

PLANO DIDÁTICO – ENSINO REMOTO EMERGENCIAL

DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos e Bebidas	CÓDIGO: 2QUI.045
--	-------------------------

Período Letivo Remoto: 2 / 2020

Carga Horária: Total: 30 horas/aula Semanal: 02 aulas Créditos: 02

Modalidade: Teórica

Classificação do Conteúdo pelas DCN: Profissional

Departamento/Coordenação: Departamento de Química

Professor (a): Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende

Técnicas e Plataformas Utilizadas
Aulas síncronas: apresentação e debates (Microsoft Teams)
Aulas assíncronas: vídeos, textos (SIGAA)
Exercícios individuais

Atividades Avaliativas (atividades individuais)	Valor
Exercício 1	10,0
1ª avaliação	30,0
Exercício 2	10,0
Exercício 3	10,0
Exercício 4	10,0
2ª avaliação	30,0
Total	100,0

Cronograma			
Data	Descrição da Atividade	Síncrona	Assíncrona
12/01	Apresentação do plano de ensino e cronograma. Fatores intrínsecos e extrínsecos.	X	
19/01	Conservação de alimentos pelo emprego de calor		X
26/01	Conservação de alimentos pelo emprego de calor e frio	X	
02/02	Conservação de alimentos pelo emprego de frio. Exercício 1		X
09/02	1ª avaliação	X	
16/02	Carnaval	-----	-----
23/02	Conservação de alimentos pela desidratação.	X	
02/03	Conservação de alimentos pela desidratação. Exercício 2		X
09/03	Não haverá aula	-----	-----
16/03	Conservação de alimentos pela fermentação.	X	
23/03	Conservação de alimentos pela fermentação. Exercício 3		X
30/03	Novas tecnologias	X	
06/04	Novas tecnologias. Exercício 4		X
13/04	2ª avaliação	X	
20/04	Exame especial		



Bibliografia Adicional:

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

1	ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos – componentes dos alimentos e processos . V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
2	FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática . 2. ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
3	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Princípios de tecnologia de alimentos . 9. ed. São Paulo: Editora Nobel, 2009.

Professor (a) responsável:

Data:

06/01/2021

Coordenador (a) do curso:

Data: