>De forma remota 60% (30 h teóricas)</i>  <i>De forma presencial 40% (20h práticas)</i>  <i>*O conteúdo teórico já foi ministrado, neste plano consta apenas o conteúdo prático.</i>					
PROFESSOR(A) FORMADOR(A):  <i>JULIANA MARIA GUEDES DE OLIVEIRA</i>										
TÓPICO	UND	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (H/A)
1	1	1	Aula Prática: Abate e Filetagem de peixes	<i>Aprender a técnica de abate e filetagem.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		16/11/2021			4
2	1	2	<i>Aula Prática: Elaboração de Hamburguer e Almôndegas de Peixe</i>	<i>Aprender como elaborar derivados de pescado.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		17/11/2021			4
3	1	3	<i>Aula Prática: Elaboração de nuggets de peixe.</i>	<i>Aprender como elaborar derivados de pescado.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		18/11/2021			4

4	1	4	<i>Aula Prática: Camarão: evisceração, descascamento e cortes.</i>	<i>Aprender os diferentes cortes de camarão, evisceração e descascamento.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>	29/11/2021				4
5	1	5	<i>Aula Prática: Camarão: Empanamento.</i>	<i>Aprender como elaborar derivados de pescado.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>	30/11/2021				4
6										
7										

**\*\* Planejamento de 2021.1 considerando a continuação da disciplina apenas a carga horária prática.**

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	PONTOS
<p><b>Fórmula de cálculo da pontuação:</b></p> <p><b>Atividades avaliativas já concluídas. Constam no Plano de carga horária teórica.</b></p> <p><b>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</b></p>	

Sousa, 23 de outubro de 2021

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Juliana Maria Guedes de Oliveira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/10/2021 15:16:34.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/10/2021. 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: 231489

Código de Autenticação: 517ec2b430



Av. Pres. Tancredo Neves, s/n - Jardim Sorrilandia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

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