



INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense

Campus
Bagé

PLANO DE ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS

1. IDENTIFICAÇÃO:

1.1 Curso: Tecnologia em Alimentos (CSTA) e Subsequente em Agroindústria (Agro)

1.2 Turnos: Noite

1.3 Nº de turmas: 3 CSTA e 1 Agro

1.4 Nº de alunos: 59 CSTA e 2 Agro

1.5 Nº de professores: 11

1.6 Coordenador: Leandra Zafalon Jaekel

2. PERFIL DAS TURMAS

Turmas	Nº de alunos	Número PNEEs e/ou PCDs	Número de alunos que necessitam de chips conforme pesquisas prévias	Número de alunos que necessitam de equipamentos conforme pesquisas prévias	Turno de oferta componentes curriculares	Turno de oferta de atendimentos
Turma 1 (CSTA)	25	-	2	10	Noite	Manhã/Tarde/Noite

Turma 2 (CSTA)	24	1	5	8	Noite	Manhã/Tarde/Noite
Turma 3 (CSTA)	12	-	1	2	Noite	Manhã/Tarde/Noite
Turma 1 (Agro)	2	-	-	-	Noite	Manhã/Tarde/Noite

Obs.: a demanda de fornecimento de Chips para acesso à internet será atendida através de Projeto Piloto da Reitoria através do Programa Alunos Conectados do Governo Federal e a demanda de equipamentos será atendida através do Edital Proen 51/2020. Ambas as ações integram a Política Emergencial de Inclusão Digital do IFSul (Portaria 1483/2020).

3. CRONOGRAMA DE ORGANIZAÇÃO DOS MÓDULOS

Turmas	Metodologia de oferta das disciplinas	Nº de Módulos	Tempo de duração dos módulos	Tempo total das APNP no semestre	Carga horária total de APNP nos módulos	Disciplinas ofertadas no Módulo 1 e carga horária total de cada disciplina ofertada nas APNP	Disciplinas ofertadas no Módulo 2 e carga horária total de cada disciplina ofertada nas APNP	Carga horária semanal Módulo 1 (com incremento de 25%)	Carga horária semanal Módulo 2 (com incremento de 25%)
Turma 1 CSTA	Módulos	2	7 semanas (40 dias letivos) cada	14 semanas (80 dias letivos)	Módulo 1: 136,65 h e Módulo 2: 128,35 h.	Química orgânica (66,66 h); Informática (33,33 h) Metodologia científica (33,33 h); Introdução a	Leitura e produção textual (33,33h); Microbiologia geral (33,33 h); Química geral e inorgânica 66,66 h); Matemática básica	19,52 h	18,33 h

						Tecnologia de Alimentos (33,33 h)	(33,33 h).		
Turma 2 CSTA	Módulos	2	7 semanas (40 dias letivos) cada	14 semanas (80 dias letivos)	Módulo 1: 136,67 h e Módulo 2: 143,34 h.	Análise sensorial (66,66 h) e Tecnologia de leites e derivados (99,99 h)	Economia (33,33 h); Análise de alimentos (66,66 h) e Operações unitárias (66,66 h)	19,52 h	20,47 h
Turma 3 CSTA	Módulos	2	7 semanas (40 dias letivos) cada	14 semanas (80 dias letivos)	Módulo 1: 141,65 h e Módulo 2: 141,62 h.	Tecnologia de óleos e gorduras (33,33 h); Projetos de instalações agroindústrias (66,66 h); Tecnologia de ovos e mel (33,33 h) e Segurança do trabalho (33,33 h)	Marketing e comercialização (33,33 h); Tecnologia de frutas e hortaliças (66,66 h); Embalagens e rotulagem de alimentos (33,33 h) e Eletiva I – Alimentos funcionais – (33,33 h)	20,23 h	20,23 h
Turma 1 Agro	Módulos	2	7 semanas (40 dias letivos) cada	14 semanas (80 dias letivos)	Módulo 1: 129 h e Módulo 2: 130,5 h.	Embalagem e rotulagem de alimentos (30 h); Desenvolvimento de projeto	Tecnologia de ovos e mel (30 h); Administração, economia e empreendedorismo	18,43 h	18,64 h

						agroindustrial (60 h); Ética e relações humana (30 h) e Associativismo e cooperativismo (30 h)	(60 h) e Gestão ambiental (60 h).		
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------	--	--

Obs: 1) É importante salientar que todas as turmas tiveram 17 dias letivos presenciais (distribuídos em 4 semanas letivas) entre 18/02 e 13/03/2020, os quais estão também contando para a carga horária total das disciplinas supracitadas;

2) O Campus Bagé integralizará a carga horária de todas as disciplinas de todos os cursos referentes a 2020/1 através das APNP;

3) O calendário acadêmico inicial, que norteou o planejamento das APNP, será reestruturado e novamente votado assim que a acessibilidade digital aos discentes estiver garantida, definindo assim, o início e final dos módulos e semestres do ano letivo 2020;

4) O Curso de Agroindústria está em extinção. As disciplinas acima descritas estão sendo ministradas para formar os últimos alunos remanescentes. Após contato com o Pró-reitor Rodrigo Nascimento, decidimos colocar estas disciplinas junto ao PAT do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

4. CRONOGRAMA DE OFERTA DOS COMPONENTES CURRICULARES:

TURMA 1 (CSTA):

Componentes Curriculares	Carga horária (h) implementada entre 18/02 e 13/03/2020	Carga horária (h) implementada através de APNP	Carga Horária (h) Semanal em APNP	Carga Horária (h) síncrona total	Carga Horária (h) Assíncrona total	Módulo de oferta	PROFESSOR
--------------------------	---	--	-----------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	------------------	-----------

Química orgânica	13,30	53,36	7,6	7,0	46,36	1	Bruna Goldani
Informática	3,33	30,00	4,3	3,5	26,50	1	Ezequiel Luis Vidal
Metodologia científica	6,70	26,60	3,8	3,5	23,10	1	Sinara Jobim
Introdução a tecnologia de alimentos	6,67	26,60	3,8	3,5	23,10	1	Roger Junges da Costa
Leitura e produção textual	6,67	26,60	3,8	3,5	23,10	2	Josiane Hinz
Microbiologia geral	3,33	30,00	4,3	3,5	26,50	2	Stela Meira
Química geral e inorgânica	13,30	53,36	7,6	7,0	46,36	2	Bruna Goldani
Matemática básica	15,00	25,00	3,6	6,0	19,00	2	Francine Fernandes Araújo

Turma 2 (CSTA):

Componentes Curriculares	Carga horária implementada entre 18/02 e 13/03/2020	Carga horária implementada através de APNP	Carga Horária Semanal em APNP	Carga Horária síncrona total	Carga Horária Assíncrona total	Módulo de oferta	PROFESSOR
Análise sensorial	9,99	56,67	8,10	3,5	53,17	1	Sarah Lemos Cogo
Tecnologia de leites e derivados	19,99	80,00	11,43	28	52	1	Stela Meira
Economia	3,33	30,03	4,29	3,5	26,53	2	Suélen Garcia

Análise de alimentos	9,99	56,67	8,10	3,5	53,17	2	Leandra Zafalon Jaekel
Operações unitárias	9,99	56,67	8,10	3,5	53,17	2	Roger Junges da Costa

Turma 3 (CSTA):

Componentes Curriculares	Carga horária implementada entre 18/02 e 13/03/2020	Carga horária implementada através de APNP	Carga Horária Semanal em APNP	Carga Horária síncrona total	Carga Horária Assíncrona total	Módulo de oferta	PROFESSOR
Tecnologia de óleos e gorduras	5,0	28,3	4,0	3,50	24,80	1	Leandra Zafalon Jaekel
Projetos de instalações agroindústrias	10,0	56,7	8,1	7,00	49,67	1	Gabriel Bruno
Tecnologia de ovos e mel	5,0	28,3	4,0	3,50	24,80	1	Roger Junges da Costa
Segurança do trabalho	5,0	28,3	4,0	3,50	24,80	1	Roger Junges da Costa
Marketing e comercialização	3,3	30,0	4,3	3,50	26,50	2	Suélen Garcia
Tecnologia de frutas e hortaliças	10,0	56,7	8,1	3,50	53,17	2	Sarah Cogo
Embalagens e rotulagem de alimentos	6,7	26,7	3,8	7,00	19,67	2	Stela Meira
Eletiva I – Alimentos funcionais	5,0	28,3	4,0	3,50	24,80	2	Leandra Zafalon Jaekel

Turma 1 (Agro):

Componentes Curriculares	Carga horária implementada entre 18/02 e 13/03/2020	Carga horária implementada através de APNP	Carga Horária Semanal em APNP	Carga Horária síncrona total	Carga Horária Assíncrona total	Módulo de oferta	PROFESSOR
Embalagens e rotulagem de alimentos	4,5	25,5	3,6	3,5	22,0	1	Leandra Zafalon Jaekel
Desenvolvimento de projeto agroindustrial	9,0	51,0	7,3	3,5	47,5	1	Sarah Lemos Cogo
Ética e relações humanas	4,5	25,5	3,6	3,5	22,0	1	Tiaraju Andrezza
Associativismo e cooperativismo	3,0	27,0	3,6	3,5	23,5	1	Suélen Garcia
Administração, economia e empreendedorismo.	6,0	54,0	7,7	3,5	50,5	2	Suélen Garcia
Gestão ambiental	9,0	51,0	7,3	7,0	44,0	2	Gabriel Bruno
Tecnologia de ovos e mel	4,5	25,5	3,6	3,5	22,0	2	Roger Junges da Costa

4. Metodologia de Ambientação Docente:

A ambientação docente começou com uma pré-ambientação, onde foram oportunizados de cursos de formação continuada durante o período de suspensão das atividades presenciais, mais especificamente no período de planejamento das APNP, tais como: Curso Suap-Edu, Curso de Atendimento Educacional Especializado, Seminário de Inclusão,

Seminário EJA – EPT, Formação “Possibilidades de ressignificar a prática pedagógica em tempos de pandemia”, Curso Metodologias Ativas e Tecnologias Digitais, Curso Google Classroom. Na primeira semana de APNP, será realizada uma reunião geral do DEPEX Bagé dando as boas vindas aos servidores e será feita uma retomada de alguns pontos do planejamento.

5. Metodologia de Ambientação Discente

Serão realizadas na primeira semana das APNP atividades de acolhimento da comunidade acadêmica, de orientação sobre os princípios de convivência no ambiente virtual evitando situações de cyberbullying, de revisão dos conteúdos trabalhados anteriormente à suspensão do calendário acadêmico e avaliação de possíveis lacunas de aprendizagem dos estudantes, ocorrida durante o período de isolamento social. Também será realizada uma pré-ambientação com a disponibilização de vídeo instrucional sobre o uso e funcionalidades do Google Classroom antes do início das APNP e na primeira semana das APNP – Período de Ambientação – este tema será retomado junto aos discentes. Neste período será disponibilizado aos discentes os contatos dos coordenadores de curso e área e do Setor Pedagógico do Campus para apoio durante as APNP, bem como o contato do Grupo de Escuta Sensível do DEGAE para apoio psicológico durante as APNP.

6. HORÁRIO DAS ATIVIDADES SÍNCRONAS

Turma 1 (CSTA):

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 1º Módulo	Informática	Metodologia científica	Introdução a tecnologia de alimentos	Química geral	
				Química geral	

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
--------	-----	-----	-----	-----	-----

NOITE 2º Módulo	Matemática Básica	Produção textual	Química Orgânica	Microbiologia geral	
	Matemática Básica		Química Orgânica		

Obs.: Os sábados estarão reservados para atividades assíncronas

Turma 2 (CSTA):

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 1º Módulo	Tecnologia de leites e derivados	Análise sensorial			
	Tecnologia de leites e derivados				

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 2º Módulo		Economia	Operações unitárias	Análise de alimentos	

Turma 3 (CSTA):

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 1º Módulo	Projetos de instalações agroindustriais	Segurança do trabalho	Tecnologia de óleos e gorduras	Tecnologia de ovos e mel	
	Projetos de				

	instalações agroindustriais				
--	-----------------------------	--	--	--	--

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 2º Módulo	Eletiva I	Tecnologia de frutas e hortaliças	Embalagem e rotulagem de alimentos	Marketing	

Turma 1 (Agro):

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 1º Módulo	Ética e relações humanas	Embalagem e rotulagem de alimentos	Desenvolvimento de projeto agroindustrial	Associativismo e cooperativismo	

TURNOS	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE 2º Módulo	Tecnologia de ovos e mel	Gestão ambiental	Administração, economia e empreendedorismo		

7. HORÁRIO DE ATENDIMENTO REMOTO ÀS/AOS ESTUDANTES

Turma 1 (CSTA):

COMPONENTE CURRICULAR	PROFESSOR(A)	HORÁRIO/TURNO DE ATENDIMENTO
Química orgânica	Bruna Goldani	Quinta: 9 às 10 h
Informática	Ezequiel Luis Vidal	Segunda: 18 às 19h

Metodologia científica	Sinara Jobim	Quarta: 14 às 15h
Introdução a tecnologia de alimentos	Roger Junges da Costa	Terça: 14 às 15h
Leitura e produção textual	Josiane Hinz	Quarta: 16 às 17h
Microbiologia geral	Stela Meira	Terça: 18 às 19 h
Química geral e inorgânica	Bruna Goldani	Quinta: 10 às 11 h
Matemática básica	Francine Fernandes Araújo	Quinta: 18 às 19 h

Turma 2 (CSTA):

COMPONENTE CURRICULAR	PROFESSOR(A)	HORÁRIO/TURNO DE ATENDIMENTO
Análise sensorial	Sarah Lemos Cogo	Quarta: 18 às 19 h (atendimento PNEE) e das 20:30 às 21:30
Tecnologia de leites e derivados	Stela Meira	Terça: 16 às 17 h (atendimento PNEE) e das 17 às 18 h
Economia	Suélen Garcia	Quarta: 11 às 12h e quinta das 11 às 12h (atendimento PNEE)
Análise de alimentos	Leandra Zafalon Jaekel	Quinta: 18 às 19 h (atendimento PNEE) e das 20:30 às 21:30
Operações unitárias	Roger Junges da Costa	Terça: 14 às 15h (atendimento PNEE) e das 15 às 16h

Turma 3 (CSTA):

COMPONENTE CURRICULAR	PROFESSOR(A)	HORÁRIO/TURNO DE ATENDIMENTO
Tecnologia de óleos e gorduras	Leandra Zafalon Jaekel	Sexta: 18 às 19h
Projetos de instalações agroindústrias	Gabriel Bruno	Segunda: 18 às 19h
Tecnologia de ovos e mel	Roger Junges da Costa	Terça: 15 às 16h
Segurança do trabalho	Roger Junges da Costa	Terça: 16 às 17h
Marketing e comercialização	Suélen Garcia	Quarta: 10 às 11h

Tecnologia de frutas e hortaliças	Sarah Cogo	Quinta: 18 às 19 h
Embalagens e rotulagem de alimentos	Stela Meira	Quinta: 17 às 18h
Eletiva I – Alimentos funcionais	Leandra Zafalon Jaekel	Sexta: 19 às 20h

Turma 1 (Agro):

COMPONENTE CURRICULAR	PROFESSOR(A)	HORÁRIO/TURNO DE ATENDIMENTO
Embalagens e rotulagem de alimentos	Leandra Zafalon Jaekel	Quinta: 18 às 19 h
Desenvolvimento de projeto agroindustrial	Sarah Lemos Cogo	Terça: 18 às 19 h
Ética e relações humanas	Tiaraju Andreazza	Quarta: 16:45 às 17:45
Associativismo e cooperativismo	Suélen Garcia	Quarta: 10 às 11 h
Administração, economia e empreendedorismo.	Suélen Garcia	Quarta: 11 às 12 h
Gestão ambiental	Gabriel Bruno	Segunda: 14 às 15 h
Tecnologia de ovos e mel	Roger Junges da Costa	Terça: 18 às 19h

8. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM E DEMAIS FERRAMENTAS DIGITAIS

O Ambiente Virtual de Aprendizagem escolhido pela comunidade acadêmica do Campus Bagé foi o Google Classroom, que será utilizado por todos os cursos e turmas para as aulas assíncronas. Para as aulas síncronas os docentes terão disponível o Google Meet e o Conferência Web. Para fins de acesso remoto aos softwares instalados nos computadores dos laboratórios do Campus será utilizado o ambiente Guacamole.

9. METODOLOGIAS PARA ORIENTAÇÃO E APRESENTAÇÕES DE TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO

Considerar o exposto no TÍTULO XIV, das Diretrizes para oferta de APNP – IFSul.

10. ATENDIMENTOS DAS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (PNEE) E DAS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA (PCD)

Antes do início das APNP foram realizadas reuniões focais com os docentes e profissionais de apoio das turmas que têm PNEE e/ou PcD para planejamento de estratégias de atendimento destes discentes durante o período de realização das APNP. Durante as APNP o setor pedagógico estará acompanhando, orientando e dando suporte para o atendimento a estes discentes.

11. PLANOS DE ENSINO ADAPTADOS

Turma 1CSTA:

Turma 2 CSTA:

Turma 3 CSTA:

Turma 1 Agro:



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Informática	Código: BG_ALI.3 CH: 33.33H/40A
3. Curso: Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 1	Turno: Noite Turma: 20201.1.BG.ALI.1N
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 3.3H/4A	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3.5H/7A Assíncronas: 26.5H/29A	
8. Docente: Ezequiel Luís Vidal	E-mail: ezequielvidal@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: fwzpehf	

II – EMENTA

Introdução à Informática e processamento de dados. Estudo dos componentes e modelos de computadores pessoais. Uso do computador em atividades profissionais. Manipulação de softwares de escritório. Utilização da Internet, redes sociais e ambientes virtuais de aprendizagem.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer informações básicas e históricas sobre Informática. Capacitar o aluno quanto ao conhecimento uso e aplicabilidade do computador no cotidiano de sua vida, permitindo que o mesmo se utilize de vantagens que a informática oferece, melhorando a qualidade e produtividade das suas tarefas profissionais e pessoais.

ESPECÍFICOS

- Compreender conceitos computacionais e utilizá-los no mundo do trabalho e/ou na prática social;
- Fornecer ao aluno conhecimentos básicos sobre os computadores digitais;
- Apresentar conceitos básicos sobre Web, navegadores e segurança na navegação;
- Utilizar programas utilitários para computadores, como editores de textos, planilhas eletrônicas e programas de apresentação.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Internet e Softwares Aplicativos

- 1.1 Recursos de navegação
- 1.2 Mecanismos de busca
- 1.3 Segurança no uso da Internet
- 1.4 Aplicativos de apoio à agroindústria
- 1.5 Gerenciamento de arquivos e pastas

UNIDADE II – Processador de Texto

- 2.1 Manipular documentos
- 2.2 Digitar e formatar textos
- 2.3 Copiar, mover, localizar, substituir e verificar ortografia de textos
- 2.4 Configurar página e imprimir documentos
- 2.5 Senhas de proteção/gravação
- 2.6 Tabelas e figuras

- 2.7 Configurações de layout conforme as normas técnicas para publicações científicas

UNIDADE III – Aplicativo de Apresentação

- 3.1 Temas e design
- 3.2 Trabalhar com texto e objetos gráficos
- 3.3 Configurar apresentação
- 3.4 Manipular slides
- 3.5 Efeitos de transição de slide

UNIDADE IV – Planilha Eletrônica

- 4.1 Recursos básicos
- 4.2 Inserir e manipular dados na planilha
- 4.3 Formatar células
- 4.4 Fórmulas e funções
- 4.5 Gráficos

V – METODOLOGIA

A disciplina será trabalhada de forma teórica e prática, com maior ênfase à prática, com resolução de exercícios e trabalhos. As aulas acontecerão em ambiente virtual de aprendizagem com aulas síncronas e assíncronas. Para apresentar o conteúdo ao aluno, será realizada uma aula síncrona de 30 minutos em cada semana através de reunião virtual e com apoio de softwares de apresentação. O restante da carga horária será vencida através de aulas assíncronas, com resolução de exercícios e trabalhos. Serão utilizados softwares de download gratuito para realização das atividades pelos alunos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Avaliação:

Serão realizadas duas avaliações (de mesmo peso): a primeira avaliação compreenderá as Unidades I e II, aplicada através de um trabalho prático. A segunda abordará as Unidades II e III, proposta também através de um trabalho prático. A nota final do aluno resultará da média aritmética das notas das duas avaliações.

