

PLANO DIDÁTICO – ENSINO REMOTO EMERGENCIAL

DISCIPLINA: Química e Bioquímica de Alimentos	CÓDIGO: 2QUI.030
--	-------------------------

Período Letivo Remoto: 2 / 2020

Carga Horária: Total: 45 horas (conforme PPC)

Créditos: 03 (conforme PPC)

Modalidade: Teórica

Classificação do Conteúdo pelas DCN: Profissionalizante

Departamento/Coordenação: Departamento de Química

Professor: Cleverson F. Garcia

Técnicas e Plataformas Utilizadas
Microsoft Teams
SIGAA
RNP vídeos

Atividades Avaliativas	Valor
Avaliação 1	30
Avaliação 2	30
Avaliação 3	30
Trabalho	10
Total	100

Cronograma			
Data	Descrição da Atividade	Síncrona	Assíncrona
08/01	Apresentação da disciplina. Videoaula sobre atividade de água.		X
15/01	Tirar dúvidas sobre atividade de água. Videoaula sobre transformações em lipídios.	X	
22/01	Tirar dúvidas sobre transformações em lipídios	X	
29/01	Avaliação 1		X
05/02	Hidrogenação de óleos e alterações em proteínas. Videoaula sobre escurecimento enzimático.	X	
12/02	Escurecimento enzimático	X	
19/02	Tirar dúvidas sobre hidrogenação de óleos, alterações em proteína e escurecimento enzimático	X	



26/02	Avaliação 2		X
05/03	Escurecimento enzimático	X	
12/03	Semana de pausa do ERE		X
19/03	Bioquímica pós-colheita	X	
25/03	Tirar dúvidas sobre escurecimento enzimático e Bioquímica pós-colheita		X
26/03	Avaliação 3		X
09/04	Disponibilizar o trabalho sobre corantes naturais, conservantes químicos e toxicantes naturais		X

Bibliografia Adicional:

(relação de textos ou materiais didáticos não constantes do plano de ensino)

1	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. http://www.tbca.net.br/ . Acesso em: 13 jan. 2021.
---	--

Professor responsável:
Cleverson F. Garcia

Data:
13/01/2021

Coordenador do curso:
Márcio Silva Basílio

Data:
13/01/2021