



RELATÓRIO DE ADEQUAÇÕES DOS COMPONENTES CURRICULARES PARA AENPs
CURSO – TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
ANO/SEMESTRE LETIVO: 2022.1

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.

Essas atividades não presenciais são referentes ao período de 28 de março de 2022 à 08 de maio de 2022, tendo em vista o retorno das atividades presenciais em 09 de maio de 2022.

Nº	Componente Curricular	Metodologia de Ensino	Recursos Didáticos	Critérios de Avaliação	CH Proposta	Nome Professor/entregou ou não o PI?
1º PERÍODO						
1	Biologia Geral	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Seminários Fóruns Apresentações Participação e assiduidade Estudo dirigido	50h	SIM
2	Inglês	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Tarefas	50h	SIM
3	Introdução a Adm. Economia	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Atividades Avaliação Contínua	50h	SIM

4	Matérias – primas alimentícias	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Tarefas	67h	SIM
5	Práticas de Leitura e Escrita	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Produção Textual	67h	SIM
6	Química Geral	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Exercícios Participação em aulas práticas	67h	SIM
7	Informática Básica	-	-	-	-	NÃO (INICIOU PRESENCIALMENTE)
3º PERÍODO						
1	Bioquímica de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Provas Questionários	67h	SIM
2	Estatística	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Fórum Exercícios	50h	SIM
3	Físico-Química	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Provas Resolução de Exercícios	50h	SIM
4	Microbiologia II	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Provas Tarefas	67h	SIM
5	Operações Unitárias I	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários	67h	SIM
6	Princípios da Conservação	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Tarefas	67h	SIM
7	Relações Humanas no Trabalho	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	AVA Presencial	Questionários Participação	33h	SIM
8	Segurança do Trabalho	Web aula	AVA Presencial	Questionários	33h	SIM

		Vídeo Aulas Materiais de Apoio				
9	Sociologia	-	-	-	-	NÃO (INICIOU PRESENCIALMENTE)
5º PERÍODO (TURMA 2020.1)						
1	Análise Físico-Química	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Atividades Exercícios Provas	50h	SIM
2	Análise Sensorial de Alimentos	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Questionários	50h	SIM
6º PERÍODO (TURMA 2019.1)						
1	Tecnologia de Bebidas	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Seminários Provas	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	100h	SIM
4	Tecnologia de Pescado	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	Laboratório	Questionários Provas	50h	SIM
5	Tecnologia de Cereais	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio	Laboratório	Provas teóricas, práticas e escritas	67h	SIM

		Aulas Práticas				
6	Tecnologia de Leite	Web aula Vídeo Aulas Materiais de Apoio Aulas Práticas	AVA Presencial Laboratório	Questionário/Atividade de Pesquisa Mapa Mental/ Seminário/Relatórios	100h	SIM

Atenciosamente,

(Assinado Eletronicamente)

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

Portaria nº 77/2020 – DG/SS - IFPB