Critérios de aprovação:

- O resultado de uma avaliação será registrado por valores de 0 (zero) a 10 (dez).
- O resultado mínimo para aprovação no componente curricular é 6 (seis).
- Para a aprovação final o aluno também deverá ter comparecido a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC.
- O controle de frequência do aluno será baseado na observância da presença dos alunos nas aulas síncronas e da entrega de atividades das aulas assíncronas.
- O registro parcial de notas e frequência será disponibilizado pelo professor em ambiente virtual.

Reavaliação:

Será realizada uma reavaliação substitutiva com data previamente disponibilizada em ambiente virtual. A reavaliação substituirá a avaliação com menor nota obtida. A retomada dos conteúdos será realizada através de revisões sobre os conceitos trabalhados na(s) Unidade(s).

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0.5/3.8	• Revisão de conteúdo já ministrado – Unidade 1
2	0.5/3.8	• Unidade 2
3	0.5/3.8	• Unidade 2
4	0.5/3.8	• Unidade 3
5	0.5/3.8	• Unidade 3
6	0.5/3.8	• Unidade 4
7	0.5/3.8	• Unidade 4
		•
		•
		•
		•

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	18 às 19h
Terça	
Quarta	
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

- Computador com acesso à internet.
- Navegador web Mozilla Firefox, Google Chrome ou outros.
- Software de apresentação. Sugestão gratuita: Libre Office Impress.
- Software para criação e processamento de textos. Sugestão gratuita: Libre Office Writer.
- Software para criação e edição de planilhas. Sugestão gratuita: Libre Office Calc.

X – REFERÊNCIAS

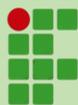
BÁSICAS:

NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2011.
 CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004.
 BALL, B.; DUFF, H. **Dominando o Linux: Red Hat e Fedora**. São Paulo: Makron Books, 2004.

COMPLEMENTARES:

JORGE, M. **Microsoft Office Excel 2003: passo a passo Lite**. São Paulo: Pearson, 2004.
 NEMETH, E.; SNYDER, G; HEIN, T. R. **Manual completo de Linux: guia do administrador**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2007.
 ZANCHETTA, J. **Como usar a Internet na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2015.
 SIEMSEN, M. A. **O estudo em ambiente virtual de aprendizagem: um guia prático**. São Paulo: Ibpex, 2011.
 CANTALICE, W. **Montagem e manutenção de computadores**. Rio de Janeiro: Brasport, 2009.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Introdução a Tecnologia de Alimentos	Código: BG_ALI.6 CH: 33,33 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (X) 2 ()	
5. Semestre: 1º semestre	Turno: Noturno Turma: 1º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 6,7 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h Assíncronas: 23,1 h	
8. Docente: Roger Junges da Costa	E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: ycomnmxm	

II – EMENTA

Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Estudo dos conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Verificação e avaliação do papel do tecnólogo em alimentos no mercado de trabalho e na sociedade. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Estudo das alterações em alimentos. Verificação dos sistemas de controle de qualidade e legislação em alimentos.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer aos alunos informações sobre ciência e tecnologia de alimentos, tipos de indústria e processamento de alimentos e o papel do tecnólogo em alimentos no mercado de trabalho.

ESPECÍFICOS

- Compreender conteúdos a respeito da tecnologia de alimentos, a qual é base para o curso em questão.
- Demonstrar a importância da disciplina e seu uso na profissão do Tecnólogo em Alimentos.
- Estudar os principais processos tecnológicos e industriais envolvidos na obtenção de alimentos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Introdução à ciência e tecnologia de alimentos

- 1.1 Definição
- 1.2 Classificação
- 1.3 Constituintes dos alimentos e suas funções
- 1.4 Importância
- 1.5 Tipos de indústrias de alimentos

UNIDADE II – O papel do tecnólogo em alimentos

- 2.1 Mercado de trabalho
- 2.2 Atributos do tecnólogo em alimentos: habilitação, atitudes e comportamentos profissionais
- 2.3 Papel social
- 2.4 Campo de atuação do profissional

UNIDADE III – Composição química dos alimentos

- 3.1 Água
- 3.2 Carboidratos

- 3.3 Proteínas
- 3.4 Lipídeos
- 3.5 Minerais

UNIDADE IV – Operações utilizadas na tecnologia de alimentos

- 4.1 Operações tecnológicas utilizadas na maioria dos processamentos de alimentos
- 4.2 Alterações nos alimentos
 - 4.2.1 Biológicas, Enzimáticas, Químicas, Físicas e Seres Superiores
- 4.3 Métodos de Conservação
 - 4.3.1 Calor e Frio

V – METODOLOGIA

As aulas serão disponibilizadas na forma de vídeo aulas. Para melhor entendimento dos conceitos, materiais complementares servirão de suporte para as aulas, e serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Encontros semanais, na forma de videoconferência, serão utilizados para reforço do conteúdo e para responder possíveis dúvidas dos alunos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas por meio de trabalhos e testes/questionários disponibilizados no AVA.

No caso de prova, será realizada uma discussão da correção por videoconferência. A recuperação será feita por nova prova.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Ambientação ao modelo virtual de aprendizagem • Retomada dos conteúdos abordados
2	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Importância e papel do tecnólogo em alimentos • Campo de atuação e mercado de trabalho
3	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Composição química dos alimentos • Exercícios de fixação
4	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Processos tecnológicos na indústria de alimentos • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
5	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e sanitização • Preparo de matérias-primas • Exercícios de fixação
6	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Alterações nos alimentos • Exercícios de fixação
7	0,5 / 3,3	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de conservação em alimentos • Atividade avaliativa
		•
		•
		•

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	14 – 15h
Quarta	
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Será disponibilizado um horário semanal específico para atendimento do aluno por videoconferência.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

EVANGELISTA, J.; Tecnologia de Alimentos; Rio de Janeiro; Ed. Atheneu; 1998.

FELLOWS, P.; Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.

GAVA, A. J.; Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações; São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Vol. 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

COMPLEMENTARES:

ARAÚJO, J. M. A.; Química de alimentos; Viçosa: Editora UFV; 2004.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O.; Química do processamento de alimentos; 3.ed.; São Paulo: Varela; 2001.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1ª ed. Barueri: Manole; 2006.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé		
2. Componente Curricular: Leitura e Produção Textual	Código: BG.ALI.1	CH: 33.33
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		
4. Módulo: 1 () 2 (x)		
5. Semestre: 2020/1	Turno: Noite	Turma: 1º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 6,7 h		
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h		Assíncronas: 23,1 h
8. Docente: Josiane Redmer Hinz	E-mail: josirh@gmail.com	
9. Código Google Classroom: u5ldqvm		

II – EMENTA

Estudo do texto escrito e das características e estratégias de sua constituição. A interface entre leitura e produção de textos pertencentes a diferentes gêneros discursivos, tendo como foco principal os gêneros acadêmicos, com vistas ao aperfeiçoamento de aspectos formais, linguísticos e discursivos.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender a constituição de diferentes gêneros acadêmicos quanto aos seus aspectos formais, linguísticos e discursivos.

ESPECÍFICOS

- Identificar características do gênero esquema.
- Identificar características do gênero resumo escolar.
- Identificar características do gênero resumo acadêmico.
- Identificar características do gênero resenha.
- Identificar características do gênero artigo científico.
- Produzir diferentes gêneros acadêmicos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Estudo do texto

1.1 Situação de enunciação: locutor, interlocutor, referente, espaço, tempo e fim discursivo

1.2 Interação autor x texto x leitor

1.3 Análise de diferentes gêneros discursivos (finalidade, conteúdo temático, forma composicional e estilo verbal)

1.4 Produção escrita de textos pertencentes a diferentes gêneros

1.5 Coesão e coerência textuais

1.6 Pontuação, ortografia, concordância (de acordo com as necessidades dos alunos)

UNIDADE II – Leitura e escrita no contexto acadêmico

2.1 Leitura para fins de estudo (busca de informações e construção de conhecimento)

2.2 Características do discurso acadêmico

2.3 A ciência e sua escrita: gêneros científicos e midiáticos

2.4 Tipos de citação nos textos acadêmicos

UNIDADE III – Textos de natureza acadêmica

3.1 Esquema

3.2 Resumo

- 3.2.1 Estratégias de sumarização
- 3.2.2 Articulação lógica entre as ideias mais relevantes do texto
- 3.2.3 Procedimentos para a produção de um resumo
- 3.3 Resumo acadêmico
- 3.3.1 Situações de produção do resumo acadêmico
- 3.3.2 Procedimentos para a produção de um resumo acadêmico
- 3.4 Resenha
- 3.4.1 Diferentes situações de produção de uma resenha
- 3.4.2 Plano global de uma resenha
- 3.4.3 Expressão da subjetividade do autor da resenha
- 3.4.4 Procedimentos para a produção de uma resenha
- 3.5 Artigo científico

V – METODOLOGIA

A disciplina será desenvolvida a partir de atividades síncronas e assíncronas durante todo o período do módulo. Haverá um período de 30 minutos de atividades síncronas semanal, que será para explicações gerais e para sanar possíveis dúvidas dos alunos. A carga horária restante será efetivada por meio de atividades assíncronas, que consistirão em: vídeos, análise de textos, exercícios, produções de textos e atividades avaliativas. Para desenvolver as APNP, o aluno necessita ter um aparelho eletrônico (celular, notebook, desktop ou tablet) e acesso à Internet.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será de caráter qualitativo e quantitativo. Serão realizados diferentes trabalhos de produção escrita (esquema, resumo, resenha e análise de artigo), além da avaliação da participação e realização de exercícios. Serão propostas atividades de reescrita dos textos sempre que for necessário como forma de reavaliação.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	3h	Estudo do texto Situação de enunciação: locutor, interlocutor, referente, espaço, tempo e fim discursivo Interação autor x texto x leitor Análise de diferentes gêneros discursivos (finalidade, conteúdo temático, forma composicional e estilo verbal)
2	4h	Leitura e escrita no contexto acadêmico Leitura para fins de estudo (busca de informações e construção de conhecimento) Características do discurso acadêmico A ciência e sua escrita: gêneros científicos e midiáticos
3	4h	Tipos de citação nos textos acadêmicos Textos de natureza acadêmica Esquema
4	4h	Resumo Estratégias de sumarização Articulação lógica entre as ideias mais relevantes do texto Procedimentos para a produção de um resumo
5	4h	Resumo acadêmico Situações de produção do resumo acadêmico Procedimentos para a produção de um resumo acadêmico
6	4h	Resenha Diferentes situações de produção de uma resenha Plano global de uma resenha

		Expressão da subjetividade do autor da resenha Procedimentos para a produção de uma resenha
7	4h	Pontuação, ortografia, concordância (de acordo com as necessidades dos alunos) Artigo científico

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	16 às 17h
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

--

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto**: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2008.

GUIMARÃES, Telma. **Comunicação e linguagem**. São Paulo: Pearson, 2012.

KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.

COMPLEMENTARES:

ERNANI e NICOLA. **Práticas de linguagem**: leitura e produção de textos – Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2001.

HOUAISS, Antonio. **Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 2009.

KOCH, I. **Desvendando os segredos do texto**. Rio de Janeiro: Cortez, 2002.

MACHADO, A. R.; ABREU-TARDELLI, L.S.; LOUSADA, E. **Resenha**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

MACHADO, A.R.; ABREU-TARDELLI, L.S.; LOUSADA, E. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Matemática Básica	Código: BG.ALI CH: 40HA/33,33 H
3. Curso: Curso Superior em Tecnologias em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (x)	
5. Semestre: 1	Turno: noite Turma: 20201.1.BG.ALI.1N
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 15h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 6h Assíncronas: 12,33h	
8. Docente: Francine Fernandes Araujo	E-mail: francinefernandesaraujo93@gmail.com
9. Código Google Classroom: e3xxohu	

II – EMENTA

Exploração e aplicação da Matemática e sua contextualização através de investigações e resolução de situações-problema. Estudo dos conceitos de razão, proporcionalidade e matemática financeira.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Relacionar o estudo de estatística a modelos matemáticos e explorar seus significados e aplicações através de aplicativos computacionais livres e/ou gratuitos disponíveis.

ESPECÍFICOS

- Vincular o estudo dos conteúdos matemáticos aos conhecimentos prévios dos alunos, de modo que a bagagem cultural de cada um possa ser assimilada, entendida e recriada a partir de novos conceitos, respeitando os seus centros de interesse e suas individualidades;
- Favorecer a formação de alunos aptos a pensar, refletir, propor soluções sobre problemas e questões atuais, trabalhar e cooperar uns com os outros.
- Contribuir para uma formação dos alunos como seres críticos e participativos, conscientes de seu papel nas mudanças sociais.
- Propiciar uma aprendizagem matemática significativa, visando contribuir com a capacitação dos indivíduos para resolver problemas práticos do cotidiano, ressaltando a importância desta disciplina no desenvolvimento científico tecnológico da sociedade.
- Buscar através da resolução de problemas o desenvolvimento de habilidades relacionadas à representação, compreensão, comunicação, investigação e, também, à contextualização sociocultural.
- Agregar um valor formativo no que diz respeito ao desenvolvimento do pensamento matemático, através da construção de hipóteses, processos de resolução, questionamentos, conclusões e generalizações.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Unidades de Medida

- Sistema Internacional
- Regras de conversão de medidas

UNIDADE II – Proporcionalidade

- Razão e proporção
- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais
- Aplicações da Porcentagem

UNIDADE III – Noções de Matemática Financeira

- Fluxo de caixa
- Capital, Juro e Montante
- Regimes de capitalização
- Juros simples e compostos

V – METODOLOGIA

Serão utilizadas estratégias que valorize no processo de aprendizagem do aluno neste novo desafio de aulas síncronas e assíncronas, buscando ajuda de sites e vídeos que possibilitem aos discentes relacionar o conteúdo com as atividades, exercícios de fixação de conceitos valorizando a parte visual do aluno, exercícios com enunciados claros e sucintos e atendimentos individuais em contra turno. Nos momentos síncronos, utilizaremos para a explicação e desenvolvimento dos exemplos e exercícios que os alunos não conseguiram resolver nos momentos assíncronos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Questões criadas na própria sala de aula do google classroom como atividades avaliativas. Também será aberto um espaço para que seja enviado arquivo com as questões resolvidas, algumas questões selecionadas pela professora. Participação nas aulas síncronas será contada como avaliação. Provavelmente será 3 avaliações, como conteúdo será uma unidade para cada avaliação.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	1h/1h30min	• Revisão
2	1h/1h30min	• Unidade I
3	1h/2h18min	• Unidade II
4	1h/2h45min	• Unidade II
5	1h/2h45min	• Unidade III
6	1h/2h45min	• Unidade III

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	18 às 19 h
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Utilização de vídeos, jogos e sites que ajudem nos estudos e auxiliem na aprendizagem dos alunos.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

IEZZI, G; HAZZAN, S; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de Matemática Elementar**. Vol. 11, 1. ed. São Paulo: Atual, 2013.

DANTE, L. R. **Matemática: contexto e aplicações**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2011.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R.; GIOVANNI JR, J. R. **Matemática fundamental: uma nova abordagem**. volume único. São Paulo: FTD, 2002.

COMPLEMENTARES:

LIMA, E. L.; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E.; MORGADO, A. **Temas e Problemas Elementares**. Coleção do Professor de Matemática. Rio de Janeiro: SBM, 2013.

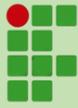
ANDRINI, A.; VASCONCELOS, M. J. **Praticando matemática 9º ano**. 3. ed. Renovada. – São Paulo: Editora do Brasil, 2012

LEONARDI, F. M. **Conexões com a Matemática**. volume 1. São Paulo: Moderna, 2013.

RIBEIRO, J. **Matemática: Ciência, Linguagem e Tecnologia**. Volume 1. São Paulo: Scipione, 2010.

SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Volume 1. São Paulo: FTD, 2013.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Metodologia Científica	Código: 1.BG.ALI.1N CH: 33,33
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (X)	
5. Semestre: 2020/1	Turno: noturno Turma: 20201.BG.ALI.1N
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 6,7 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h Assíncronas: 23,1 h	
8. Docente: Sinara Jobim Dutra	E-mail: sinara.dutra@ifam.edu.br
9. Código Google Classroom: kxuokcx	

II – EMENTA

Estudo das normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmicos-científicos. Introdução à metodologia de pesquisa. Discussão sobre métodos de pesquisa. Estudo sobre coleta e análise de dados.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fomentar o conhecimento necessário para a elaboração de trabalhos acadêmico-científicos, através dos métodos e instrumentos tradicionais da ciência, a fim de que o discente obtenha autonomia na produção de suas atividades científicas, dentro das normas estabelecidas para esse fim.

ESPECÍFICOS

- Conhecer os processos de construção da ciência e as influencias socioculturais;
- Entender os métodos e técnicas científicas,
- Verificar os aspectos éticos da pesquisa científica,
- Identificar as modalidades de trabalhos científicos;
- Compreender as atribuições da metodologia científica e ABNT.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução

- 1.1 Finalidade de um projeto de pesquisa
- 1.2 Metodologia de pesquisa
- 1.3 Ciência e conhecimento
- 1.4 Pesquisa científica

UNIDADE II – Métodos de Pesquisa

- 2.1 Métodos quantitativos
- 2.2 Métodos qualitativos

UNIDADE III – Etapas da Pesquisa Científica

- 3.1 Escolha do tema
- 3.2 Formulação do problema
- 3.3 Construção de Hipóteses

UNIDADE IV – Dados de Pesquisa

- 4.1 Coleta de dados
 - 4.1.1 Instrumentos de coleta de dados
 - 4.1.2 Técnicas de coleta de dados

4.2.2 Análise de dados

V – METODOLOGIA

A apresentação dos conteúdos dar-se-á através de aulas síncronas, utilizando o google meet, e assíncronas, através do google classroom, com tarefas que auxiliem o aprendizado dos discentes. Para esse fim, utilizaremos slides, vídeos, apostila e diferentes tipologias textuais que apresentem conteúdos voltados à área.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Compreendendo que a avaliação faz parte da dinâmica do contexto educacional e que ela é uma etapa importante para o discente, não podemos resumir-la somente a elaboração de uma prova e a incumbência de conferir uma nota. Sendo assim, levaremos em consideração o comprometimento do aluno com o componente curricular, as discussões e atividades assíncronas realizadas, estudos dirigidos e uma avaliação escrita ao final do componente curricular.

Caso o discente, ao final da disciplina, não alcançar média suficiente para sua progressão, ele terá direito a realizar uma prova escrita, no mesmo semestre/módulo letivo que cursa a referida disciplina.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1ª semana		
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none">• Ambientação e revisão dos conteúdos.
Aula 2	1h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none">• Conhecimento científico x Senso comum.
Aula 3	2hs/a assíncrona	<ul style="list-style-type: none">• Atividade referente a esses conteúdos.
2ª semana		
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none">• Aspectos éticos na pesquisa científica.
Aula 2	3h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none">• Leitura de material sobre o tema abordado na aula anterior e exercício.
3ª semana		
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none">• Modalidade de trabalhos científicos.
Aula 2	3h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none">• Projeto de pesquisa;• Resumo expandido,• Resumo simples;• Apresentação oral;• Pôster;• Artigo.

4ª semana		•
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos textuais que compõem o projeto de pesquisa. • Elaboração do tema e problema do projeto de pesquisa.
Aula 2	3h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> • Como elaborar os objetivos geral e específico do projeto de pesquisa.
5ª semana		
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none"> • O uso de citação no trabalho científico.
Aula 2	1h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> • Fichamento
Aula 3	1h/a assíncrona.	<ul style="list-style-type: none"> • Dados de pesquisa.
6ª semana		•
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de pesquisa: qualitativo e quantitativo.
Aula 2	3h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> • Exemplo de método qualitativo e quantitativo. Atividade.
7ª semana		•
Aula 1	30min. síncronos	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação final.
Aula 2	1h30min. assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> • Reavaliação.
Aula 3	2hs/a assíncrona	<ul style="list-style-type: none"> • Resultado final das avaliações.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	14h às 15h
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

--

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

MARCONI, M.; LAKATOS, E. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010

FERRAREZI J. C. **Guia do Trabalho Científico: do Projeto à Redação Final - Monografia, Dissertação e Tese**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

GIL, A. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

COMPLEMENTARES:

BOAVENTURA, E. **Metodologia da Pesquisa: Monografia, Dissertação. Tese**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

FLICK, U. **Uma Introdução à Pesquisa Qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

REA, L.; PARKER, R. **Metodologia de Pesquisa - do planejamento à execução**. São Paulo: Pioneira, 2000.

BOOTH, W.; et al. **A Arte da Pesquisa**. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

RAMPAZZO, L. **Metodologia científica**. 1. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Microbiologia Geral	Código: BG_ALI.4 CH: 33,33 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 19/09 – 09/11	2 (X) 10/11 – 23/12
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 1º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 3,33 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h Assíncronas: 26,50 h	
8. Docente: Stela Maris Meister Meira	E-mail: stelamarismm@gmail.com
9. Código Google Classroom: qzblwsi	

II – EMENTA

Introdução à Microbiologia. Estudo da classificação e caracterização dos micro-organismos. Estudo da segurança no Laboratório de Microbiologia, das técnicas de assepsia e métodos de desinfecção e esterilização. Compreensão do preparo de meios de cultura, técnicas de colorações microbiana, instrumental básico de microbiologia, diluições, técnicas de sementeiras, isolamento e cultivo.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender bactérias, protozoários, fungos e vírus especialmente relacionados à área de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Abordar vírus, bactérias, fungos e protozoários;
- Entender quais são as principais rotas metabólicas de proteínas, lipídios e carboidratos;
- Explicar o emprego de técnicas de assepsia e métodos de desinfecção e esterilização;
- Capacitar o aluno a executar as técnicas básicas de Microbiologia, possibilitando a execução de preparo de materiais e meios de cultura, colorações, diluições, sementeira, isolamento, cultivo, identificação de micro-organismos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Introdução à Microbiologia

1.1 Histórico

1.2 Sistema de classificação dos seres vivos

1.3 Vírus

UNIDADE II - Classificação e Caracterização dos Micro-organismos

2.1 Protozoários

2.1.1 Morfologia

2.1.2 Citologia

2.1.3 Diversidade

2.2 Fungos

- 2.2.1 Morfologia
- 2.2.2 Citologia
- 2.2.3 Diversidade

2.3 Bactérias, cianobactérias e arqueobactérias

- 2.3.1 Morfologia
- 2.3.2 Citologia
- 2.3.3 Nutrição
- 2.3.4 Obtenção de energia
- 2.3.5 Reprodução

UNIDADE III - Laboratório de Microbiologia

- 3.1 Segurança
- 3.2 Instrumental básico
- 3.3 Técnicas de assepsia
- 3.4 Métodos de desinfecção
- 3.5 Formas de esterilização
 - 3.5.1 Agentes físicos
 - 3.5.2 Agentes químicos
- 3.6 Preparo de meios de cultura
- 3.7 Técnicas de coloração
 - 3.7.1 Simples
 - 3.7.2 Diferencial
- 3.8 Diluições seriadas
- 3.9 Técnicas de semeadura, isolamento e cultivo

V – METODOLOGIA

A disciplina estará estruturada com atividades assíncronas, atividades síncronas e atendimentos, conforme segue:

Atividades assíncronas: O ambiente virtual de aprendizagem institucional utilizado será o Google Classroom e os recursos utilizados poderão ser: apostilas, e-books, vídeos do YouTube, murais do Padlet, podcasts, slides, Google Forms entre outros, conforme o decorrer do semestre. Os conteúdos estarão organizados em forma de tópicos especificados por aula e por data. Os estudantes deverão postar as atividades propostas nas datas previamente combinadas e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: Nos horários das aulas, será utilizado o Google Meet para encontros virtuais com os estudantes. Nesses encontros serão realizadas explicações de conteúdos, discussões, esclarecimento de dúvidas. Para alguns encontros, será utilizado Mentimeter, Jamboard, jogos Quizizz ou Socrative entre outras ferramentas e duas palestras com profissionais da área.

Atendimentos: Quando necessário os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a auxílio com trabalhos e atividades propostas.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Avaliação: Será realizada através de: trabalhos (Peso 7) e provas realizadas no decorrer do módulo (Peso 3).

Nota Trabalhos: Aplicados com a utilização de conceitos teóricos vistos na disciplina, realizadas de forma individual.

Nota Provas: serão duas provas referentes os conteúdos vistos no transcorrer da disciplina, realizadas de forma individual.

Reavaliação: Serão realizadas através da aplicação de prova ou trabalho ao longo do período.

Demais metodologias de avaliação e reavaliação da disciplina não esclarecidas aqui seguirão a Organização Didática da instituição.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Síncrona	Retomada da Unidade I – Quiz Socrative
	Assíncronas	Classificação dos Seres Vivos e Vírus
Semana 2	Síncrona	Vírus
	Assíncronas	Vídeos sobre coronavírus, apostila sobre vírus e viroses alimentares, trabalho
Semana 3	Síncrona	Unidade II – Fungos
	Assíncronas	Atividade sobre protozoários, questionário sobre fungos, experimentos para realização em casa
Semana 4	Síncrona	Unidade II – Bactérias
	Assíncronas	Atividade sobre bactérias, questionário, experimentos para realização em casa, uso de microscópio virtual
Semana 5	Síncrona	Revisão de conteúdos da unidade II
	Assíncronas	Avaliação
Semana 6	Síncrona	Unidade III
	Assíncronas	Uso de simuladores e laboratórios virtuais, apostila sobre laboratório de microbiologia
Semana 7	Síncrona	Revisão dos conteúdos da unidade III – uso do Mentimeter
	Assíncronas	Trabalho final

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	18 às 19 h
Quarta	
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Não se aplica.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; DUNLAP, P. V.; CLARK, D. P.; Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

COMPLEMENTARES:

CRUZ, A. G. Microbiologia, higiene e controle de qualidade. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2019.

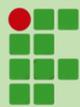
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PELCZAR, M.; CHAN, E. S. Microbiologia: conceitos e aplicações. Vol. 1 e 2; 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

TONDO, E. D.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2012.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica	Código: 20191.BG.ALI.1N CH: 66,66 h
3. Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (X) 2 ()	
5. Semestre: 1º Semestre	Turno: Noite Turma: Tec. em Alimentos
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 16h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 7 h Assíncronas: 46,36 h	
8. Docente: Bruna de Souza Goldani	E-mail: goldanibruna@gmail.com
9. Código Google Classroom: 6ol3dcx	

II – EMENTA

Estudo da estrutura atômica e da tabela periódica. Identificação e caracterização das diferentes funções químicas formadas através das ligações químicas, assim como a transformação em outras substâncias através das reações químicas. Estudo da oxidação e redução. Cálculos de preparo de soluções, diluição e misturas.

III – OBJETIVOS

GERAL

Criar situações de aprendizagem para que os alunos possam relacionar a importância dos conhecimentos químicos para compreensão dos processos envolvidos nas tecnologias de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Relacionar as diversas aplicações da química e suas relações com seu cotidiano;
- Compreender as formas de expressão de resultados;
- Aplicar tratamentos estatísticos nos dados analíticos;
- Aprender e correlacionar análises volumétricas com cálculos estequiométricos;
- Conhecer e definir os tipos de vidrarias utilizados em análise volumétrica.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Estrutura Atômica

- 1.1 Os modelos atômicos de Dalton, Thomson, Rutherford e Bohr;
- 1.2 Caracterização das partículas;
- 1.3 Características elétricas da matéria; íons;
- 1.4 Níveis e subníveis de energia;
- 1.5 Estruturas eletrônicas e Tabela Periódica.

UNIDADE II - Ligações Químicas

- 2.1 Modelos de ligações iônica e covalente;
- 2.2 Propriedades dos compostos iônicos, moleculares e covalentes 2.3 Geometria molecular;
- 2.4 Eletronegatividade. Polaridade das ligações e moléculas;
- 2.5 Modelos de ligações intermoleculares: forças de Van der Waals (dipolo-dipolo/dipolopermanente e dipolo induzido/dispersão de London) e ligações de hidrogênio.

UNIDADE III – Compostos inorgânicos

- 3.1 Ácidos e bases (Teorias de Arrhenius, Bronsted-Lowry e Lewis);

- 3.2 Reações de neutralização e formação de sais;
 3.3 Óxidos;
 3.4 Compostos inorgânicos: classificações, propriedades gerais, nomenclatura dos principais compostos.

UNIDADE IV – Reações químicas envolvendo compostos inorgânicos

- 4.1 Representações de reações químicas através de equações; ajuste de coeficientes;
 4.2 Reações de oxirredução: cálculos e significado do número de oxidação; identificação de oxidante, redutor.

UNIDADE V – Soluções

- 5.1 Expressões de concentração para soluções: concentração comum, quantidade de matéria, porcentagem em massa e volume;
 5.2 Diluição e mistura de soluções.

V – METODOLOGIA

Os temas abordados nesta disciplina serão ministrados através da participação ativa do discente, considerando seus saberes e realidade. As atividades serão desenvolvidas através de momentos síncronos e assíncronos. Os encontros síncronos serão realizados semanalmente, via *Google Meet*, nos quais os conteúdos serão expostos, através da demonstração de conceitos e realização de exercícios, no formato de aulas expositivas dialogadas. Os momentos assíncronos acontecerão com o envio de materiais de estudo, listas de exercícios, vídeo explicativos e leituras complementares através da plataforma *Google Classroom*.

Atendimentos: será disponibilizado horário de atendimento para que os estudantes possam esclarecer dúvidas a respeito dos conteúdos trabalhados e listas de exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através de prova e trabalhos.

Prova: será realizada uma prova durante o módulo com peso de 5,0 pontos, que será aplicada via *Google Classroom*, com questões de múltipla escolha.

Trabalhos: serão realizados trabalhos durante o módulo que se referem atividades que os estudantes realizarão em momentos assíncronos, como lista de exercícios e/ou pesquisa com peso de 5,0 pontos.

Para aprovação é exigido:

Obter NOTA final \geq a 6,0, resultante da soma e divisão dos pesos das notas da prova + notas de trabalhos.

Como estratégia de retomada dos conteúdos para a construção das aprendizagens não alcançadas será oferecida aula de reforço e revisão dos conteúdos, bem como prova de reavaliação final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

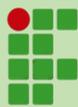
Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1º Semana	7,3 h	UNIDADE I - Estrutura atômica
2º Semana	7,3 h	UNIDADE II - Ligações químicas
3º Semana	7,3 h	UNIDADE III – Compostos Inorgânicos
4º Semana	7,3 h	UNIDADE III – Compostos Inorgânicos + Avaliação
5º Semana	7,3 h	UNIDADE IV – Reações químicas
6º Semana	7,3 h	UNIDADE V – Soluções
7º Semana	7,3 h	UNIDADE V – Soluções + Reavaliação

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	

Quarta	
Quinta	10h – 11h
Sexta	
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS: ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p. KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; VICHI, Flávio Maron; WEAVER, Gabriela. Química geral e reações químicas. 2.ed. v 1. São Paulo: Cengage Learning, 2012.- RR Donnelley (2012 printing) 712 p. KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; VICHI, Flávio Maron; WEAVER, Gabriela. Química geral e reações químicas. 2.ed. v 2. São Paulo: Cengage Learning, 2012.- RR Donnelley (2012 printing). 650 p.</p> <p>COMPLEMENTARES: FONSECA, Martha Reis Marques da. Química 1: meio ambiente; cidadania; tecnologia. 1.ed. São Paulo: FTD, 2011. 447 p. FONSECA, Martha Reis Marques da. Química 2: meio ambiente; cidadania; tecnologia. 1.ed. São Paulo: FTD, 2011. 448 p. LEMBO, Antonio. Química. 1. ed. São Paulo: Ática, 1987.- W. Roth e Cia. Ltda. 408 p. MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, J. C. de A. Química geral: fundamentos. São Paulo: Pearson, 2007- 436 p. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Química Orgânica	Código: BG_ALI.8 CH: 66,66 h
3. Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (X)	
5. Semestre: 1º Semestre	Turno: noite Turma: Tec. em Alimentos
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 16 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 7h	Assíncronas: 46,36 h
8. Docente: Bruna de Souza Goldani	E-mail: goldanibruna@gmail.com
9. Código Google Classroom: ym64gfh	

II – EMENTA

Estudo da estrutura e propriedades dos compostos orgânicos. Caracterização e identificação de cadeias carbônicas. Identificação das funções e reações orgânicas e sua aplicabilidade em alimentos. Identificação do tipo de isomeria presente na estrutura dos compostos orgânicos.

III – OBJETIVOS

GERAL

Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos a respeito das diversas técnicas de análise química, através de atividades teóricas e práticas.

ESPECÍFICOS

Compreender os conceitos de Química Analítica Quantitativa e Importância nas áreas de pesquisa e indústria de alimentos.

Integrar conhecimentos sobre erros e resultados analíticos.

Compreender as formas de expressão de resultados.

Aplicar tratamentos estatísticos nos dados analíticos.

Aprender e correlacionar análises volumétricas com cálculos estequiométricos.

Conhecer e definir os tipos de vidrarias utilizados em análise volumétrica

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos

1.1 Características gerais dos compostos de carbono e cadeias carbônicas;

1.2 Polaridade dos compostos orgânicos;

1.3 Propriedades físicas e forças intermoleculares;

1.4 Identificação e nomenclatura das funções orgânicas e aplicabilidade das mesmas em alimentos.

UNIDADE II - Isomeria

2.1 Isomeria plana;

2.2 Isomeria Espacial.

UNIDADE III – Reações químicas envolvendo compostos orgânicos

3.1 Reações de oxirredução;

3.3 Reações de combustão total e parcial;

3.4 Reações de esterificação e hidrólise de ésteres;

3.5 Reações de substituição: alquilação, halogenação, sulfonação e nitração do benzeno;

3.6 reações de eliminação em álcoois e haletos.

V – METODOLOGIA

Os temas abordados nesta disciplina serão ministrados através da participação ativa do discente, considerando seus saberes e realidade. As atividades serão desenvolvidas através de momentos síncronos e assíncronos. Os encontros síncronos serão realizados semanalmente, via *Google Meet*, nos quais os conteúdos serão expostos, através da demonstração de conceitos e realização de exercícios, no formato de aulas expositivas dialogadas. Os momentos assíncronos acontecerão com o envio de materiais de estudo, listas de exercícios, vídeo explicativos e leituras complementares através da plataforma *Google Classroom*.

Atendimentos: será disponibilizado horário de atendimento para que os estudantes possam esclarecer dúvidas a respeito dos conteúdos trabalhados e listas de exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através de prova e trabalhos.

Prova: será realizada uma prova durante o módulo com peso de 5,0 pontos, que será aplicada via *Google Classroom*, com questões de múltipla escolha.

Trabalhos: serão realizados trabalhos durante o módulo que se referem atividades que os estudantes realizarão em momentos assíncronos, como lista de exercícios e/ou pesquisa com peso de 5,0 pontos.

Para aprovação é exigido:

Obter NOTA final \geq a 6,0, resultante da soma e divisão dos pesos das notas da prova + notas de trabalhos.

Como estratégia de retomada dos conteúdos para a construção das aprendizagens não alcançadas será oferecida aula de reforço e revisão dos conteúdos, bem como prova de reavaliação final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE I - Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos
2º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE I - Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos
3º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE II – Isomeria
4º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE II – Isomeria + Avaliação
5º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE III – Reações químicas
6º Semana	7,3 h	<ul style="list-style-type: none">UNIDADE III – Reações químicas + Reavaliação

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	9h – 10h
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; VICHI, Flávio Maron; WEAVER, Gabriela. Química geral e reações químicas. 2.ed. v 1. São Paulo: Cengage Learning, 2012.- RR Donnelley (2012 printing) 712 p.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; VICHI, Flávio Maron; WEAVER, Gabriela. Química geral e reações químicas. 2.ed. v 2. São Paulo: Cengage Learning, 2012.- RR Donnelley (2012 printing). 650 p.

COMPLEMENTARES:

FONSECA, Martha Reis Marques da. Química 1: meio ambiente; cidadania; tecnologia. 1.ed. São Paulo: FTD, 2011. 447 p.

FONSECA, Martha Reis Marques da. Química 2: meio ambiente; cidadania; tecnologia. 1.ed. São Paulo: FTD, 2011. 448 p.

LEMBO, Antonio. Química. 1. ed. São Paulo: Ática, 1987.- W. Roth e Cia. Ltda. 408 p.

MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, J. C. de A. Química geral: fundamentos. São Paulo: Pearson, 2007- 436 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Análise de alimentos	Código: BG_ALI.16 CH: 66,66
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (x)	
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 3º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 9,99	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 Assíncronas: 53,17	
8. Docente: Leandra Zafalon Jaekel	E-mail: leandrazafalon@gmail.com
9. Código Google Classroom: ncozur7	

II – EMENTA

Compreensão de amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos: pH, acidez e composição centesimal de alimentos. Estudo dos métodos físicos em análise de alimentos: refratometria, densimetria, potenciometria, colorimetria (medidas de cor) e textura. Aplicação da análise de alimentos no controle de qualidade de produtos alimentícios. Princípios básicos de métodos espectrométricos e cromatográficos.

III – OBJETIVOS

GERAL

Fornecer aos alunos conhecimento sobre os diferentes assuntos abordados na disciplina de Análise de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Estudar os métodos analíticos para determinação dos constituintes dos alimentos (umidade, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras)
- Compreender as análises físicas e físico-químicas de alimentos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Amostragem e preparo de amostras

- 1.1 Coleta de amostra bruta
- 1.2 Preparo da amostra para análise
- 1.3 Preservação da amostra
- 1.4 Fatores que devem ser considerados na amostragem

UNIDADE II - Análises físico-químicas de alimentos

- 2.1 pH
- 2.2 Acidez
- 2.3 Composição centesimal
 - 2.3.1 Umidade
 - 2.3.2 Cinzas
 - 2.3.3 Lipídeos
 - 2.3.4 Proteínas
 - 2.3.5 Carboidratos
 - 2.3.6 Fibras

UNIDADE III - Análises físicas em alimentos

- 3.1 Refratometria
- 3.2 Densimetria
- 3.3 Potenciometria

3.4 Colorimetria

UNIDADE IV - Análise de parâmetros de qualidade em alimentos

4.1 Parâmetros de qualidade avaliados em alimentos

UNIDADE V - Espectroscopia

5.1 Introdução e princípios à espectroscopia

5.2 Espectrofotometria no UV-Vis

UNIDADE VI - Introdução à métodos cromatográficos

6.1 Cromatografia em papel

6.1 Cromatografia em camada delgada

6.2 Cromatografia líquida

6.4 Cromatografia gasosa

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeos, textos, livros, slides, exercícios, entre outros) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma assíncrona através dos seguintes instrumentos avaliativos: resolução de exercícios; trabalhos; prova e produção de um vídeo de apresentação de trabalho, os quais deverão ser postados no AVA nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma. O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Assíncrona: 9	Revisão da Unidade I
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 2	Assíncrona: 9	Unidade II e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 3	Assíncrona: 9	Unidade III e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 4	Assíncrona: 9	Unidade IV e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 5	Assíncrona: 9	Unidade V e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 6	Assíncrona: 8	Unidade VI e trabalho

	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 7	Assíncrona: 8	Material de revisão para prova e reavaliação
	Síncrona: 1	Revisão dos conteúdos para a reavaliação.
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça		
Quarta		
Quinta	18 às 19h (atendimento PNEE) e das 20:30 às 21:30 h	
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
Serão disponibilizados materiais adaptados a limitação do aluno e atendimento individual em horário extra de forma síncrona para tirar dúvidas e auxiliar nas atividades e avaliações.		
X – REFERÊNCIAS		
BÁSICAS:		
CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.		
ZAMBAZI, R.C. Análise físico química de alimentos . 1ed. Pelotas: Ufpel, 2010. 202p.		
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química dos alimentos . 2ed. São Paulo, 1989.		
COMPLEMENTARES:		
CRISWOLD. R. M. Estudo experimental dos alimentos , São Paulo, 1972.		
MATISSEK, R.; SCHNEPEL, F. M. Análise de los alimentos: fundamentos, métodos, aplicaciones . Zaragoza: Acribia, 1998.		
GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos . 4ed. São Paulo: Livraria Nobel, 1982. 242p.		

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Análise Sensorial	Código: BG_ALI.17 CH: 66,66 h/r
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 3º semestre	Turno: Noite Turma: 3º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 9,99 h/r	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h/r	Assíncronas: 53,17 h/r
8. Docente: Sarah Lemos Cogo	E-mail: sarahcogo@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: Khbjoga	

II – EMENTA

Introdução ao estudo da análise sensorial. Estudo dos órgãos de percepção sensorial. Compreensão dos fatores que influenciam no veredito sensorial. Avaliação das condições para testes sensoriais. Diferenciação dos métodos de análise sensorial (discriminativos, afetivos e descritivos).

III – OBJETIVOS

GERAL

Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos objetivos e subjetivos empregados.

ESPECÍFICOS

- Compreender o funcionamento de um laboratório de análise sensorial;
- Preparar amostras para realização de testes sensoriais;
- Demonstrar e empregar as metodologias de análise sensorial;
- Saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado;
- Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução ao estudo da análise sensorial

- 1.1 Definição
- 1.2 Aplicações
- 1.3 Avanços e futuro em Análise Sensorial

UNIDADE II - Estudo dos órgãos de percepção sensorial.

- 2.1 Músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos
- 2.2 Estímulos e respostas
- 2.3 Fatores que influenciam nas percepções
- 2.4 Gostos básicos e compostos químicos ativadores

UNIDADE III - Compreensão dos fatores que influenciam no veredito sensorial

- 3.1 Fatores de atitude e erros psicológicos
- 3.2 Fatores ambientais e metodológicos

UNIDADE IV- Avaliação das condições para testes sensoriais

- 4.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos
- 4.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo
- 4.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial

UNIDADE V - Diferenciação dos métodos de análise sensorial

- 5.1 Métodos discriminativos
 - 5.1.1 Teste triangular, duo-trio, comparação pareada, ordenação, teste de diferença do controle.
 - 5.1.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos

- resultados.
- 5.2 Métodos afetivos
- 5.2.1 Teste de comparação pareada, teste de ordenação, escala hedônica, escala de atitude.
- 5.2.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.
- 5.3 Métodos descritivos
- 5.3.1 Perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa.
- 5.3.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeo, textos, livros, slides, exercícios...) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

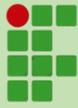
A avaliação será realizada através de três instrumentos avaliativos de forma assíncrona: resolução de exercícios (RE); trabalhos (TRAB) e produção de um vídeo de apresentação de trabalho, os quais deverão ser postados no AVA nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma. O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1ª semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Receptores sensoriais • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
2ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Condições para degustação • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
3ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção e treinamento de equipe sensorial • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
4ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos sensoriais discriminativos • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
5ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos sensoriais afetivos • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
6ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos sensoriais descritivos • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
7ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação do vídeo de apresentação dos métodos sensoriais a serem sorteados para cada grupo. • Esclarecimento de dúvidas quanto ao vídeo de apresentação de trabalho.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO	
Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	18 às 19 h (atendimento PNEE) e das 20:30 às 21:30
Quinta	
Sexta	
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
Será disponibilizado materiais adaptados a limitação do aluno e atendimento individualizado em horário extra disponibilizado pela professora de forma síncrona para esclarecimento de dúvidas sobre os conteúdos e atividades propostas.	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS:</p> <p>ALMEIDA, T.C., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., SILVA, M.A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.</p> <p>DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996. 123p.</p> <p>GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Pelotas: UFPel, 2009. 106p.</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>FARIA, E.V., MORI, E.E.M., YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. São Paulo: ITAL, 2000. 109p.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos. 4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008. 1020p.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV, 2006. 225 p.</p> <p>QUEIROZ, M.I., TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006. 268p</p> <p>SHIROSE, I., MORI, E.E.M. Estatística aplicada à análise sensorial. Módulo I. Campinas: ITAL, 1994. 73p.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Economia	Código: BG_ALI.20 CH: 40 h.a (33.33 horas)
3. Curso: CST Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (x)	
5. Semestre: 2020/1	Turno: Noite Turma: 3º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 4 h.a (3,33 horas)	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 7 horas Assíncronas: 23 horas	
8. Docente: Suélen dos Santos Garcia	E-mail: suelengarcia@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: CWL5IHH	

II – EMENTA

Conceitos básicos e definições fundamentais. Os agentes econômicos. Os sistemas econômicos. Microeconomia: Demanda Oferta e Equilíbrio de Mercado. Elasticidade. Mercados Concorrenciais. Produção e Custos. Noções de Macroeconomia. Instrumentos de Política Macroeconômica. Inflação.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender os conceitos básicos da economia identificando seus problemas e a organização econômica do mundo como um todo.

ESPECÍFICOS

- Conceituar economia e a compreender a questão da escassez para o estudo econômico
- Conhecer as diferentes estruturas de mercado
- Analisar como a demanda e a oferta determinam o preço e o equilíbrio de mercado
- Estudar as elasticidades e seus efeitos sobre a alteração dos preços no mercado
- Identificar os conceitos básicos da teoria da produção
- Estudar os instrumentos de Política Macroeconômica.
- Compreender o que é Inflação e consequências para a economia.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução à economia

- 1.1 Conceito e objeto de estudo
- 1.2 Os problemas econômicos
- 1.3 Os bens econômicos e serviços
- 1.4 Curva de possibilidade de produção e custo oportunidade
- 1.5 Agentes econômicos
- 1.6 Sistemas econômicos

UNIDADE II – Microeconomia

- 2.1 Conceito e aplicação

- 2.2 Análise da demanda
- 2.3 Análise da oferta
- 2.4 Equilíbrio de mercado
- 2.5 Estruturas de mercado
- 2.6 Elasticidades

UNIDADE III – Produção e Custos

- 3.1 Teoria da produção
- 3.2 Custos de produção
- 3.3 Maximização dos lucros

UNIDADE IV – Noções de Macroeconomia

- 4.1 Aplicação e objetivos
- 4.2 Instrumentos de política macroeconômica
- 4.3 Estrutura de análise macroeconômica
- 4.4 Contabilidade Nacional
- 4.5 Inflação

V – METODOLOGIA

O conteúdo será disponibilizado semanalmente para os alunos de forma assíncrona na plataforma *Google Classroom* e uma vez por semana teremos um encontro síncrono com a utilização do *Google Meet*, onde serão esclarecidas as dúvidas, por meio da discussão dos conteúdos com o professor e colegas, bem como a resolução dos exercícios propostos com o acompanhamento do professor.

Atendimento: quando necessário, os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos, bem como auxílio na realização das atividades.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será feita de modo contínuo, através de atividades desenvolvidas no decorrer da disciplina.

Os instrumentos de avaliação serão:

- 1- Entrega de atividades individuais propostas para cada conteúdo com peso 5,0; e
- 2- Elaboração de um trabalho de pesquisa em grupo com peso 5,0, entregue ao final do módulo.

Para aprovação é exigido obter NOTA final $>$ ou $=$ à 6,0 resultante da soma das duas avaliações.

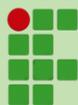
Aos estudantes que não alcançarem êxito ou desejarem melhorar seu desempenho, será oportunizada a realização de um novo trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
Semana 1	1 hora	Encontro síncrono: Revisão de conteúdos
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade – leitura de material disponibilizado e realização de atividade
Semana 2	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre o conteúdo e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade II - Leitura de material
Semana 3	1 hora	Encontro síncrono: Correção da Atividade da Unidade I e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade II - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 4	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre a atividade Unidade II
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade III – Leitura do Material e desenvolvimento

		de Atividade
Semana 5	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre a atividade Unidade III
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade IV –Leitura do Material
Semana 6	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre o conteúdo e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade IV –Leitura do Material e realização de atividade
Semana 7	1 hora	Encontro síncrono: Correção da Atividade da Unidade IV e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Elaboração do trabalho final
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça		
Quarta	11 às 12h	
Quinta	11 às 12h (atendimento PNEE)	
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
Adaptação de trabalhos e avaliações (questões objetivas), podendo ser realizadas durante o horário de atendimento com o auxílio da professora.		
X – REFERÊNCIAS		
<p>BÁSICAS:</p> <p>GREMAUD, Amauri P.; PINHO, Diva B.; VASCONCELLOS, Marco A. S. de (org). Manual de economia. 7.ed. Saraiva. São Paulo: 2017.</p> <p>VASCONCELLOS, M. A. S. de & GARCIA, M. E. Fundamentos de economia. Saraiva. São Paulo: 2004.</p> <p>TROSTER, R. L. & MOCHON, F. Introdução à economia. Makron Books. São Paulo: 2002.</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>MANKIW, N.G. Introdução à economia. 6. ed. Pioneira Thomson Learning. São Paulo: 2014.</p> <p>ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. 21.ed. Atlas. São Paulo: 2016.</p> <p>VASCONCELLOS, M. A. S. de. Economia Micro e Macro. 6.ed. Atlas. São Paulo: 2015.</p>		

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Operações Unitárias	Código: BG_ALI.18 CH: 66,66 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 2 (X)	
5. Semestre: 1º semestre	Turno: Noturno Turma: 3º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 10 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 Assíncronas: 53,2	
8. Docente: Roger Junges da Costa	E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: tlffbrq	

II – EMENTA

Introdução as operações unitárias na indústria de alimentos. Apresentação das propriedades de líquidos, sólidos e gases. Compreensão sobre transferência de massa e transferência de calor. Estudo das operações de preparação de matérias-primas e redução de tamanho. Apresentação das operações de separação e concentração. Verificação das operações de extração. Caracterização das operações de agitação e mistura de fluidos e sólidos.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer aos alunos informações e conteúdo sobre as operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Compreender sobre as propriedades físicas e químicas dos alimentos.
- Demonstrar os mecanismos de transferência de massa e de calor.
- Estudar os principais processos tecnológicos envolvidos nas operações de separação, concentração, extração, redução de tamanho e mistura.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução às operações unitárias

- 1.1 Definição
- 1.2 Classificação
- 1.3 Tipos de operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos

UNIDADE II – Propriedades de líquidos, sólidos e gases

- 2.1 Densidade e peso específico
- 2.2 Viscosidade

UNIDADE III – Transferência de massa e transferência de calor

- 3.1 Balanço de massa
- 3.2 Condução
- 3.3 Convecção

UNIDADE IV – Operações de preparação de matérias-primas

- 4.1 Limpeza
- 4.2 Seleção
- 4.3 Classificação
- 4.4 Descascamento

UNIDADE V – Operações de redução de tamanho

- 5.1 Redução de tamanho de alimentos sólidos
- 5.2 Redução de tamanho em alimentos líquidos

UNIDADE VI – Operações de separação e concentração

- 6.1 Filtração
- 6.2 Sedimentação
- 6.3 Centrifugação
- 6.4 Evaporação
- 6.5 Peneiramento
- 6.6 Secagem

UNIDADE VII – Operações de extração

- 7.1 Prensagem
- 7.2 Solventes
- 7.3 Destilação

V – METODOLOGIA

As aulas serão disponibilizadas na forma de vídeo aulas. Para melhor entendimento dos conceitos, materiais complementares servirão de suporte para as aulas, e serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Encontros semanais, na forma de videoconferência, serão utilizados para reforço do conteúdo e para responder possíveis dúvidas dos alunos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas por meio de trabalhos e testes/questionários disponibilizados no AVA.

No caso de prova, será realizada uma discussão da correção por videoconferência.

A recuperação será feita por nova prova.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Retomada do conteúdo • Transferência de massa • Balanço de massa • Exercícios de fixação
2	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Transferência de calor • Operações de preparação de matérias-primas • Limpeza, seleção, classificação e descascamento • Exercícios de fixação
3	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Operações de redução de tamanho • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
4	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Operações de separação e concentração • Filtração • Sedimentação
5	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Centrifugação • Evaporação • Secagem • Exercícios de fixação
6	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Peneiramento • Operações de extração • Prensagem • Exercícios de fixação
7	0,5 / 7,6	<ul style="list-style-type: none"> • Extração com solventes • Destilação • Emulsificação • Homogeneização

		<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça	14 – 15h (atendimento PNEE) e das 15 – 16h	
Quarta		
Quinta		
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
<p>Serão realizados encontros semanais, na forma de vídeo conferência, com o aluno para reforço do conteúdo trabalhado e para sanar as dúvidas do mesmo. Também será criada uma turma individual no AVA Google Classroom para que não haja confusão do aluno com as diversas atividades e conteúdos propostos no ambiente da turma.</p>		
X – REFERÊNCIAS		
<p>BÁSICAS: FELLOWS, P.; Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.</p> <p>FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, I.; ANDERSEN, L. B. Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.</p> <p>GAVA, A. J.; Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações; São Paulo: Nobel, 2008.</p> <p>COMPLEMENTARES: AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1ª ed. Barueri: Manole; 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Vol. 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.</p>		

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados	Código: BG_ALI.19 CH: 99,99 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 3º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 19,99	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 7 h Assíncronas: 73 h	
8. Docente: Stela Maris Meister Meira	E-mail: stelamarismm@gmail.com
9. Código Google Classroom: mitrijf	

II – EMENTA

Compreensão da composição química, das propriedades físico-químicas, nutricionais e sensoriais do leite. Diferenciação entre alergia e intolerância ao leite. Estudo da síntese do leite na glândula mamária e reflexo de ejeção do leite. Verificação da produção higiênica do leite. Abordagem da contaminação e fraudes em leite cru. Caracterização do controle físico-químico e microbiológico do leite. Estudo da mastite e seu diagnóstico no leite. Apresentação dos tipos de leite comercializados. Descrição do processamento de leites concentrados e desidratados. Exploração da tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Conhecimento sobre a tecnologia de processamento de manteiga e creme de leite. Pesquisa da produção de sorvetes, sobremesas lácteas e doces de leite. Entendimento do controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Abordar o processamento de leite e derivados.

ESPECÍFICOS

- Compreender as propriedades físico-químicas, microbiológicas, nutricionais e sensoriais do leite;
- Saber como o leite é produzido na glândula mamária, definindo sua composição química;
- Entender a importância da obtenção higiênica do leite em relação à sua qualidade como matéria-prima;
- Ter o conhecimento dos tratamentos térmicos empregados durante o beneficiamento do leite para consumo;
- Entender as operações unitárias envolvidas no processamento de derivados lácteos;
- Ministrar os conteúdos com base nas legislações vigentes, estabelecendo o controle de qualidade de leites e derivados.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Características e Propriedades do Leite

- 1.1 Definição de leite
- 1.2 Composição química
- 1.3 Propriedades físico-químicas
- 1.4 Propriedades nutricionais
- 1.5 Características sensoriais
- 1.6 Alergia e intolerância
- 1.7 Glândula mamária
 - 1.7.1 Anatomia e fisiologia
 - 1.7.2 Síntese do leite
 - 1.7.3 Mecanismo de liberação do leite

UNIDADE II – Controle de Qualidade da Matéria-prima

- 2.1 Operações pré-beneficiamento
 - 2.2.1 Higiene na ordenha
 - 2.2.2 Tipos de ordenha
 - 2.2.3 Pós-coleta do leite
 - 2.2.4 Mastite clínica e subclínica
 - 2.2.5 Principais doenças do gado leiteiro
 - 2.2.6 Classificação dos tipos de leite
- 2.2 Análises físico-químicas e microbiológicas do leite
 - 2.2.1 Acidez
 - 2.2.2 pH
 - 2.2.3 Prova do álcool
 - 2.2.4 Prova do alizarol
 - 2.2.6 Peroxidase e fosfatase alcalina
 - 2.2.7 Densidade
 - 2.2.8 Gordura
 - 2.2.9 Sólidos totais e sólidos não gordurosos
 - 2.2.10 Pesquisa de neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade e agentes inibidores de crescimento
 - 2.2.11 Contagem padrão em placas

UNIDADE III – Beneficiamento do Leite e Produção de Derivados

- 3.1 Beneficiamento do Leite
 - 3.1.1 Recepção e seleção
 - 3.1.2 Filtração e centrifugação
 - 3.1.3 Resfriamento
 - 3.1.4 Padronização
 - 3.1.5 Homogeneização
 - 3.1.6 Pasteurização
 - 3.1.7 Esterilização
 - 3.1.8 Envase
 - 3.1.9 Armazenamento
- 3.2 Tecnologia de processamento de produtos lácteos
 - 3.2.1 Leite evaporado
 - 3.2.2 Leite concentrado e em pó
 - 3.2.3 Leite condensado
 - 3.2.4 Queijos
 - 3.2.5 Iogurte, leites fermentados e bebidas lácteas
 - 3.2.6 Manteiga
 - 3.2.7 Creme de leite
 - 3.2.8 Sorvete

- 3.2.9 Sobremesas lácteas
- 3.2.10 Doce de leite
- 3.2.11 Aproveitamento do soro

UNIDADE IV – Controle de Qualidade dos Produtos Lácteos

- 4.1 Higiene e desinfecção na indústria de laticínios
- 4.2 Controle de qualidade na indústria de laticínios
- 4.3 Legislação

V – METODOLOGIA

A disciplina estará estruturada com atividades assíncronas, atividades síncronas e atendimentos, conforme segue:

Atividades assíncronas: O ambiente virtual de aprendizagem institucional utilizado será o Google Classroom e os recursos utilizados poderão ser: apostilas, e-books, vídeos do YouTube, murais do Padlet, podcasts, slides, Google Forms entre outros, conforme o decorrer do semestre. Os conteúdos estarão organizados em forma de tópicos especificados por aula e por data. Os estudantes deverão postar as atividades propostas nas datas previamente combinadas e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: Nos horários das aulas, será utilizado o Google Meet para encontros virtuais com os estudantes. Nesses encontros serão realizadas explicações de conteúdos, discussões, esclarecimento de dúvidas. Para alguns encontros, será utilizado quizz Kahoot!, Jamboard, entre outras ferramentas e duas palestras com profissionais da área.

Atendimentos: Quando necessário os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a auxílio com trabalhos e atividades propostas.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Avaliação: Será realizada através de: trabalhos (Peso 7) e provas realizadas no decorrer do módulo (Peso 3).

Nota Trabalhos: Aplicados com a utilização de conceitos teóricos vistos na disciplina, realizadas de forma individual.

Nota Provas: serão duas provas referentes os conteúdos vistos no transcorrer da disciplina, realizadas de forma individual.

Reavaliação: Será realizada através da aplicação de prova ou trabalho ao longo do período.

