



RELATÓRIO DE ADEQUAÇÕES DOS COMPONENTES CURRICULARES PARA AENPs
CURSO – TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
ANO/SEMESTRE LETIVO: 2021.2

Prezada Comissão Local de Acompanhamento e Gestão das ANPs,

Cumprimentando-o cordialmente, vimos, por meio deste, apresentar relatório de adequações realizadas dos componentes curriculares para as atividades de ensino não presenciais do Curso de Tecnologia em Alimentos, para parecer de autorização e posterior publicação no Portal do Estudante.

Nº	Componente Curricular	Metodologia de Ensino	Recursos Didáticos	Critérios de Avaliação	CH Proposta	Nome Professor/entregou ou não o PI?
2º PERÍODO						
1	Introdução à Nutrição	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionário Trabalho de Pesquisa Revisão Interativa Mapas Mentais Seminários	67h	SIM
2	Metodologia da Pesquisa Científica	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Tarefas	67h	SIM
3	Microbiologia I	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários	67h	SIM
4	Física Geral	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários	50h	SIM

5	Química de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Fóruns Tarefas Avaliação Teórica Resumos Seminário Produção de Vídeo	50h	SIM
6	Química Orgânica	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionário	67h	SIM
7	Introdução à Adm. E Economia	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Avaliação contínua Atividades avaliativas	50h	SIM
8	Química Analítica	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Fórum Tarefa	67h	SIM
4º PERÍODO						
1	Operações Unitárias II	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Fórum	67h	SIM
2	Instalações Industriais	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Fórum	50h	SIM
3	Gestão Ambiental	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Tarefa Questionário	50h	SIM
4	Embalagem de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários	50h	SIM
5	Empreendedorismo	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Avaliação contínua Atividades avaliativas	50h	SIM
6º PERÍODO (TURMA 2019.1)						
1	Microbiologia II	Web aula Vídeo Aulas	AVA Presencial Laboratório	Fórum Tarefa	67h	SIM

		Materiais de Apoio Aulas Práticas		Questionário		
2	Análise Sensorial de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Questionário Apresentação de relatório de Aula Prática	50h	SIM
3	Elaboração de Projetos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Projetos/Tarefas	50h	SIM
4	Ética e Cidadania	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Tarefa/Fórum	33h	SIM
5	Análise Físico-Química de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Avaliação Teórica/Atividades	50h	SIM
6º PERÍODO (TURMAS 2018.1 E 2017.1)						
1	Tecnologia de Bebidas	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Seminários/Questionários	50h	SIM
2	Tecnologia de Vegetais	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Questionários	100h	SIM
3	Tecnologia de Carnes	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Questionários/Ficha Avaliativa Individual	100h	SIM
4	Tecnologia de Pescado	Aulas Práticas	Laboratório	Avaliações concluídas PI 2021.1	20h	SIM
5	Tecnologia de Cereais	Aulas Práticas	Laboratório	Relatório de Aulas Práticas e Avaliações concluídas no PI 2021.1	30h	SIM
6	Tecnologia de Leite	Web aula Vídeo Aulas	AVA Presencial Laboratório	Questionário/Atividade de Pesquisa Mapa Mental/ Seminário/Relatórios	100h	SIM

		Materiais de Apoio Aulas Práticas				
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--

Atenciosamente,

(Assinado Eletronicamente)

Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais - Curso Tecnologia em Alimentos

Portaria nº 77/2020 – DG/SS - IFPB