

## 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	
<b>Nome da Disciplina</b>	Tecnologia de Alimentos e Bebidas
<b>Código / Período de oferta</b>	2QUI.045/ 3N12
<b>Período letivo remoto</b>	2021.2
<b>Créditos (*)</b>	02 créditos
<b>Carga horária total (*)</b>	30 horas
<b>Percentual de atividade síncrona e assíncrona</b>	60% atividade síncrona e 40% atividade assíncrona
<b>Forma de oferta</b>	Semestral
<b>Modalidade</b>	Teórica
<b>Classificação do Conteúdo pelas DCN</b>	Profissionalizante

(\*) Conforme Projeto Pedagógico (PPC) do curso

<b>Campus</b>	Campus I
<b>Departamento/Coordenação</b>	Departamento de Química
<b>Professor(a)</b>	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

(\*) 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	Valor (*)
1. Exercícios 1 a 5 (10 pontos cada)	50
2. 1ª avaliação	25
3. Prova final	25
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

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

CRONOGRAMA			
Data	Descrição da Atividade (*)	Síncrona	Assíncrona
19/10/2021	Apresentação do plano de ensino e cronograma.		X
26/10/2021	Fatores intrínsecos e extrínsecos.	X	
02/11/2021	Feriado	-----	-----
09/11/2021	Conservação de alimentos pelo emprego de calor.	X	
16/11/2021	Semana dos estudos autônomos	-----	-----
23/11/2021	Conservação de alimentos pelo emprego de calor. Exercício 1		X
30/11/2021	Conservação de alimentos pelo emprego de frio.	X	
07/12/2021	Conservação de alimentos pelo emprego de frio. Exercício 2		X
14/12/2021	1ª avaliação	X	
21/12/2021	Conservação pela fermentação.	X	
11/01/2022	Conservação pela fermentação. Exercício 3		X
18/01/2022	Conservação de alimentos pela desidratação.	X	
25/01/2022	Conservação de alimentos pela desidratação.	X	
01/02/2022	Conservação de alimentos pela desidratação. Exercício 4		X
08/02/2022	Novas tecnologias	X	
15/02/2022	Novas tecnologias. Exercício 5		X
22/02/2022	2ª avaliação	X	

(\*) Marque X no tipo correspondente da atividade: SÍNCRONA ou ASSÍNCRONA

BIBLIOGRAFIA ADICIONAL (*)
<p>1. AUGUSTO, P. E. D. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.</p> <p>2. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>

(\*) Relação de textos ou materiais didáticos NÃO constantes do plano de ensino

CONTATO COM O PROFESSOR(*)
<p>E-mail: flaviagoncalves@cefetmg.br            Microsoft Teams: Flávia Gonçalves</p>

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



Emitido em 13/10/2021

**PLANO DIDÁTICO (ERE) Nº 95/2021 - DEQUI (11.55.09)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 13/10/2021 22:23 )*  
FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES  
REZENDE  
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO  
DEQUI (11.55.09)  
Matrícula: 2092048

*(Assinado digitalmente em 14/10/2021 10:50 )*  
MARCIO SILVA BASILIO  
COORDENADOR - TITULAR  
CQTEC (11.51.09)  
Matrícula: 392206

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número:  
**95**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DIDÁTICO (ERE)**, data de emissão: **13/10/2021** e o código de verificação:  
**b37ba48896**