Demais metodologias de avaliação e reavaliação da disciplina não esclarecidas aqui seguirão a Organização Didática da instituição.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS		
Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Síncronas 4	Retomada da Unidade I – Quiz usando Socrative
	Assíncrona 8	Glândula Mamária
Semana 2	Síncronas 4	Unidade II – 2.1
	Assíncronas 8	Vídeos sobre ordenha e trabalho sobre mastites e outras doenças gado leiteiro
Semana 3	Síncronas 4	Unidade II – 2.2 e palestra com profissional gerente do setor da qualidade de um laticínio
	Assíncronas 8	Vídeos sobre análises do leite e trabalho sobre interpretação de resultados
Semana 4	Síncronas 4	Unidade III – 3.1
	Assíncronas 7	Avaliação
Semana 5	Síncronas 4	Unidade III – 3.2
	Assíncronas 7	Vídeos sobre processamento de lácteos, atividade experimental em casa (opcional), trabalho sobre derivados
Semana 6	Síncronas 4	Unidade III – 3.2
	Assíncronas 7	Vídeos sobre processamento de lácteos, atividade experimental em casa (opcional), trabalho sobre derivados
Semana 7	Síncronas 4	Palestra sobre Aproveitamento do Soro, revisão de conteúdos
	Assíncronas 7	Avaliação final
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça	16 às 17 h (atendimento PNEE) e das 17 às 18 h	
Quarta		
Quinta		
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
<p>Aluna com deficiência intelectual. Adaptação de trabalhos e avaliações (questões e exercícios escritos de forma mais objetiva), podendo ser realizadas durante o horário de atendimento com auxílio da professora. Horário de atendimento para terças – 17 às 18 h.</p>		
X – REFERÊNCIAS		
<p>BÁSICAS: CRUZ, A. G.; SÁ, P. B. Z.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIM, C. H. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Vol. 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.</p> <p>TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4.ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2010.</p>		

COMPLEMENTARES:

BEHMER, Manuel Lecy Arruda. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, e instalações: produção, industrialização, análise. 15. ed. rev. ampl. São Paulo: Nobel, 1984.

CRUZ, A. G.; SÁ, P. B. Z.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIM, C. H. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009.

PIMENTEL, T. C.; CAPPATO, L. P.; OLIVEIRA, R. B. A.; CHAVES, A. C. S.; CORTEZ, M. A. S. Processamento de leites de consumo. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

VARNAM, A. H.; ORIA ALMUDÍ, R. (Trl.). Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología. 1. ed. Zaragoza (esp): Acribia, 1994.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Eletiva I – Alimentos funcionais	Código: BG_ALI.43 CH: 33,33
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 19/09 – 09/11	2 (x) 10/11 – 23/12
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 5º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 5	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5	Assíncronas: 24,9
8. Docente: Leandra Zafalon Jaekel	E-mail: leandrazafalon@gmail.com
9. Código Google Classroom: rpfu2wl	

II – EMENTA

Definições de terminologia. Introdução a alimentos funcionais. Estudo de alimentos funcionais de origem vegetal (frutas, hortaliças e cereais), láctea, e cárnea. Ação funcional no organismo. Estudos de casos.

III – OBJETIVOS

GERAL

Fornecer aos alunos conhecimento sobre os diferentes assuntos abordados na disciplina de Alimentos funcionais.

ESPECÍFICOS

- Estudar a definição de alimentos funcionais
- Identificar os alimentos funcionais de origem vegetal (frutas, hortaliças e cereais) e animal (láctea e cárnea) e suas ações no organismo.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- UNIDADE I** – Definição de alimentos funcionais
1.1 Conceitos de alimentos funcionais
- UNIDADE II** – Introdução a alimentos funcionais
2.1 Compostos funcionais
2.2 Alimentos ricos em compostos funcionais
- UNIDADE III** – Alimentos funcionais
3.1 Alimentos funcionais de origem vegetal
3.2 Alimentos funcionais de origem láctea
3.3 Alimentos funcionais de origem cárnea
- UNIDADE IV** – Ação funcional no organismo
4.1 Efeito do consumo de alimentos funcionais no organismo.

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeos, textos, livros, slides, exercícios, entre outros) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos

poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma assíncrona através dos seguintes instrumentos avaliativos: resolução de exercícios; trabalhos; prova (deverão ser postados no AVA) e apresentação de trabalho (Google meet) nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma. O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Assíncrona: 4	Revisão da Unidade I
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
Semana 2	Assíncrona: 4	Unidade II
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
Semana 3	Assíncrona: 4	Unidade III (alimentos funcionais de origem vegetal)
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos e apresentação de trabalho
Semana 4	Assíncrona: 4	Unidade III (alimentos funcionais de origem láctea)
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos e apresentação de trabalho
Semana 5	Assíncrona: 4	Unidade III (alimentos funcionais de origem cárnea)
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos e apresentação de trabalho
Semana 6	Assíncrona: 4	Unidade IV
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
Semana 7	Assíncrona: 4	Trabalho
	Síncrona: 1	Revisão dos conteúdos para a reavaliação.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	
Sexta	19 às 20h

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

SALGADO, Joicelem. **Alimentos funcionais**. 1ª ed. São Paulo: Oficina de textos 2017. (Online-Biblioteca Virtual Universitária).
 OLIVEIRA, Maricê Nogueira. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Wilibaldo; LIMA, Urgel de Almeida. **Biotecnologia Industrial- biotecnologia na produção de alimentos**. v.4. São Paulo: Blücher, 2001.

COMPLEMENTARES:

MAZZA, Osvaldo N. **Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado**. Zaragoza: Acribia S.A., 2000.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa Rosa; COSTA, Neuza Maria Brunoro (Ed.). **Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos psicológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

COSTA, Neuza Maria Brunoro, ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 1 ed. São Paulo: Ed. Rubio, 2010.

PIMENTEL, Carolina Vieira Barros; FRANCKI, Valeska Mangini; GOLLUCKE, Andrea Pittelli Boiago. **Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias em alimentos**. 1 ed. São Paulo: Varela, 205.

PALLERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2014.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Embalagens e Rotulagem de alimentos	Código: BG_ALI.30 CH: 33,33 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 () 19/09 – 09/11	2 (X) 10/11 – 23/12
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 1º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 6,66 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 h Assíncronas: 23,17 h	
8. Docente: Stela Maris Meister Meira	E-mail: stelamarismm@gmail.com
9. Código Google Classroom: v3eppic	

II – EMENTA

Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância, propriedades e funções das embalagens. Seleção da embalagem. Interação embalagem e alimento. Estudo de embalagens plásticas, flexíveis (laminadas, simples e múltiplas), metálicas, de vidro e celulósicas. Compreensão do controle de qualidade dos materiais e das embalagens. Estudo da rotulagem. Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender bactérias, protozoários, fungos e vírus especialmente relacionados à área de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Estudar funções, classificações e aplicações das embalagens.
- Abordar os diferentes tipos de embalagens;
- Compreender as interações embalagens e alimentos;
- Explicar a rotulagem de alimentos conforme a legislação brasileira vigente.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução sobre embalagens
1.1 Importância
1.2 Funções
1.3 Requisitos
1.4 Utilização de embalagens na área de alimentos

UNIDADE II – Classificação das Embalagens
2.1 Critérios de Seleção de Embalagens
2.2 Interação Embalagem/Alimento

UNIDADE III – Tipos de Embalagem

- 3.1 Embalagens plásticas
- 3.2 Embalagens flexíveis
- 3.3 Embalagens de vidro
- 3.4 Embalagens metálicas
- 3.5 Embalagens celulósicas
- 3.6 Novas embalagens (Ativas e Inteligentes)

UNIDADE IV – Rotulagem

- 4.1 Introdução
- 4.2 Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos
- 4.3 Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
- 4.4 Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)
- 4.5 Rotulagem de alimentos para fins especiais
- 4.6 Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados
- 4.7 Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados

V – METODOLOGIA

A disciplina estará estruturada com atividades assíncronas, atividades síncronas e atendimentos, conforme segue:

Atividades assíncronas: O ambiente virtual de aprendizagem institucional utilizado será o Google Classroom e os recursos utilizados poderão ser: apostilas, e-books, vídeos do YouTube, murais do Padlet, podcasts, slides, Google Forms entre outros, conforme o decorrer do semestre. Os conteúdos estarão organizados em forma de tópicos especificados por aula e por data. Os estudantes deverão postar as atividades propostas nas datas previamente combinadas e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: Nos horários das aulas, será utilizado o Google Meet para encontros virtuais com os estudantes. Nesses encontros serão realizadas explicações de conteúdos, discussões, esclarecimento de dúvidas. Para alguns encontros, será utilizado Mentimeter, Jamboard, jogos Socrative e Quizizz e uma palestra com pesquisadora da área de rotulagem.

Atendimentos: Quando necessário os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a auxílio com trabalhos e atividades propostas.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Avaliação: Será realizada através de: trabalhos (Peso 7) e provas realizadas no decorrer do módulo (Peso 3).

Nota Trabalhos: Aplicados com a utilização de conceitos teóricos vistos na disciplina, realizadas de forma individual.

Nota Provas: uma prova referente aos conteúdos vistos no transcorrer da disciplina, realizadas de forma individual.

Reavaliação: Será realizada através da aplicação de prova (Peso 10).

Demais metodologias de avaliação e reavaliação da disciplina não esclarecidas aqui seguirão a Organização Didática da instituição.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Síncrona	Retomada da Unidade I – jogo virtual usando Quizizz ou Socrative
	Assíncronas	Desenvolvimento de trabalho sobre tipos de embalagens
Semana 2	Síncrona	Unidade II
	Assíncronas	Apostila e Exercícios sobre Unidade II
Semana 3	Síncrona	Unidade III - Discussão sobre trabalho de tipos de embalagens
	Assíncronas	Atividade sobre tipos de embalagens e Avaliação
Semana 4	Síncrona	Unidade IV – jogo virtual utilizando Socrative ou Quizizz
	Assíncronas	Análise de artigo científico sobre rotulagem
Semana 5	Síncrona	Palestra sobre rotulagem
	Assíncronas	Disponibilização de vídeo sobre busca de legislações de alimentos e atividade com análise de rótulos de alimentos
Semana 6	Síncrona	Unidade III
	Assíncronas	Atividade para construção de um rótulo (trabalho final)
Semana 7	Síncrona	Revisão dos conteúdos das unidades – uso do Mentimeter
	Assíncronas	Entrega de trabalho final

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	17 às 18 h
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Não se aplica.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
 GAVA, A. J.; SILVA, C. A.B; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008.
 GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011

COMPLEMENTARES:

AZEREDO, H. M. C. **Fundamentos da Estabilidade de Alimentos**. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2012.
 BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Ed. Livraria Varela, 2001.
 BUREAU, G. **Embalaje de los alimentos de gran consumo**. Zaragoza: Acribia, 1995.
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006.
 NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

--

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

UNIDADE IV - Composto de Marketing

4.1 Composto e importância

4.2 Desenvolvimento do composto

4.3 Apresentação dos quatro Ps do marketing – Produto, Placement (distribuição), promoção e preço.

UNIDADE V – Desenvolvimento do Produto

5.1 Classificação dos produtos

5.2 Ciclo de vidas dos produtos

5.3 Embalagem e rótulo

5.4 Valor da marca.

5.5 Plano de marketing

V – METODOLOGIA

O conteúdo será disponibilizado semanalmente para os alunos de forma assíncrona na plataforma *Google Classroom* e uma vez por semana teremos um encontro síncrono com a utilização do *Google Meet*, onde serão esclarecidas as dúvidas, por meio da discussão dos conteúdos com o professor e colegas, bem como a resolução dos exercícios propostos com o acompanhamento do professor.

Atendimento: quando necessário, os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos, bem como auxílio na realização das atividades.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será feita de modo contínuo, através de atividades desenvolvidas no decorrer da disciplina.

Os instrumentos de avaliação serão:

- 1- Entrega de atividades individuais propostas para cada conteúdo com peso 5,0; e
- 2- Elaboração de um Plano de Marketing de um produto em grupo com peso 5,0, entregue ao final do módulo.

Para aprovação é exigido obter NOTA final > ou = à 6,0 resultante da soma das duas avaliações.

Aos estudantes que não alcançarem a média para aprovação ao final do módulo, será oportunizada a realização de um novo trabalho final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
Semana 1	1 hora	Encontro síncrono: Revisão de conteúdos
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade I – leitura de material disponibilizado e realização de atividade
Semana 2	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre o conteúdo e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade II - Leitura de material e realização de atividade.
Semana 3	1 hora	Encontro síncrono: Correção da Atividade da Unidade II e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade III - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 4	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre a atividade Unidade III
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade IV – Leitura do Material e desenvolvimento de Atividade
Semana 5	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre a atividade Unidade IV
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade V –Leitura do Material

Semana 6	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre o conteúdo e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade V –Leitura do Material e realização de atividade
Semana 7	1 hora	Encontro síncrono: Correção da Atividade da Unidade V e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Elaboração do trabalho final
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça		
Quarta	10 às 11h	
Quinta		
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
Não se aplica.		
X – REFERÊNCIAS		
<p>BÁSICAS: FERRELL, O.C. et. al. Estratégias de Marketing. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>KOTLER, P. Administração de Marketing. São Paulo: Atlas, 1998.</p> <p>TELLES, R. et al. Fundamentos de Marketing: Conceitos Básicos. v.1. Porto Alegre: Saraiva, 2006..</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>COBRA, M. Administração de Marketing no Brasil. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>KOTLER, P. Marketing para o Século XXI. São Paulo: Futura, 2000.</p> <p>KOTLER, P. Marketing 3.0: As Forças que estão Definindo o Novo Marketing Centralizado no Ser Humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>PENTEADO, J.; WHITAKER, R. Marketing Best: Os Melhores Casos Brasileiros de Marketing. São Paulo: Makron Books, 1999.</p> <p>PINHEIRO, D. Comunicação Integrada de Marketing. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2009</p>		

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: <i>Projeto de Instalações Agroindustriais</i>	Código: CH: 80 h.a. (66,4 horas)
3. Curso: <i>Tecnólogo em Alimentos</i>	
4. Módulo: 1 (X) 2 ()	
5. Semestre: 2020.1	Turno: N Turma: 5º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 12 h.a. (9,96 horas)	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 7 horas Assíncronas: 49,44 horas	
8. Docente: <i>Gabriel Rodrigues Bruno</i>	E-mail: <i>gabrielbruno@ifsul.edu.br</i>
9. Código Google Classroom: 3cwwn6e	

II – EMENTA

Aspectos econômicos e sociais das agroindústrias. Tipos de indústria de alimentos. Noções de planejamento e elaboração de projetos. Legislação relacionada ao planejamento, projeto e implantação de agroindústrias. Padrões higiênico-sanitários para alimentos de origem animal e vegetal. Estudo do arranjo físico, fluxo de pessoas e de materiais. Análise da localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Aspectos construtivos. Noções de instalações hidráulicas, sanitárias, elétricas e de tratamento de efluentes. Instalações para geração de frio e de calor. Estudo de instalações agroindustriais típicas da região.

III – OBJETIVOS

GERAL

Tendo em vista os atuais desafios da educação e do mundo do trabalho contemporâneos, essa disciplina justifica-se pela necessidade de formar integralmente o estudante-cidadão, partindo do pressuposto que se faz necessária uma educação que conceba o indivíduo de maneira integral, considerando os aspectos físicos, emocionais, cognitivos e sociais que podem interferir no processo do desenvolvimento e da aprendizagem humanas, este profissional precisa trabalhar em parceria com os demais trabalhadores e com a comunidade na qual está inserido, fomentando uma prática educativa crítica, criativa, reflexiva e emancipatória; estimulando e proporcionando atitudes de participação, comprometimento, organização, flexibilidade, crítica e autocrítica com atividades similares a futuras atividades de atuação profissional na área da tecnologia em alimentos.

ESPECÍFICOS

*Compreender a necessária evolução das agroindústrias familiares artesanais tradicionais para a condição de indústria de alimentos.
Avaliar e aplicar a correta forma de utilização dos processos industriais mais adequados e eficientes para cada caso de instalação agroindustrial.
Executar a adequação das instalações as exigências dos órgãos de fiscalização*

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Desenvolvimento do moderno conceito de Indústria de Alimentos

- 1.1 Aspectos econômicos*
- 1.2 Aspectos sociais*
- 1.3 Tipos de agroindústrias e indústrias de alimentos*
- 1.4 Legislações pertinentes*

UNIDADE II – Planejamento e elaboração de projetos

- 2.1 Estudos de fluxos internos e externos: Anteprojeto e Logística*
- 2.2 Elaboração do Plano de Necessidades*
- 2.3 Planejamento do cronograma*
- 2.4 Definição das estratégias de trabalho*

UNIDADE III – Desenvolvendo o projeto

- 3.1 Localização e situação*
- 3.2 Projeto estrutural*
- 3.3 Projeto hidro-sanitário*
- 3.4 Projeto elétrico*

UNIDADE IV – Instalações específicas

- 4.1 Geração de calor*
- 4.2 Geração de frio*
- 4.3 Tratamento de efluentes*

UNIDADE V – Estudo de instalações típicas da região

- 5.1 Agroindústria de Leite e Derivados*
- 5.2 Agroindústria de Carnes e Derivados*
- 5.3 Agroindústria de Grãos e Cereias*
- 5.4 Agroindústria de Panificação*
- 5.4 Agroindústria de Bebidas*

V – METODOLOGIA

A metodologia utilizada seguirá os fundamentos da Sala de Aula Invertida, também conhecida como flipped classroom, na qual os estudantes estudam antecipadamente os conteúdos disponibilizados pelo docente em casa de forma assíncrona e nos encontros síncronos são esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com o professor e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos com o acompanhamento do professor.

Encontros síncronos: *Nos horários das aulas, o professor utilizará o Google Meet para encontros virtuais com os estudantes. Nesses encontros os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios propostos com o professor e com os colegas. Os recursos utilizados poderão ser slides, softwares livres, plataformas online, aplicativos, apostilas, Google Forms, Open Board, entre outros, conforme o decorrer do módulo.*

Atividades assíncronas: *O ambiente virtual de aprendizagem institucional utilizado para a postagem dos materiais didáticos será o Google Classroom e os recursos utilizados poderão ser: apostilas, vídeos do YouTube, podcasts, slides, entre outros, conforme o decorrer do módulo. Os conteúdos estarão organizados em forma de tópicos especificado por aula e por datas. Os estudantes deverão postar as atividades propostas nas datas previamente combinadas com o professor e indicadas na plataforma.*

VI-AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de modo contínuo tendo como objetivo verificar a situação de aprendizagem de cada estudante em relação aos conteúdos abordados nesse componente curricular. Para tal, serão realizadas no módulo dois instrumentos de avaliação: Resolução de Exercícios (RE), Trabalhos (TRAB), os quais serão realizados de forma assíncrona.

Os instrumentos RE terão o valor de 0 a 5 pontos e consistem na postagem da Resolução dos Exercícios propostos para cada conteúdo.

Os instrumentos TRAB terão o valor de 0 a 5 pontos e consistem na realização e entrega de trabalhos, que poderão ser elaborados em grupos de até 5 estudantes. Tais trabalhos deverão ser construídos em modo slide no google apresentação ou em outros aplicativos que serão informados e combinados com o professor e os estudantes, no decorrer do módulo.

A nota final (NF) será obtida da seguinte equação:

$$NF = (\sum \text{notas RE}) + (\sum \text{notas TRAB})$$

A nota final mínima para **aprovação é NF = 6,0**, condicionada ao **mínimo de 75% de frequência nas atividades síncronas**.

Caso os instrumentos de avaliação aplicados aos estudantes no decorrer do módulo demonstrem que os mesmos ainda não se apropriaram de determinados conteúdos, estes poderão ser revistos durante as aulas. Em todos os casos, os estudantes que ainda encontrarem dificuldades na compreensão desses conteúdos, serão atendidos em horário extra disponibilizado.

