# PLANO DIDÁTICO - ENSINO REMOTO EMERGENCIAL

### Orientações de Preenchimento:

- 1. Este documento deverá ser cadastrado no SIPAC/Protocolo como OSTENSIVO
- 2. Todos os itens do Plano Didático ERE são de preenchimento obrigatório
- 3. Deverão assinar eletronicamente este documento: o servidor docente responsável pela disciplina e o Coordenador de Curso

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA		
Nome da Disciplina	Química e Bioquímica de Alimentos	
Código / Período de oferta	2QUI.030/ 6M123	
Período letivo remoto	2021.2	
Créditos (*)	03 créditos	
Carga horária total <sup>(*)</sup>	45 horas	
Percentual de atividade síncrona e assíncrona	60% atividade síncrona e 40% atividade assíncrona	
Forma de oferta	Semestral	
Modalidade	Teórica	
Classificação do Conteúdo pelas DCN	Profissionalizante	

<sup>(\*)</sup> Conforme Projeto Pedagógico (PPC) do curso

Campus	Campus I	
Departamento/Coordenação	Departamento de Química	
Professor(a)	Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende	

METODOLOGIAS, FERRAMENTAS E PLATAFORMAS UTILIZADAS (*)		
1. Aulas síncronas: apresentação e debates (Microsoft Teams) 2. Aulas assíncronas: vídeos e artigos, textos (SIGAA) 3. Exercícios individuais ou em grupo		

<sup>(\*)</sup> Descrever as metodologias, ferramentas e técnicas adotadas para os encontros síncronos e as atividades assíncronas, bem como qual plataforma será utilizada para acesso aos conteúdos e orientações.

ATIVIDADES AVALIATIVAS			
Descrição da atividade			
1. Exercícios 1 a 4 (10 pontos cada) 2. 1ª avaliação 3. Prova final	40 30 30		
TOTAL	100		

<sup>(\*)</sup> Conforme Resolução CGRAD 08/2020, nenhuma avaliação poderá ter valor superior a 30% do total de pontos.

CRONOGRAMA			
Data Descrição da Atividade <sup>(*)</sup>		Síncrona	Assíncrona
15/10/2021 22/10/2021 29/10/2021 05/11/2021 12/11/2021 19/11/2021 26/11/2021 03/12/2021 10/12/2021 17/12/2021 07/01/2022 14/01/2022 21/01/2022 28/01/2022 04/02/2022 11/02/2022 18/02/2022	Apresentação do cronograma Introdução à disciplina Atividade de água Oxidação de lipídeos Oxidação de lipídeos Semana dos estudos autônomos Antioxidantes. Exercício 1 Conservantes químicos Não haverá aula 1ª avaliação Escurecimento enzimático Escurecimento enzimático. Exercício 2 Escurecimento não enzimático. Escurecimento não enzimático. Exercício 3 Bioquímica pós-colheita. Bioquímica pós-colheita. Exercício 4 Prova final	X X X X X X X	x x x x x x

<sup>(\*)</sup> Marque X no tipo correspondente da atividade: SÍNCRONA ou ASSÍNCRONA

## **BIBLIOGRAFIA ADICIONAL** (\*)

1. LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A. Z. Química e Bioquímica dos Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.

## CONTATO COM O PROFESSOR(\*)

E-mail: flaviagoncalves@cefetmg.br Microsoft Teams: Flávia Gonçalves

<sup>(\*)</sup> Relação de textos ou materiais didáticos NÃO constantes do plano de ensino

<sup>(\*)</sup> E-mail, Teams, etc. Disponibilizar também possíveis horários de atendimento (mediante agendamento prévio).

#### FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 13/10/2021

### PLANO DIDÁTICO (ERE) Nº 94/2021 - DEQUI (11.55.09)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 13/10/2021 22:21 ) FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO
DEQUI (11.55.09)
Matrícula: 2092048

(Assinado digitalmente em 14/10/2021 10:51 ) MARCIO SILVA BASILIO

> COORDENADOR - TITULAR CQTEC (11.51.09) Matrícula: 392206

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <a href="https://sig.cefetmg.br/documentos/">https://sig.cefetmg.br/documentos/</a> informando seu número: 94, ano: 2021, tipo: PLANO DIDÁTICO (ERE), data de emissão: 13/10/2021 e o código de verificação: 94ad369dc4