



INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR EM TECNOLOGIA
EM **ALIMENTOS**

Campus Santo Augusto



PLANO DE TRABALHO PARA O ENSINO REMOTO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANOS DE TRABALHO PARA O ENSINO REMOTO

Com a publicação da Portaria MEC nº 544/2020, que indica a manutenção das atividades de ensino de forma remota, em todo o país, até 31 de dezembro de 2020, e a permanência do cenário de ascensão da curva da Covid 19, a instituição se deparou com a necessidade de retomada das atividades letivas no formato de ensino remoto. A partir de longo processo de pesquisa junto à comunidade acadêmica e formação tanto para servidores, quanto para estudantes, o IFFar retomou suas atividades letivas no dia 03 de agosto, com base no calendário acadêmico aprovado pelo CONSUP, conforme a Resolução CONSUP nº 39, de 24 de julho de 2020.

No planejamento para a substituição das práticas presenciais para atividades em meios digitais, os cursos desenvolveram Plano de Trabalho específico para os componentes curriculares que envolvem práticas, conforme orientação da Portaria MEC nº 544/2020. Com vistas na publicização dessas informações, constam a seguir o(s) plano(s) de trabalho dos componentes curriculares que envolvem práticas, os quais foram elaborados para o período de desenvolvimento de forma remota do calendário letivo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: MATEMÁTICA			
Docente Responsável: TIAGO STEFANELO E SILVA			
CH Presencial (até 16/03/20): 4	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 28	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 40	CH Total: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Tópicos de geometria espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica, funções trigonométricas (seno, cosseno, tangente). Bibliografia Básica: ÁVILA, Geraldo. Introdução ao cálculo. Rio de Janeiro: LTC, 1998. HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações. Rio de Janeiro: LTC, 2008. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Érica, 2009. Bibliografia Complementar: GUIDORIZZI, Hamilton Luiz. Um curso de cálculo. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. 5. ed. São Carlos: Atual, 2005. LEITHOLD, Louis. O cálculo com geometria analítica. 3. ed. São Paulo: Harbra, 1994. PAIVA, M. Matemática. Volume único, 2 ed. São Paulo, Moderna, 2003. SILVA, S. et al. Matemática para os cursos de economia, administração e ciências contábeis. vol. 1, 6 ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Funções, Função Afim, Função Quadrática.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas online, atendimento via grupos de mensagem, disponibilização de vídeos e links para fixação e revisão dos conteúdos.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Envio de trabalhos e participação nas aulas online.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Possuir computador ou celular com acesso à internet para acompanhar aulas e atividades disponibilizadas

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

* indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar a necessidade de atividade diferenciada.

** apenas para os componentes curriculares práticos ou com CH prática, registrar os conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados e, na parte da equivalência adotada para o Ensino Remoto, de que forma a abordagem prática da disciplina será substituída por atividades remotas, com as devidas justificativas, conforme previsto na Portaria MEC nº 544/2020, Art. 1º, § 4º.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnólogo em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 1 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Leitura e Produção textual			
Docente Responsável: Edevandro Sabino da Silva			
CH Presencial (até 16/03/20): 0 horas	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 12 horas	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 16 horas	CH Total: 1º semestre – 28 horas aulas Total – 36 horas aulas
Ementa (mesma para o SIGAA): Concepções de leitura: leitura crítica e compreensão dos vários gêneros textuais. Conceitos relativos à produção textual. Estratégias de planejamento do texto escrito. Práticas de escrita de diversos gêneros textuais com predomínio de sequências textuais argumentativas e expositivas. Bibliografia Básica BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37a ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2007. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, LúbiaScliar . Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010. Bibliografia Complementar ANDRADE, Maria Margarida de, Comunicação em língua portuguesa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2012. KOCH, IngedoreGrunfeld Villaça. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 2009. KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. A língua portuguesa usada no Brasil; A língua que estudamos e a língua que falamos; A variação e o preconceito linguístico; Estratégias de compreensão da leitura: objetivos da leitura, ativação de conhecimentos prévios, criação de inferências, retenção de informação, identificação de ideias centrais e secundárias e elaboração de síntese/resumo; A leitura literária: o texto literário e não literário; Leitura de textos literários e não literários.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas síncronas expositivas e dialogadas através do google meet. Atividades encaminhadas através do SIGA, utilizando para isso os diferentes recursos oferecidos.

Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Prova oral realizada pelo google meet, e trabalhos avaliativos encaminhados através do SIGAA como tarefa.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Acesso a internet;

Dispositivo de visualização de vídeo;

Leitor de PDF;

Editor de texto.