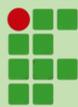
Aos estudantes que não alcançarem a nota mínima para a aprovação, a organização didática e o Projeto Pedagógico do Curso prevêem a realização de reavaliação que substituirá a nota.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana	C.H	Conteúdo ou atividade
1 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: Revisão de conteúdos
	7 horas	Atividade Assíncrona: Leitura material disponibilizado
2 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Planejamento e elaboração de projetos</i>
	7 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
3 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Desenvolvendo o projeto</i>
	7 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
4 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Agroindústria de Carnes e Derivados</i>
	7 horas	Atividade Assíncrona: Trabalho e Leitura de material disponibilizado
5 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Agroindústria de Leite e Derivados</i>
	7 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
6 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Agroindústria de Panificação</i>
	7 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
7 ^a	1 hora	Encontro Síncrono: <i>Agroindústria de Grãos e Cereias</i>
	7,45 horas	Atividade Assíncrona: Trabalho Final

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO	
Dia	Horários
Segunda	18 às 19h
Terça	
Quarta	
Quinta	
Sexta	
IX –*ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
Acesso a internet	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS:</p> <p>FELLOWS, P.; Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.</p> <p>MACINTYRE, A. J.;Equipamentos Industriais e de Processos; Livros Técnicos e Científicos; Rio de Janeiro; 2000.</p> <p>MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE,J.M.;Manual da indústria de alimentos; São Paulo: Varela; 1996.</p> <p>MATHIAS, W. F.;WOILER, S.;Projetos: planejamento, elaboração e análise; 1ªed; São Paulo: Ed. Atlas; 2007.</p> <p>PASSOS, M. L. G. S.;Gerenciamento de projetos para pequenas empresas; Rio de Janeiro: Brasport; 2008.</p> <p>.</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>POMERANZ, L.;Elaboração e análise de projetos;Ed Hucitec; 1985.</p> <p>OETTERER, M., REGITANO-d'ARCE, M., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.Barueri,SP:Manole, 2006.</p> <p>YAZIGI, W. A Técnica de Edificar; 14ª ed. rev. e atual. São Paulo:PINI:SINDUSCON, 2014.</p> <p>FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L. B.; Princípio das Operações Unitárias; Rio de Janeiro: Editora Guanabara Dois; 1982.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Segurança do Trabalho	Código: CH: 33,33 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (X) 2 ()	
5. Semestre: 1º semestre	Turno: Noturno Turma: 5º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 5 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5h Assíncronas: 24,8	
8. Docente: Roger Junges da Costa	E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: papkzhx	

II – EMENTA

Introdução aos fundamentos de segurança e organização no trabalho. Estudo de acidentes do trabalho e doenças profissionais. Demonstração da segurança em laboratórios. Avaliação dos riscos ambientais. Apresentação das normas regulamentadoras. Introdução aos Equipamentos de Proteção individual (EPIs). Proteção contra incêndios. Demonstração dos programas PCMSO, PPRA e CIPA. Introdução à ergonomia.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer aos alunos conhecimento sobre os diferentes assuntos abordados na disciplina de Segurança do trabalho.

ESPECÍFICOS

- Trabalhar conteúdos a respeito de acidentes e doenças de trabalho, sua prevenção e consequências.
- Demonstrar a importância da disciplina e seu uso na profissão do Tecnólogo em Alimentos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução à Segurança do Trabalho

- 1.1 Definição
- 1.2 Fundamentos
- 1.3 Organização

UNIDADE II – Acidentes de trabalho e doenças profissionais

- 2.1 Definição
- 2.2 Fatores que causam acidentes e doenças profissionais
- 2.3 Formas de prevenção
- 2.4 Consequências dos acidentes de trabalho
- 2.5 Inspeção de segurança
- 2.6 Investigação dos acidentes
- 2.7 Comunicação de acidente de trabalho

UNIDADE III – Segurança em laboratórios

- 3.1 Regras gerais
- 3.2 Boas práticas laboratoriais
- 3.3 Armazenagem de produtos químicos
- 3.4 Derramamentos acidentais de produtos químicos
- 3.5 Primeiros socorros em laboratório

UNIDADE IV – Riscos ambientais

- 4.1 Riscos físicos
- 4.2 Riscos químicos
- 4.3 Riscos biológicos
- 4.4 Riscos ergonômicos
- 4.5 Riscos mecânicos

UNIDADE V – Normas Regulamentadoras

- 5.1 Disposições gerais – NR 1
- 5.2 Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – NR 4
- 5.3 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) – NR 5
- 5.4 Uso de EPIs e EPCs – NR 6
- 5.5 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) - NR 7
- 5.6 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) – NR 9
- 5.7 Atividades e operações insalubres e perigosas – NRs 15 e 16
- 5.8 Proteção contra incêndios – NR 23
- 5.9 Ergonomia – NR 17
- 5.10 Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados – NR 36

V – METODOLOGIA

As aulas serão disponibilizadas na forma de vídeo aulas. Para melhor entendimento dos conceitos, materiais complementares servirão de suporte para as aulas, e serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Encontros semanais, na forma de videoconferência, serão utilizados para reforço do conteúdo e para responder possíveis dúvidas dos alunos.

VI –AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas por meio de trabalhos e testes/questionários disponibilizados no AVA.

No caso de prova, será realizada uma discussão da correção por videoconferência.

A recuperação será feita por nova prova.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Retomada do conteúdo• Segurança em laboratórios• Exercícios de fixação
2	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Riscos ambientais• Normas regulamentadoras• Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)• Exercícios de fixação• Atividade avaliativa
3	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Equipamentos de Proteção Individual (EPI)• Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC)• Exercícios de fixação
4	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)• Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)
5	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Atividades e operações insalubres e perigosas• Proteção contra incêndios• Exercícios de fixação
6	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Ergonomia• Exercícios de fixação
7	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none">• Norma regulamentadora 36 - Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados• Atividade avaliativa

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO	
Dia	Horários
Segunda	
Terça	16 – 17h
Quarta	
Quinta	
Sexta	
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
Não há alunos com necessidades específicas.	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS: CAMPOS, A. A. M. Cipa – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: uma nova abordagem. São Paulo: Editora Senac. 2012.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu, 2001.</p> <p>MATTOS, U. A. O.; MASCULO, F. S. Higiene e Segurança do Trabalho. Rio de Janeiro: Elsevier/Abepro. 2011.</p> <p>COMPLEMENTARES: AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015.</p> <p>FELLOWS, P.; Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.</p> <p>FERRAZ, F. C.; FEITOSA, A. C.; Técnicas de Segurança em Laboratórios - Regras e Práticas; Editora Hemus; 2004.</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO; Normas regulamentadoras da segurança no trabalho (NRs).</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

- 3.3 Branqueamento
- 3.4 Resfriamento
- 3.5 Exaustão
- 3.6 Embalagem e transporte

UNIDADE IV – Processos tecnológicos de frutas e hortaliças

- 4.1 Vegetais minimamente processados
- 4.2 Vegetais acidificados
- 4.3 Vegetais congelados
- 4.4 Vegetais desidratados
- 4.5 Vegetais em conserva
- 4.6 Sucos e polpas
- 4.7 Doces e geleias
- 4.8 Frutas cristalizadas

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeo, textos, livros, slides, exercícios...) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através de três instrumentos avaliativos de forma assíncrona: resolução de exercícios (RE); trabalhos (TRAB) e produção de um vídeo de apresentação de trabalho, os quais deverão ser postados no AVA nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma.

O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1ª semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Composição química e alterações na composição de frutas e hortaliças • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
2ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Características das matérias-primas para industrialização • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos.
3ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Operações unitárias para frutas e hortaliças • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
4ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de produção de geleia e doces em massa • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
5ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de frutas e hortaliças apertizadas • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os

		conteúdos e exercícios propostos
6ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas desidratadas e cristalizadas, sucos e polpas • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
7ª Semana	Assíncronas (7,6h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas e hortaliças minimamente processadas • Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	18 às 19h
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Será disponibilizado materiais adaptados a limitação do aluno e atendimento individualizado em horário extra disponibilizado pela professora de forma síncrona para esclarecimento de dúvidas sobre os conteúdos e atividades propostas.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Editora Nobel, 9ª Edição, 2008.

COMPLEMENTARES:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L.; **Resfriamento de frutas e hortaliças**; Campinas: UNICAMP/EMBRAPA; 2002.

GOMES, M. S. O.; **Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças**; Brasília: EMBRAPASPI; 1996.

LIMA, L. C. O.; **Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças**; v. 1; UFLA FAEPE: FAEPE; 2000.

SOLER, M. P.; **Industrialização de frutas - manual técnico nº 8**; Campinas, ITAL; 1991

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Tecnologia de Óleos e Gorduras	Código: BG_ALI.29 CH: 33,33
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (x) 19/09 – 09/11	2 () 10/11 – 23/12
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 5 ^o
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 5	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5	Assíncronas: 24,9
8. Docente: Leandra Zafalon Jaekel	E-mail: leandrazafalon@gmail.com
9. Código Google Classroom: 5nljlp	

II – EMENTA

Introdução da tecnologia de óleos e gorduras. Estudo das principais alterações de óleos e gorduras. Compreensão dos processos de extração de óleos e gorduras. Compreensão do processo de refino. Compressão do processamento de produtos derivados de óleos e gorduras. Estudo das análises de qualidade de óleos e gorduras.

III – OBJETIVOS

GERAL

Fornecer aos alunos conhecimento sobre os diferentes assuntos abordados na disciplina de Tecnologia de óleos e gorduras.

ESPECÍFICOS

- Estudar a importância dos lipídeos na alimentação e as principais fontes;
- Compreender os processos envolvidos na extração e refino de óleos;
- Estudar as reações de rancificação;
- Identificar os processos de conversão de óleos e gorduras saturadas;
- Verificar os processos tecnológicos de obtenção de margarinas, manteiga, maionese, entre outros.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Definição de óleos e gorduras

- 1.1 Papel na alimentação
- 1.2 Classificação
- 1.3 Composição e características mais importantes
- 1.4 Fontes de óleos e gorduras comerciais
- 1.5 Propriedades físicas e químicas de óleos, gorduras e seus principais componentes

UNIDADE II – Alterações de óleos e gorduras

- 2.1 Reações de hidrólise
- 2.2 Reações de oxidação

UNIDADE III - Tecnologia de produção de óleos

- 3.1 Extração de óleo bruto
- 3.2 Refinação

UNIDADE IV - Tecnologia de gorduras

- 4.1 Hidrogenação
- 4.2 Fracionamento
- 4.3 Interesterificação
- 4.4 Produção de margarina, maionese, manteiga

UNIDADE V - Análises de óleos e gorduras

- 5.1 Índice de refração
- 5.2 Índice de iodo

- 5.3 Índice de saponificação
- 5.4 Índice de peróxidos
- 5.5 Índice de ésteres.

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeos, textos, livros, slides, exercícios, entre outros) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma assíncrona através dos seguintes instrumentos avaliativos: resolução de exercícios; trabalhos; prova e produção de um vídeo de apresentação de trabalho, os quais deverão ser postados no AVA nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma. O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

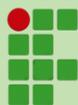
VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Assíncrona: 4	Revisão da Unidade I
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 2	Assíncrona: 4	Unidade II
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 3	Assíncrona: 4	Unidade III
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 4	Assíncrona: 4	Unidade IV
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 5	Assíncrona: 4	Unidade V
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 6	Assíncrona: 4	Trabalhos
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 7	Assíncrona: 4	Material de revisão para prova e reavaliação
	Síncrona: 1	Revisão dos conteúdos para a reavaliação.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	
Sexta	18 às 19h
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS:</p> <p>ARAÚJO, Julia Maria de Andrade; Química de alimentos; Viçosa: Editora UFRV; 2004.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1ª.ed. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ, Juan. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1; 1ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema; 4ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2010.</p> <p>FERNANDES, Meg da Silva; GARCIA, Rita de Kássia de Almeida. Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: AMC Guedes, 2015.</p> <p>BERGER, K. G.; HAMILTON, R. J.; Lipids and oxygen: is rancidity avoidable in practice. In.: Developments in oils and fats. Blackie Academic and Professional, Glasgow, UK; 1995.</p> <p>BLOCK, Jane Mara; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas selectos em aceites y grasas – volumen 1 – Procesamiento. São Paulo: Blucher; 2009.</p> <p>MORETTO Eliane; FETT, Roseane; Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Tecnologia de Ovos e Mel	Código: CH: 33,33 h
3. Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	
4. Módulo: 1 (X) 2 ()	
5. Semestre: 1º semestre	Turno: Noturno Turma: 5º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 5 h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 Assíncronas: 24,8	
8. Docente: Roger Junges da Costa	E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: tfp46i2	

II – EMENTA

Conceituação e importância do ovo como alimento. Estudo da qualidade de ovos *in natura*. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Compreensão das tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e produtos apícolas. Estudo da legislação específica.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer aos alunos informações sobre obtenção, caracterização, tipos e processamento de ovos, mel e derivados.

ESPECÍFICOS

- Compreender a estrutura do ovo e seu processo de obtenção;
- Estudar a composição do ovo e variações existentes entre ovos de diferentes espécies;
- Caracterizar e classificar os ovos;
- Compreender os aspectos de qualidade do ovo;
- Compreensão do processo de industrialização do ovo e estudo de suas etapas;
- Estudar a biologia das abelhas, bem como, a morfologia e sua classificação;
- Estudar a definição de mel, suas classificações e composição nutricional;
- Compreender o processo de industrialização do mel e de outros produtos como geleia real, própolis, etc.
- Estudar a legislação específica.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Ovos

- 1.1 Estrutura do ovo
- 1.2 Composição do ovo
- 1.3 Classificação e qualidade
- 1.4 Conservação
- 1.5 Industrialização de ovos
 - 1.5.1 Processamento
 - 1.5.2 Embalagem
 - 1.5.3 Comercialização

UNIDADE II – Mel

- 2.1 Biologia da abelha
 - 2.1.1 Classificação

- 2.1.2 Ciclo evolutivo
- 2.2 Tecnologia de inspeção do mel
 - 2.2.1 Definição
 - 2.2.2 Classificação
 - 2.2.3 Composição
 - 2.2.4 Características sensoriais e físico-químicas
 - 2.2.5 Processo de obtenção do mel
 - 2.2.6 Processamento do mel
 - 2.2.7 Determinações analíticas
- 2.3 Própolis
- 2.4 Geleia real
- 2.5 Cera de abelha
- 2.6 Pólen apícola
- 2.7 Apitoxina

V – METODOLOGIA

As aulas serão disponibilizadas na forma de vídeo aulas. Para melhor entendimento dos conceitos, materiais complementares servirão de suporte para as aulas, e serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).
Encontros semanais, na forma de videoconferência, serão utilizados para reforço do conteúdo e para responder possíveis dúvidas dos alunos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

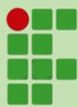
As avaliações serão feitas por meio de trabalhos e testes/questionários disponibilizados no AVA.
No caso de prova, será realizada uma discussão da correção por videoconferência.
A recuperação será feita por nova prova.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SíNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Retomada do conteúdo • Produção de mel • Tipos e características de apiário
2	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento do mel • Equipamentos e Boas Práticas Apícolas • Exercícios de fixação
3	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Análise físico-química de diferentes tipos de mel • Pólen apícola, própolis, cera de abelha, geleia real e apitoxina • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
4	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Definição de ovos • Obtenção do ovo e sua estrutura • Características gerais dos ovos
5	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Composição química do ovo. • Exercícios de fixação
6	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade de ovos e conservação. • Exercícios de fixação
7	0,5 / 3,54	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento de ovos e derivados e comercialização. • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
		•
		•
		•
		•

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO	
Dia	Horários
Segunda	
Terça	15 – 16h
Quarta	
Quinta	
Sexta	
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
Não há alunos com necessidades específicas.	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS: COSTA, P. S. C.; FERREIRA, D. G. S.; Processamento de Mel Puro e Composto; Viçosa-MG, CPT, 258 p., 2014.</p> <p>COTTA, T. Galinha: produção de ovos. 1. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Ed., 2002. 260 p.</p> <p>COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A.; Apicultura: Manejo e produtos; Jaboticabal: FUNEP; 1996.</p> <p>ORDOÑEZ, J. A.; Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal; Vol. 2. Porto Alegre: Artmed; 2005.</p> <p>COMPLEMENTARES: COTTA, T.; Reprodução da galinha e produção de ovos; Lavras: UFLA/FAEPE; 1997.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e vigilância sanitária de alimentos; São Paulo: Manole; 2001.</p> <p>HELMUTH, W.; Novo manual de apicultura; Guaíba: Livraria e Editora Agropecuária; 1995.</p> <p>MARCHINI, L. C.; SODRÈ, G. S.; MORETI, A. C. C. C.; Mel brasileiro: composição e normas; Ribeirão Preto: A. S. Pinto; 2004.</p> <p>MARCHINI, L. C.; SODRÈ, G. S.; MORETI, A. C. C. C.; Produtos apícolas: legislação brasileira; Ribeirão Preto: A. S. Pinto; 2005.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Desenvolvimento de Projeto Agroindustrial	Código: BG. 91 CH: 60h/r
3. Curso: Curso Subsequente em Agroindústria	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 4º semestre	Turno: Noite Turma: 4º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 9h/r	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5h/r	Assíncronas: 47,5h/r
8. Docente: Sarah Lemos Cogo	E-mail: sarahcogo@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: sswr4hw	

II – EMENTA

Elaboração de projeto de pesquisa. Apresentação de seminários. Estudo e desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso. Estrutura e normalização básica para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso. Elaboração do TCC como produto final do processo de aprendizagem.

III – OBJETIVOS

GERAL

Fornecer oportunidade de o aluno realizar um projeto de conclusão de curso que possa demonstrar a integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Agroindústria.

ESPECÍFICOS

- Fazer revisão sistemática da literatura sobre o tema da sua pesquisa.
- Redigir o trabalho de conclusão do curso.
- Saber usar a linguagem científica e recursos de comunicação.
- Submeter a pesquisa à Banca, mediante avaliação oral e escrita.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Contextualização do Projeto

- 1.1. Características do projeto
- 1.2. Escolha do tema
- 1.3. Cronograma de desenvolvimento do projeto
- 1.4. Coleta de fontes bibliográficas

UNIDADE II - Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso

- 2.1. Apresentação das normas
- 2.2. Projeto de pesquisa
- 2.3. Revisão Bibliográfica
- 2.4. Relatório de Estágio

UNIDADE III- Seminários integrados

- 3.1. Delimitação do tema
- 3.2. Apresentação de seminários

UNIDADE IV – Apresentação do Projeto

4.1. Preparação da apresentação

4.2. Apresentação

V – METODOLOGIA

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

Requisito para aprovação na disciplina: elaboração de um trabalho de conclusão de curso, assim como apresentação do trabalho perante banca, onde 40% da nota será destinada a apresentação oral e 60% da nota a parte escrita. Para obter êxito na disciplina a média final deverá ser igual ou maior que 6,0. A reavaliação contará com uma nova apresentação oral (10,0).

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1ª semana	Assíncronas (6,8h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Busca da bibliografia principal• Auxiliar na seleção da bibliografia pesquisada
2ª Semana	Assíncronas (6,8h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Fase 1,2 e 3 do projeto: Introdução, objetivos e justificativa
3ª Semana	Assíncronas (6,8h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Fase 4 do projeto: Revisão bibliográfica• Esclarecer possíveis dúvidas quanto ao projeto
4ª Semana	Assíncronas (6,8h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Fase 5 do projeto: Resultados e Discussão
5ª Semana	Assíncronas (6,8h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Fase 6 e 7 do projeto: Conclusão e referências bibliográficas
6ª Semana	Assíncronas (6,8h/r) Síncronas (0,5h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Montagem da apresentação do TCC• Auxiliar na elaboração da apresentação
7ª Semana	Síncronas (2h/r)	<ul style="list-style-type: none">• Defesa do TCC a banca

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	18 às 19h
Quarta	
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Será disponibilizado materiais adaptados a limitação do aluno e atendimento individualizado em horário extra disponibilizado pela professora de forma síncrona para esclarecimento de dúvidas sobre os conteúdos e atividades propostas.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Comissão de Estudos de Documentação. Normas Brasileiras de Documentação. Rio de Janeiro, 1987-2002.

CERVO, A. L. & BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 3º ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1996.

CORDEIRO DA SILVA. K. A. C. P. **Pesquisa: espaço de formação do sujeito**. In: REVELLI Revista de Educação, Linguagem e Literatura da UEG-Inhumas, v. 1, n. 1, março de 2009.

DEMO, P. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. São Paulo: Cortez, 2000.

FREIRE, C. (org.). **Roteiro para Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso**. Campina Grande:

CESED, 2009.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23ª ed. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTARES:

BECKER, F.; FARINA, S.; SCHEID, U. **Apresentação de trabalhos escolares**. 14. ed. Porto Alegre: Multilivro, 1994.

FLICK, Uwe. **Plano de pesquisa. In: Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

FURASTÉ, P. A.. **Normas técnicas para o trabalho científico**. 04. ed. Porto Alegre: [s.n.], 1994.

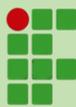
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos da Metodologia Científica**. 06. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

LUDKE, Menga; ANDRE, Marli. **Abordagens qualitativas de pesquisa: a pesquisa etnográfica e o estudo de caso. In: Pesquisa em Educação: Abordagens Qualitativas**. São Paulo, SP: E. P. U., 1986, cap. 2

ORTIZ, H.. **Cadernos Metodológicos**. Chapecó: Grifos, 1999.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **Estrutura e apresentação de monografias, dissertações e teses (MDT)**. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa. – 6. ed. rev. e ampl. – Santa Maria: Ed. da UFSM, 2006. 67 p.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Administração	Código: BG_ENS.019 CH: 60 horas
3. Curso: Técnico em Agroindústria	
4. Módulo: 1 () 2 (x)	
5. Semestre: 2020/1	Turno: Noite Turma: 4º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 6 horas	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 horas Assíncronas: 50,5 horas	
8. Docente: Suélen dos Santos Garcia	E-mail: suelengarcia@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: ivpmkdb	

II – EMENTA

Caracterização da evolução e teorias administrativas buscando de compreensão dos fatos históricos, visando à construção de princípios organizacionais da atualidade. Construção de discussões de projetos agroindustriais e o aprofundamento da função administrativa. Interpretação da economia básica, buscando um aprofundamento em mercados do agronegócio e comércio exterior. Orientação sobre empreendedorismo.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender as teorias administrativas e conceitos básicos de econômica contextualizando a realidade com os princípios organizacionais, dos projetos agroindustriais e do agronegócio.

ESPECÍFICOS

- Compreender o conceito de administração e evolução das teorias administrativas.
- Estimular e orientar os alunos na análise e compreensão de conceitos e fundamentos básicos sobre a Teoria econômica;
- Analisar as políticas públicas e os programas de incentivo ao agronegócio e o comércio exterior que visam fomentar a economia, visando desenvolver a economia da região da campanha;
- Estimular e orientar os alunos na análise e compreensão de conceitos de projetos agroindustriais, visando criar um plano de negócios analisando a maioria das variáveis para a aplicação do mesmo, numa perspectiva de ambiente globalizado e competitivo;
- Discutir sobre o empreendedorismo e a sua importância para o desenvolvimento nacional, sendo este responsável pelo crescimento das comunidades despertando o interesse sobre o assunto;

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução à Administração

- 1.1 Evolução da administração
- 1.2 Teorias Organizacionais

UNIDADE II –Princípios de organização

- 2.1 Organização
- 2.2 Organograma
- 2.3 Estrutura organizacional
- 2.4 Comunicação

UNIDADE III – Funções da administração

- 3.1 Planejamento
- 3.2 Organização
- 3.3 Direção
- 3.4 Controle

UNIDADE IV – Projetos agroindustriais e análise de investimentos

- 4.1 Visão estratégica
- 4.2 Capitais e custos de produção
- 4.3 Elementos que compõem um projeto de investimento: Métodos de análise de viabilidade, rentabilidade e risco de investimento.

UNIDADE V – Introdução à Economia

- 5.1 Definições
- 5.2 Problemas econômicos
- 5.3 Organização da Economia
- 5.4 Elementos de custos, conceito e estruturas de mercado

UNIDADE VI – Mercados do agronegócio brasileiro

- 6.1 A importância do Agronegócio para a economia brasileira

UNIDADE VII – Comércio exterior

- 7.1 Determinantes do comércio internacional

UNIDADE VIII – Empreendedorismo

- 8.1 História da gestão e empreendedorismo
- 8.2 Perfil do empreendedor
- 8.3 Busca de oportunidade e iniciativa
- 8.4 Análise de risco
- 8.5 Plano de negócios
- 8.6 Busca de informações
- 8.7 Qualidade e eficiência
- 8.8 Persistência e comprometimento
- 8.9 Plano de marketing
- 8.10 Planejamento e monitoramento

V – METODOLOGIA

O conteúdo será disponibilizado semanalmente para os alunos de forma assíncrona na plataforma *Google Classroom* e quinzenalmente teremos um encontro síncrono com a utilização do *Google Meet* ou via *chat* onde serão esclarecidas as dúvidas, por meio da discussão dos conteúdos com o professor.

Atendimento: quando necessário, os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos, bem como auxílio na realização das atividades.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será feita de modo contínuo, através de atividades desenvolvidas no decorrer da disciplina.

Os instrumentos de avaliação serão:

- 1- Entrega de atividades individuais propostas para cada conteúdo com peso 7,0; e
- 2- Elaboração de um trabalho de pesquisa com peso 3,0, entregue ao final do módulo.

Para aprovação é exigido obter NOTA final > ou = à 6,0 resultante da soma das duas avaliações.

Aos estudantes que não alcançarem ou desejarem melhorar seu desempenho, será oportunizada a realização de um novo trabalho final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS		
Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
Semana 1	1 hora	Encontro síncrono: Revisão de conteúdos
	7,14 hs	Assíncrono: Unidade I – Leitura do material e Realização de atividade
Semana 2	7,14 hs	Assíncrono: Unidades II e III - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 3	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	7,14 hs	Assíncrono: Unidade IV - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 4	7,14 hs	Assíncrono: Unidade V – leitura do material e realização de atividade
Semana 5	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	7,14 hs	Assíncrono: Unidade VI – leitura do material
Semana 6	7,14 hs	Assíncrono: Unidades VI e VII– leitura do material e realização de atividade
Semana 7	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	7,14 hs	Assíncrono: Unidade VIII – Leitura do material e Realização de atividade
VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO		
Dia	Horários	
Segunda		
Terça		
Quarta	11 às 12h	
Quinta		
Sexta		
IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:		
Não se aplica.		
X – REFERÊNCIAS		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BATALHA, M.O.;Gestão Agroindustrial; 5 ed.; Vol. 2; São Paulo; Ed. Atlas; 2009.</p> <p>LACOMBE,F. HEILBORN,G. Administração: Princípios e Tendências. 2ed. Vol.1.São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>BRUNSTEIN, I.; Economia de empresas: gestão econômica de negócios; São Paulo: Atlas; 2005.</p> <p>DORNELAS, J. C. A.;Empreendedorismo: Tornando Idéias em Negócios;3 ed.; Rio de Janeiro: Campus; 2008.</p> <p>Bibliografia complementar</p> <p>BATALHA, M. O.;Gestão Agroindustrial; 3 ed; Vol.1; São Paulo: Atlas; 2007.</p> <p>CHIAVENATO, I.;Administração: teoria, processo e prática;3º Ed; São Paulo: Makron; 2000.</p> <p>CHIAVENATO, I.;Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor; São Paulo: Saraiva; 2008.</p>		

CHIAVENATO, I.;Introdução à Teoria Geral da Administração; São Paulo: Makron Books; 2004.

DORNELAS, J.C.A.;Empreendedorismo;2ed.; Elsevier; 2005.

DRUKER, P.;Inovação e Empreendedorismo; São Paulo: Pioneira; 1991.

GRIFFIN, R. W.;Introdução à administração; São Paulo: Ática; 2007.

MAIMIANO, A. C. A.;Administração para empreendedores; São Paulo: PearsonPrentice Hall; 2006.

MEGGINSON, L. C.; MOSLEY, D. C.; PIETRI JR., P. H.; Administração: Conceitos e aplicações; São Paulo; Editora Habra; 1992.

MOTTA, P. R.;Gestão Contemporânea: a ciência e a arte de ser dirigente; RiodeJaneiro:Record; 1991.

OLIVEIRA, D. de P. R. de;Teoria Geral da Administração: uma abordagem prática; São Paulo: Atlas, 2011.

PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. de;Manual de economia; São Paulo:Saraiva; 2003.

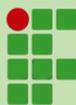
RODRIGUES, L. C.;Empreendedorismo: construindo empresas vencedoras; Blumenau: Acadêmica; 2001.

ROSSETTI, J. P.;Introdução a economia; 20 ed; São Paulo : Atlas; 2003.

THOMPSON, A. A. JR; FORMBY, J.P.;Microeconomia da firma: teoria e prática; Rio de Janeiro:PrenticeHall do Brasil; 1998.

VASCONCELLOS, M. A. S.;Economia micro e macro; São Paulo: Atlas; 2001.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Associativismo e Cooperativismo	Código: BG_ENS.020 CH: 30 horas
3. Curso: Técnico em Agroindústria	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 2020/1	Turno: Noite Turma: 4º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 3 horas	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5 horas Assíncronas: 23,5 horas	
8. Docente: Suélen dos Santos Garcia	E-mail: suelengarcia@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: wdej73x	

II – EMENTA

Caracterização da comunicação organizacional. Discussão sobre a economia regional frente ao cenário econômico, cadeias produtivas e estratégias de negócio. Contextualização histórica, importância e formas de associativismo. Estudo de sindicatos rurais e condomínio rural. Detalhamento do projeto de implantação de uma associação. Contextualização histórica, características e doutrinas do cooperativismo. Estudo de órgãos sociais, projeto e implantação de cooperativas. Detalhamento de políticas públicas e programas de incentivo.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Compreender os princípios e fundamentos do associativismo e cooperativismo.

ESPECÍFICOS

- Estimular e orientar os alunos na análise e compreensão de conceitos e fundamentos básicos sobre a economia regional visando fomentar uma cultura cooperativa;
- Discutir sobre os sindicatos rurais o seu trabalho junto a comunidade e sua importância onde estão inseridos;
- Compreender os princípios de associativismo;
- Compreender os princípios de cooperativismo.
- Analisar as políticas públicas e os programas de incentivo que visam fomentar a economia de forma solidária;

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Comunicação organizacional

- 1.1. Ambiente social
- 1.2. Ambiente organizacional
- 1.3. Dinâmica de grupo
- 1.4. Planejamento nas organizações
- 1.5. Gestão de pessoas
- 1.6. Sindicatos rurais

UNIDADE II – Economia regional

- 2.1 Cenário da economia da região
- 2.2 Principais cadeias produtivas
- 2.3 Estratégias de negócios
- 2.4 Diferenças básicas entre cooperativismo e associativismo

UNIDADE III – Associativismo

- 3.1 Contexto históricos
- 3.2 Importância econômica
- 3.3 Organização
- 3.4 Formas associativas
- 3.5 Associativismo empresarial
- 3.6 Sindicatos rurais: trabalhadores e empregadores
- 3.7 Condomínio rural
- 3.8 Projeto de implantação de uma associação

UNIDADE IV – Cooperativismo

- 4.1 Contexto histórico
- 4.2 Característica do sistema cooperativista
- 4.3 Doutrina cooperativista
- 4.4 Órgãos Sociais
- 4.5 Projeto de implantação de cooperativas
- 4.6 Políticas públicas
- 4.7 Implantação de programas de incentivo

V – METODOLOGIA

O conteúdo será disponibilizado semanalmente para os alunos de forma assíncrona na plataforma *Google Classroom* e quinzenalmente teremos um encontro síncrono com a utilização do *Google Meet* ou via *chat* onde serão esclarecidas as dúvidas, por meio da discussão dos conteúdos com o professor.

Atendimento: quando necessário, os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos, bem como auxílio na realização das atividades.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será feita de modo contínuo, através de atividades desenvolvidas no decorrer da disciplina.

Os instrumentos de avaliação serão:

- 1- Entrega de atividades individuais propostas para cada conteúdo com peso 6,0; e
- 2- Elaboração de um trabalho de pesquisa com peso 4,0, entregue ao final do módulo.

Para aprovação é exigido obter NOTA final > ou = à 6,0 resultante da soma das duas avaliações.

Aos estudantes que não alcançarem êxito ou desejarem melhorar seu desempenho, será oportunizada a realização de um novo trabalho final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
Semana 1	1 hora	Encontro síncrono: Revisão de conteúdos
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade I – leitura de material disponibilizado
Semana 2	3,29 hs	Assíncrono: Unidade I - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 3	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade II - Leitura do material e Realização de atividade
Semana 4	3,29 hs	Assíncrono: Unidade III – leitura do material e realização de atividade
Semana 5	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Unidade VI – leitura do material

Semana 6	3,29 hs	Assíncrono: Unidade IV – leitura do material e realização de atividade
Semana 7	1 hora	Encontro síncrono: Discussão sobre os conteúdos trabalhados e esclarecimento de dúvidas
	3,29 hs	Assíncrono: Realização do Trabalho de pesquisa

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	10 às 11h
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Não se aplica.

X – REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, I.;Administração: teoria, processo e prática;3º Ed; São Paulo: Makron; 2000.

MONZONI M. Impacto em renda do microcrédito. São Paulo, Ed. Peirópolis. 2008.

RECH, D. Cooperativas: uma alternativa de organização popular. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

SCHARDONG, A. Cooperativa de Crédito - Instrumento de Organização Econômica da Sociedade. Editora Rígel, 2002.

SCHNEIDER, José Odelso. Desafios e perspectiva das cooperativas de trabalho, p. 133-149. In: DALRI, Neusa Maria (org.). Economia solidária: o desafio da democratização das relações de trabalho. SãoPaulo: UNESP/Arte & Ciência – Coleção Universidade Aberta, 1999, 192p.

Bibliografia complementar

ABERS, Rebecca. Do clientelismo à cooperação: governos locais, políticas participativas e organização da sociedade civil em Porto Alegre. Cadernos daCIDADE, nº7, volume 5, maio/2000.

ARATO, Andrew; COHEN, Jean. Sociedade civil e teoria social. In:VRITZER, Leonardo (coord.). Sociedade civil e democratização. Belo Horizonte: Del Rey, 1994.

ARAUJO, Margarete Panerai. Orçamento Participativo e a formação para a cidadania. Porto Alegre: PUC/RS, 1999. (Dissertação de Mestrado apresentada no Curso de Pós-Graduação em Serviço Social).

BATALHA, M.O.;Gestão Agroindustrial; 5 ed.; Vol. 2; São Paulo; Ed. Atlas; 2009.

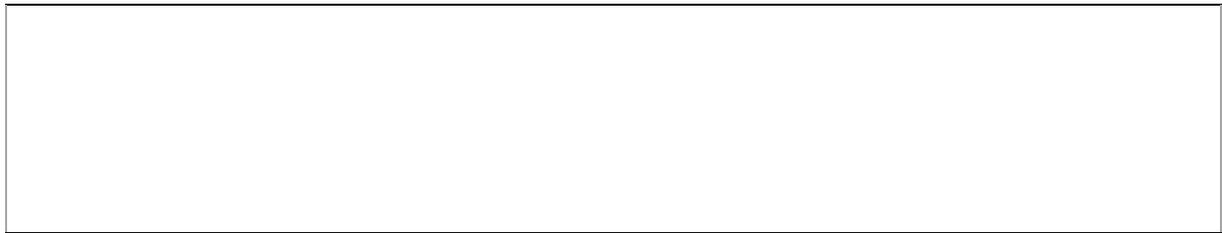
BRUNSTEIN, I.;Economia de empresas: gestão econômica de negócios; São Paulo: Atlas; 2005.

ROEHLICH, J. M. Desenvolvimento Rural: Tendência e Debates Contemporâneos. Ijuí, Unijuí, 2006.

SCHNEIDER, José Odelso. Cooperativismo: um pouco de história – aspectos de identidadecooperativista, p. 123-127. In: HARTMANN, Atilio, et al. Sonhos que a torre inspirou. São Leopoldo:UNISINOS, 1999, 350p.

SINDICATO E ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS DO ESTADO DO PARANÁ. Estudo da viabilidade para a constituição de cooperativas singular: agropecuária, consumo, educacional, trabalho. Manual de orientação. 2. ed.Curitiba: 1997.

TESCH, W. Dicionário Básico do Cooperativismo. Brasília: SESCOOP, 2000



- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.

PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Embalagem e rotulagem de alimentos	Código: BG_ENS.018 CH: 30h
3. Curso: Curso Subsequente em Agroindústria	
4. Módulo: 1 (x) 2 ()	
5. Semestre: 1/2020	Turno: Noite Turma: 5º
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 4,5h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5h	Assíncronas: 22h
8. Docente: Leandra Zafalon Jaekel	E-mail: leandrazafalon@gmail.com
9. Código Google Classroom: 5nljlp	

II – EMENTA

Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância, propriedades e funções das embalagens. Seleção da embalagem. Interação embalagem e alimento. Estudo de embalagens plásticas, flexíveis (laminadas, simples e múltiplas), metálicas, de vidro, celulósicas e novas embalagens. Compreensão do controle de qualidade dos materiais e das embalagens. Estudo da rotulagem, planejamento e legislação.

III – OBJETIVOS

GERAL

Fornecer aos alunos conhecimento sobre os diferentes assuntos abordados na disciplina de Embalagem e rotulagem de alimentos.

ESPECÍFICOS

- Estudar funções, classificações e aplicações das embalagens;
- Compreender os diferentes tipos de embalagens (celulósicas, plásticas, vidro e metálicas);
- Identificar as interações embalagens e alimentos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução

1. Utilização de embalagens na agroindústria
 - 1.1 Função
 - 1.2 Característica
 - 1.3 Objetivos
 - 1.4 Importância

UNIDADE II – Classificação das embalagens

UNIDADE III – Critérios de seleção de embalagens

UNIDADE IV – Interação embalagem/alimento

UNIDADE V – Tipos de embalagem

- 5.1 Embalagens plásticas
- 5.2 Embalagens flexíveis
- 5.3 Embalagens de vidro
- 5.4 Embalagens metálicas
- 5.5 Embalagens celulósicas
- 5.6 Novas embalagens

UNIDADE VI – Controle de qualidade

UNIDADE VII – Rotulagem

UNIDADE VIII – Legislação.

V – METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada seguirá o modelo de sala de aula invertida, na qual o professor organiza previamente o material (vídeos, textos, livros, slides, exercícios, entre outros) do assunto que será abordado na próxima aula e disponibiliza de forma assíncrona para que os alunos estudem previamente. Nos encontros síncronos serão esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com a professora e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos.

Atividades assíncronas: os materiais didáticos serão postados no AVA Google Classroom. As atividades propostas aos alunos deverão ser postadas nas datas previamente combinadas com a professora e indicadas na plataforma.

Atividades síncronas: será utilizado o Google Meet. Nesses encontros os alunos poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma assíncrona através dos seguintes instrumentos avaliativos: resolução de exercícios; trabalhos; prova e produção de um vídeo de apresentação de trabalho, os quais deverão ser postados no AVA nas datas estipuladas pela professora e indicadas na plataforma. O aluno que não obtiver êxito em qualquer um dos instrumentos, terá direito a uma reavaliação cumulativa do conteúdo no formato de trabalho.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H	Conteúdo ou atividade
Semana 1	Assíncrona: 4	Revisão da Unidade I
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 2	Assíncrona: 4	Unidade II e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 3	Assíncrona: 4	Unidade III e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 4	Assíncrona: 4	Unidade IV e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 5	Assíncrona: 4	Unidade V e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 6	Assíncrona: 4	Unidade VI, VII e VIII e trabalho
	Síncrona: 1	Esclarecimento de dúvidas e/ou discussão sobre os conteúdos e exercícios propostos
Semana 7	Assíncrona: 4	Material de revisão para prova e reavaliação
	Síncrona: 1	Revisão dos conteúdos para a reavaliação.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Segunda	
Terça	
Quarta	
Quinta	18 às 19h
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

EVANGELISTA, J.; **Tecnologia de alimentos**; Rio de Janeiro: Atheneu; 1987.

GAVA, A. J.; **Princípios de tecnologia de alimentos**; 7 ed; São Paulo: Nobel; 1988.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O.; **Química do Processamento de Alimentos**; 3ª ed., Ed. Livraria Varela; 2001.

COMPLEMENTARES:

BUREAU, G.; **Embalaje de los alimentos de gran consumo**; Zaragoza: Acribia; 1995.

COUTINHO, C. B.; **Materiais metálicos para Engenharia**; Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni; 1997.

HEISS, R. **Princípios de Envasa de los alimentos: guia internacional**; Zaragoza: Editorial Acribia; 1970.