A turma não apresenta estudantes AEE.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
TURMA: 1º SEMESTRE
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: QUÍMICA ORGÂNICA			
Docente Responsável: CARLOS CÉSAR WYREPKOWSKI			
CH Presencial (até 16/03/20): -	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 36	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 36	CH Total: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Uso de modelos de moléculas. Radicais livres. Funções orgânicas: Hidrocarbonetos, Principais funções oxigenadas. Principais funções nitrogenadas. Funções mistas. Isomeria. Estereoquímica. Biomoléculas. Reações de síntese e retrosíntese. Propriedades físicas e estrutura molecular. Reações ácido-base. Força de ácidos e bases. Relação entre estrutura e acidez. Efeito do solvente na acidez. Compostos orgânicos como bases; Reações iônicas - Reações de substituição e eliminação. Reações de substituição nucleofílica.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Isomeria. Estereoquímica. Biomoléculas. Reações de síntese e retrosíntese. Propriedades físicas e estrutura molecular. Reações ácido-base. Força de ácidos e bases. Relação entre estrutura e acidez. Efeito do solvente na acidez. Compostos orgânicos como bases; Reações iônicas - Reações de substituição e eliminação. Reações de substituição nucleofílica.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: - Aulas expositivas no <i>google meet</i> , com vistas a participação, problematização, construção e contextualização de conhecimentos de química; - Apresentação e disponibilização de vídeos do <i>YouTube</i> que contemplam os conceitos estudados; - Orientação para resolução de exercícios, trabalhos em grupos e pesquisas.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Participação das aulas síncronas no <i>google meet</i> ; Interesse do aluno em contribuir com os debates e discussões acerca do conteúdo desenvolvido nas aulas; Resolução e entrega pelo SIGAA de listas de exercícios, relatórios ou descrições de vídeos/aulas assistidas no <i>YouTube</i> , avaliação descritiva e apresentação de trabalho; Execução e desenvolvimento das atividades propostas; Pontualidade na entrega das atividades de pesquisa e tarefas extraclasse.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

***Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:**

Utilização de computadores ou celulares com internet disponível. Os alunos com necessidades educacionais serão considerados conforme suas especificidades, flexibilizando as aulas e a entrega de material. Todas as particularidades educacionais serão respeitadas e avaliadas de forma que o aluno tenha condições reais de aquisição do conhecimento e aprendizado.

****Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:**

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA			
Docente Responsável: MELISSA DOS SANTOS OLIVEIRA			
CH Presencial (até 16/03/20): 0 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 20 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 16 H	CH Total: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): Tipos de Conhecimento. Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa. Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico-científicos.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Revisão do conteúdo trabalho anteriormente, tipos de pesquisa, planejamento de pesquisa, estrutura e organização e normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico científicos.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: A revisão de todo o conteúdo será realizada através de vídeos de explicação gravados pelo professor e um encontro no Google Meet para uma sessão de solucionar dúvidas. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em powerpoint e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma google meet para maiores explicações.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

Prova com questões objetivas e dissertativas realizada de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.

Trabalho escrito de pesquisa.

Participação das aulas síncronas.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

A parte prática utilizada nesta disciplina será leitura e escrita.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não se aplica.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta(e) disciplina/semestre possui alguma CH prática? <input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> EM PARTE	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> EM PARTE
---	---

Disciplina: QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA			
Docente Responsável: SAMUEL ROBAERT			
CH Presencial (até 16/03/20): NÃO HOUVE CARGA HORÁRIA PRESENCIAL.	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 36 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 36H	CH Total: 72H
Ementa (mesma para o SIGAA): Normas de segurança em laboratórios. Estudo das regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas de alimentos. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas e estequiometria. Noções de solução, emulsão e suspensão. Concentração de soluções.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Revisão de equações químicas, acerto de coeficientes, massa molar e constante de Avogadro, Estequiometria. Reações químicas e estequiometria; Noções de soluções, emulsões e suspensões; Concentração de soluções.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Serão usados encontros síncronos de duração máxima de 1 hora aula, completando a carga horária com atendimentos por outros aplicativos, principalmente o <i>whats app</i> e <i>email</i> institucional. Nesta complementação serão realizadas atividades, exercícios e estudos orientados, além de tirar dúvidas e corrigir com os estudantes os mesmos. Os encontros assíncronos ocorrerão na maioria das aulas, utilizando para isso vídeo aulas gravadas pelo professor, vídeo aulas de terceiros e disponíveis no <i>youtube</i> , listas de exercícios, aplicativos de simulação interativos, como o <i>Phet simulations</i> , slides com <i>prezi</i> , dentre outros.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Já foram realizadas duas avaliações. A terceira avaliação será realizada usando os questionários do SIGAA, que permitem um feedback instantâneo para os estudantes.
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: (X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis. (.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.
*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Introdução à Tecnologia dos Alimentos			
Docente Responsável: Cíntia Guarienti			
CH Presencial (até 16/03/20): 0 h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 20 h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 16 h	CH Total: 36 h
Ementa (mesma para o SIGAA): Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Alterações e conservação de alimentos; Introdução ao controle de qualidade e legislação.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Serão realizadas aulas síncronas e assíncronas (gravadas); será disponibilizado material suplementar (slides, textos) quando necessário; o aluno fará pesquisa sobre o assunto e observações de situações diárias relacionadas ao tema.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Será avaliada a participação do estudante, as devolutivas de atividades de pesquisa e observações propostas e um questionário avaliativo.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Para a realização das atividades o aluno necessitará de acesso à internet, equipamento (celular ou computador) para acompanhar as aulas síncronas e assíncronas, e-mail institucional, acesso ao SIGAA. Quando proposta alguma observação será relacionada à situações do dia-a-dia, sendo compatível com a realidade domiciliar em geral.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Não se aplica