OLIVEIRA, L. M. de; **Ensaio para a avaliação de embalagens plásticas flexíveis**; Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagens; 1996.

RICHTER, E.; **Tecnologia de Acondicionamento e Embalagem de Transporte**; São Paulo: IPT; 1982.

KADOYA, T.; **Food packaging**; 1. Ed; San Diego Academic; 1990.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé		
2. Componente Curricular: Ética e Relações Humanas	Código: BG ENS.021	C.H: 30
3. Curso: Técnico em Agroindústria		
4. Módulo: 1		
5. Semestre: 2020/1	Turno: noite	Turma: 4º semestre
6. C.H Presencial: 4,5h		
7. C.H APNP	Síncronas: 3,5h	Assíncronas: 22h
8. Docente: Tiaraju Andreazza		E-mail: tiarajuandreazza@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: 4fauvu6		

II – EMENTA

Fundamentação de ética geral. Estudo da ética e moral. Compreensão da ética nas empresas. Interação entre as pessoas e o trabalho. Noções de Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa. Estudo de fenômenos grupais. Abordagem da comunicação interpessoal. Conhecimento sobre motivação e trabalho, liderança e poder. Entendimento da globalização e as mudanças comportamentais. Aplicação de dinâmicas de grupo.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Problematizar, a partir de um estudo das principais teorias e correntes da filosofia moral, diversos problemas morais contemporâneos.

ESPECÍFICOS

- Caracterizar as três correntes do pensamento ético: ética do dever, utilitarismo e ética das virtudes.
- Contrastar diferentes interpretações possíveis de conceitos e valores éticos centrais.
- Aplicar conceitos e ideias da história Filosofia Moral na busca criativa de soluções para problemas éticos.
- Entender como raciocinar e argumentar filosoficamente sobre questões valorativas.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Introdução à Ética

- 1.1 O que é ética?
- 1.2 O que são juízos morais?

UNIDADE II – Teorias Éticas

- 2.1 O modelo ético utilitarista
- 2.2 A ética do dever (deontologia)
- 2.3 A ética das virtudes

UNIDADE III – Questões Éticas

- 3.1 Egoísmo vs altruísmo
- 3.2 Obrigações morais nas relações humanas
- 3.3 As virtudes das organizações

V – METODOLOGIA

Exceções à parte (conferir cronograma abaixo), cada tópico que compõe o conteúdo desta disciplina será abordado ao longo de uma semana por meio de atividades síncronas e assíncronas. Uma parcela dessas atividades será uma aula síncrona de 30min a cada 15 dias, na qual o professor orientará sobre as atividades assíncronas planejadas e discutirá com o estudante as suas atividades já realizadas.

Essas atividades assíncronas consistirão em estudos dirigidos em duas etapas. Primeiro, a leitura de um texto ou a visualização de um vídeo para expandir e aprofundar o conteúdo da semana. Segundo, uma ou mais tarefas exigindo a compreensão, aplicação, análise ou avaliação do conteúdo abordado no texto ou vídeo. Serão quatro tipos diferentes de tarefas:

- Criar uma anotação no formato Cornell ou outro estilo (mediante combinação prévia);
- Responder um *quiz* com questões objetivas;
- Responder questões dissertativas curtas;
- Elaborar um texto argumentativo discutindo um problema ou tema filosófico indicado pelo professor;

Todas as atividades assíncronas serão disponibilizadas e recebidas pelo professor no ambiente virtual de aprendizagem Google Classroom. O estudante também receberá um *feedback* para cada tarefa entregue, contendo a correção, comentários e observações, conforme pertinente.

Serão oferecidos também espaços individuais de atendimento nos quais o estudante receberá orientação e acompanhamento para a realização das tarefas. Esses espaços são os canais de comunicação em texto oferecidos pelo Google Classroom, o e-mail ou uma sala virtual no Google Meet. A comunicação entre o professor e o aluno se dará exclusivamente por esses canais e, no caso de atendimentos via Google Meet, observando os horários de atendimento disponibilizados (ver abaixo) e mediante agendamento prévio.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A nota do estudante será composta por dois instrumentos avaliativos:

1. Elaboração de texto argumentativo (peso 6,0)
2. Tarefas assíncronas (peso 4,0)

Com respeito à atividade 1, o estudante será encorajado a submeter o seu trabalho antes do prazo final para que possa ser avaliado e devolvido com nota, comentários e sugestões de alterações. O estudante poderá submeter o seu trabalho quantas vezes quiser até o prazo final. Não serão aceitos trabalhos após o prazo final. O estudante que não entregar a atividade ou quiser aumentar a sua nota, terá direito a realizar uma nova atividade do mesmo tipo para substituí-la.

Rubricas dispendo os critérios avaliativos da atividade 1, bem como do instrumento de reavaliação, serão disponibilizadas com antecedência para toda a turma.

Para o instrumento 2, o peso total será distribuído proporcionalmente nas 7 tarefas previstas. O aluno será avaliado apenas pela entrega e realização das tarefas. Elas deverão ser realizadas ao longo do período letivo e entregues até o último dia de aula. Essas mesmas tarefas também farão o registro da frequência do estudante na disciplina.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	30min/4h	<ul style="list-style-type: none">• Ambientação: apresentação da disciplina e recuperação dos conteúdos presenciais (1.1 e 1.2).
2	0h/3h30min	<ul style="list-style-type: none">• 2.1
3	30min/4h	<ul style="list-style-type: none">• 2.2
4	0h/3h30min	<ul style="list-style-type: none">• 2.3
5	30min/4h	<ul style="list-style-type: none">• 3.1
6	0h/3h30min	<ul style="list-style-type: none">• Prazo final para entrega do instrumento avaliativo 1• 3.2
7	30min/4h	<ul style="list-style-type: none">• Reavaliação do instrumento avaliativo 1• Prazo final para entrega das tarefas assíncronas do instrumento avaliativo 2.• 3.3

Observação: o cronograma acima é uma previsão de conteúdos e atividades e está sujeito a alterações.

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
Quarta	16:45 – 17:45

IX – ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNP

Não há estudante com necessidades específicas de acessibilidade.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

BONJOUR, L; BAKER, A. *Filosofia – Textos fundamentais comentados*. 2 ed. São Paulo: Artmed, 2010.

RACHELS, J. *Os Elementos da Filosofia Moral*. Porto Alegre: Editora AMGH, 2013.

MARCONDES, D. *Iniciação à História da Filosofia: dos Pré-Socráticos a Wittgenstein*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

COMPLEMENTARES:

ABBAGNANO, N. *Dicionário de Filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

MARCONDES, D. *Textos Básicos de Filosofia: dos Pré-Socráticos a Wittgenstein*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

LAW, S. *Guia Ilustrado Zahar de Filosofia*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

_____. *Os Arquivos Filosóficos*. São Paulo: Martins Fontes, 2003. Título original: The philosophy files.

KENNY, A. *Uma Nova História da Filosofia Ocidental*. São Paulo: Edições Loyola, 2008.

REALE, G; ANTISERI, Dario. *História da Filosofia*. São Paulo: Paulus, 2010.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Conservação de Recursos Naturais

- 1.1 Conservação da água e do solo
- 1.2 Utilização de práticas de mitigação ou eliminação de causas de mudanças climáticas
- 1.3 Atenuação ou eliminação do consumo excessivo de recursos naturais

UNIDADE II – Gerenciamento de Resíduos

- 2.1 Gerenciamento de resíduos químicos
- 2.2 Gerenciamento de resíduos biológicos
- 2.3 Impacto ambiental ocasionado pelos resíduos agroindustriais

UNIDADE III – Normas de Sistemas de Gestão Ambiental

- 3.1 International Organization for Standardization (ISO)
- 3.2 Procedimentos para implantação de Sistemas de Gestão Ambiental
- 3.3 Diretrizes para sistemas de produção mais limpa
- 3.4 Ciclo de vida de produtos
- 3.5 Certificação de produtos (selo verde)
- 3.6 Eco-design
- 3.7 Certificação de processos

UNIDADE IV- Legislação Ambiental

- 4.1 Gestão e licenciamento ambiental

V – METODOLOGIA

A metodologia utilizada seguirá os fundamentos da Sala de Aula Invertida, também conhecida como flipped classroom, na qual os estudantes estudam antecipadamente os conteúdos disponibilizados pelo docente em casa de forma assíncrona e nos encontros síncronos são esclarecidas as dúvidas, por meio do diálogo e discussão dos conteúdos com o professor e colegas, bem como a resolução de exercícios propostos com o acompanhamento do professor.

Encontros síncronos: *Nos horários das aulas, o professor utilizará o Google Meet para encontros virtuais com os estudantes. Nesses encontros os estudantes poderão esclarecer dúvidas, solicitar explicações dos conteúdos anteriormente disponibilizados, bem como a resolução dos exercícios propostos com o professor e com os colegas. Os recursos utilizados poderão ser slides, softwares livres, plataformas online, aplicativos, apostilas, Google Forms, Open Board, entre outros, conforme o decorrer do módulo.*

Atividades assíncronas: *O ambiente virtual de aprendizagem institucional utilizado para a postagem dos materiais didáticos será o Google Classroom e os recursos utilizados poderão ser: apostilas, vídeos do YouTube, podcasts, slides, entre outros, conforme o decorrer do módulo. Os conteúdos estarão organizados em forma de tópicos especificado por aula e por datas. Os estudantes deverão postar as atividades propostas nas datas previamente combinadas com o professor e indicadas na plataforma.*

VI-AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de modo contínuo tendo como objetivo verificar a situação de aprendizagem de cada estudante em relação aos conteúdos abordados nesse componente curricular. Para tal, serão realizadas no módulo dois instrumentos de avaliação: Resolução de Exercícios (RE), Trabalhos (TRAB), os quais serão realizados de forma assíncrona.

Os instrumentos RE terão o valor de 0 a 5 pontos e consistem na postagem da Resolução dos Exercícios propostos para cada conteúdo.

Os instrumentos TRAB terão o valor de 0 a 5 pontos e consistem na realização e entrega de trabalhos, que poderão ser elaborados em grupos de até 5 estudantes. Tais trabalhos deverão ser construídos em modo slide no google apresentação ou em outros aplicativos que serão informados e combinados com o professor e os estudantes, no decorrer do módulo.

A nota final (NF) será obtida da seguinte equação:

$$NF = (\sum \text{notas RE}) + (\sum \text{notas TRAB})$$

A nota final mínima para **aprovação é NF = 6,0**, condicionada ao **mínimo de 75% de frequência nas atividades síncronas**.

Caso os instrumentos de avaliação aplicados aos estudantes no decorrer do módulo demonstrem que os mesmos ainda não se apropriaram de determinados conteúdos, estes poderão ser revistos durante as aulas. Em todos os casos, os estudantes que ainda encontrarem dificuldades na compreensão desses conteúdos, serão atendidos em horário extra disponibilizado.

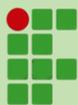
Aos estudantes que não alcançarem ao final do módulo a nota final mínima para a aprovação, será oportunizada ainda a realização de um novo TRABALHO FINAL sobre os assuntos desenvolvidos ao longo do módulo no componente curricular. A nota desse trabalho substituirá a nota final.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana	C.H	Conteúdo ou atividade
1ª	1 hora	Encontro Síncrono: Revisão de conteúdos
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Leitura material disponibilizado
2ª	1 hora	Encontro Síncrono: Gestão dos Resíduos Sólidos
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
3ª	1 hora	Encontro Síncrono: Gestão dos Poluentes Atmosféricos
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
4ª	1 hora	Encontro Síncrono: Gestão dos Efluentes Líquidos
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Trabalho e Leitura de material disponibilizado
5ª	1 hora	Encontro Síncrono: Tratamento de Efluentes Agroindustriais
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
6ª	1 hora	Encontro Síncrono: Produção Mais Limpa (P+L)
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Resolução de exercícios e Leitura de material disponibilizado
7ª	1 hora	Encontro Síncrono: Gestão Ambiental Integrada
	6,3 horas	Atividade Assíncrona: Trabalho Final

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO	
Dia	Horários
Segunda	14 às 15h
Terça	
Quarta	
Quinta	
Sexta	
IX –*ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:	
Acesso a internet	
X – REFERÊNCIAS	
<p>BÁSICAS:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ISO 14.001:2004 – Sistemas de gestão ambiental – Requisitos com orientações para uso. São Paulo: ABNT, 2004.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos. 4. ed. Belo Horizonte: Fórum, 2013.</p> <p>COMPLEMENTARES:</p> <p>NUVOLARI, A. (coord.). Esgoto Sanitário: Coleta, Transporte, Tratamento e Reúso Agrícola. São Paulo:Edgard Blücher, 2003.</p> <p>ODUM, E.P. Ecologia. Rio de Janeiro:Editora Guanabara, 1988</p> <p>SANT’ANNA JR, G.L. Tratamento Biológico de Efluentes: fundamentos e aplicações. Rio de Janeiro:Interiência, 2010.</p>	

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



PLANO DE ENSINO APNP

I - IDENTIFICAÇÃO

1. Local: IFSUL – Campus Bagé	
2. Componente Curricular: Tecnologia de Ovos e Mel	Código: CH: 30 h
3. Curso: Técnico em Agroindústria	
4. Módulo: 1 () 2 (X)	
5. Semestre: 1º semestre	Turno: Noturno Turma: 4º semestre
6. Carga horária trabalhada presencial até o dia 13/03: 4,5h	
7. Carga Horária APNP: Síncronas: 3,5h Assíncronas: 22h	
8. Docente: Roger Junges da Costa	E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br
9. Código Google Classroom: 5irhno7	

II – EMENTA

Conceituação e importância do ovo como alimento. Estudo da qualidade de ovos *in natura*. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Compreensão das tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e produtos apícolas. Estudo da legislação específica.

III – OBJETIVOS

GERAL

- Fornecer aos alunos informações sobre obtenção, caracterização, tipos e processamento de ovos, mel e derivados.

ESPECÍFICOS

- Compreender a estrutura do ovo e seu processo de obtenção;
- Estudar a composição do ovo e variações existentes entre ovos de diferentes espécies;
- Caracterizar e classificar os ovos;
- Compreender os aspectos de qualidade do ovo;
- Compreensão do processo de industrialização do ovo e estudo de suas etapas;
- Estudar a biologia das abelhas, bem como, a morfologia e sua classificação;
- Estudar a definição de mel, suas classificações e composição nutricional;
- Compreender o processo de industrialização do mel e de outros produtos como geleia real, própolis, etc.
- Estudar a legislação específica.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Ovos

- 1.1 Estrutura do ovo
- 1.2 Composição do ovo
- 1.3 Classificação e qualidade
- 1.4 Conservação
- 1.5 Industrialização de ovos
 - 1.5.1 Processamento
 - 1.5.2 Embalagem
 - 1.5.3 Comercialização

UNIDADE II – Mel

- 2.1 Biologia da abelha
 - 2.1.1 Classificação
 - 2.1.2 Ciclo evolutivo
- 2.2 Tecnologia de inspeção do mel

- 2.2.1 Definição
- 2.2.2 Classificação
- 2.2.3 Composição
- 2.2.4 Características sensoriais e físico-químicas
- 2.2.5 Processo de obtenção do mel
- 2.2.6 Processamento do mel
- 2.2.7 Determinações analíticas
- 2.3 Própolis
- 2.4 Geleia real
- 2.5 Cera de abelha
- 2.6 Pólen apícola
- 2.7 Apitoxina

V – METODOLOGIA

As aulas serão disponibilizadas na forma de vídeo aulas. Para melhor entendimento dos conceitos, materiais complementares servirão de suporte para as aulas, e serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Encontros semanais, na forma de videoconferência, serão utilizados para reforço do conteúdo e para responder possíveis dúvidas dos alunos.

VI – AVALIAÇÃO E REAVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas por meio de trabalhos e testes/questionários disponibilizados no AVA.

No caso de prova, será realizada uma discussão da correção por videoconferência.

A recuperação será feita por nova prova.

VII – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana/Dia	C.H S/A	Conteúdo ou atividade
1	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Retomada do conteúdo • Definição de mel, composição e características físico-químicas.
2	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Biologia da abelha. • Produção de mel • Tipos e características de apiário • Exercícios de fixação
3	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento do mel. • Equipamentos e Boas Práticas Apícolas • Exercícios de fixação
4	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Análise físico-química de diferentes tipos de mel • Pólen apícola, própolis, cera de abelha, geleia real e apitoxina • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
5	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Definição de ovos, como é realizada a obtenção, estrutura e características. • Composição química do ovo. • Exercícios de fixação
6	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade de ovos e conservação. • Exercícios de fixação
7	0,5 / 3,57	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento de ovos e derivados e comercialização. • Exercícios de fixação • Atividade avaliativa
		•

VIII – HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Dia	Horários
-----	----------

Segunda	
Terça	18 – 19h
Quarta	
Quinta	
Sexta	

IX – *ACESSIBILIDADE ADOTADA PARA AS APNPs:

Não há alunos com necessidades específicas.

X – REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

COSTA, P. S. C.; FERREIRA, D. G. S.; Processamento de Mel Puro e Composto; Viçosa-MG, CPT, 258 p., 2014.

COTTA, T. Galinha: produção de ovos. 1. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Ed., 2002. 260 p.

COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A.; Apicultura: Manejo e produtos; Jaboticabal: FUNEP; 1996.

ORDOÑEZ, J. A.; Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal; Vol. 2. Porto Alegre: Artmed; 2005.

COMPLEMENTARES:

COTTA, T.; Reprodução da galinha e produção de ovos; Lavras: UFLA/FAEPE; 1997.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e vigilância sanitária de alimentos; São Paulo: Manole; 2001.

HELMUTH, W.; Novo manual de apicultura; Guaíba: Livraria e Editora Agropecuária; 1995.

MARCHINI, L. C.; SODRÊ, G. S.; MORETI, A. C. C. C.; Mel brasileiro: composição e normas; Ribeirão Preto: A. S. Pinto; 2004.

MARCHINI, L. C.; SODRÊ, G. S.; MORETI, A. C. C. C.; Produtos apícolas: legislação brasileira; Ribeirão Preto: A. S. Pinto; 2005.

- indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar o planejamento de atividade diferenciada, metodologia e processos de avaliação.



ATA 08/2020

Ao primeiro dia do mês de outubro de 2020, às 18 h, reuniram-se, através de Webconferência (devido a suspensão de atividades presenciais em função da pandemia) os servidores, que compõe o colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Leandra Zafalon Jaekel, Stela Maris Meister Meira, Sarah Cogo, Roger Costa, Gabriel Bruno, Josiane Hinz, Suélen Garcia, Sinara Jobim e a discente representante do colegiado Gisleine de Quadros Reyes, para tratar do seguinte ponto de pauta: aprovação do Plano de atividades pedagógicas não presenciais (PAT) do curso. O PAT, que foi construído com base em outras reuniões, levando em consideração a opinião dos membros do colegiado, foi apresentado pela professora Leandra (coordenadora do curso e presidente do colegiado). O mesmo contém o perfil das turmas, as disciplinas de cada semestre, que será dividido em dois módulos, com as cargas horárias síncronas e assíncronas, o horário das aulas síncronas, o horário de atendimentos para todos os alunos e os horários extras para os alunos PNEEs, bem como os planos de ensino de todas as disciplinas. Todos os membros do colegiado estão de acordo e não tendo mais nada a tratar, lavro a presente ata que será assinada pelos presentes.

Documento assinado eletronicamente por:

- Stela Maris Meister Meira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 21:59:31.
- Roger Junges da Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:24:30.
- Gisleine de Quadros Reyes, 20181BG.ALI0085 - Discente, em 01/10/2020 20:21:28.
- Gabriel Rodrigues Bruno, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:21:18.
- Sinara Jobim Dutra, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:17:06.
- Sarah Lemos Cogo, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:16:26.
- Suelen dos Santos Garcia, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:12:05.
- Josiane Redmer Hinz, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 20:07:58.
- Leandra Zafalon Jaekel, COORDENADOR - FUC1 - BG-CSTA, em 01/10/2020 19:56:52.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 75049

Código de Autenticação: 48d6aa0006