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Não se aplica

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Não se aplica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO:01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA (Prática pode ser feita de forma remota)	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
---	--

Disciplina: Inglês Instrumental			
Docente Responsável: Sandra Cristina Porsche			
CH Presencial (até 16/03/20): 2h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 10h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 24h	CH Total: 36h
Ementa (mesma para o SIGAA): Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução. (Retomada da noção de gênero textual; Estratégias de leitura: antecipação, objetivos, inferência, informações não verbais e reconhecimento de ideias principais)			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: A disciplina prevista para 2 períodos por noite em sessões presenciais, agora será de 4 períodos a cada 15 dias. Serão previstos dois encontros síncronos de uma hora cada para orientar os alunos sobre a dinâmica dos trabalhos. Basicamente a metodologia será a seguinte: será disponibilizado ao aluno o conteúdo em formato de vídeos e textos e será solicitado que ele aplique esses conhecimentos em estudos de texto ou em exercícios práticos quando o conteúdo for de ordem linguística. Adicionalmente serão indicados sites e outras ferramentas de apoio à aprendizagem. Em alguns momentos, serão utilizadas ferramentas digitais online lúdicas.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Entrega das atividades e produção de memória descritiva das aprendizagens (ou relato em vídeo)			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Materiais e recursos adaptados às necessidades específicas

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Quando se trata de linguagem, considera-se a parte prática a aplicação dos conhecimentos na produção linguística: leitura e compreensão, produção escrita e oral. Portanto, todas as práticas de produção de atividades e exercícios serão consideradas parte prática.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não há

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL (3º SEMESTRE)
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL			
Docente Responsável: MELISSA DOS SANTOS OLIVEIRA			
CH Presencial (até 16/03/20): 6 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 16 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14 H	CH Total: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Revisão do conteúdo, das questões realizadas no primeiro período remoto e Métodos Sensoriais com aulas práticas desenvolvidas em casa e demonstrativas.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: A revisão de todo o conteúdo será realizada através de vídeos de explicação gravados pelo professor e um encontro no Google Meet para uma sessão de solucionar dúvidas. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em powerpoint e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma google meet para maiores explicações.			



As práticas serão demonstradas por vídeo pelo professor e algumas serão descritas para serem realizadas pelo aluno em casa com materiais simples de cozinha.

Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

Prova com questões objetivas e dissertativas realizada de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.

Relato das atividades práticas realizadas em casa.

Trabalho escrito de pesquisa.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

As práticas serão demonstradas por vídeos gravados pelo professor no laboratório de Análise sensorial do IFFAR – campus Santo Augusto. E em outros momentos, quando as práticas forem simples, serão descritas para os alunos realizarem em casa mesmo. As práticas de análise sensorial que serão pedidas neste período de atividades remotas não necessitam de equipamentos. São pequenas e simples experiências que podem ser realizadas em casa com ingredientes e materiais de cozinha.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Na volta das atividades presenciais estas mesmas práticas poderão ser realizadas de forma mais elaborada através de oficinas para estes alunos.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

A realização de práticas relacionadas ao componente curricular, estas serão substituídas por vídeos de práticas demonstrativas e atividades experimentais complementares adaptadas para serem realizadas em casa, ambas com produção de relatos escritos ou orais por parte dos estudantes como forma de ensino, diagnóstico e avaliação, atendendo a Resolução 03/2018 do CNE, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, em seu Art.17 §8º, no qual fica expresso que “áreas do conhecimento devem propiciar ao estudante a apropriação de conceitos e categorias básicas e não o acúmulo de informações e conhecimentos, estabelecendo um conjunto necessário de saberes integrados e significativos”.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Tecnologia de Balas e Chocolates			
Docente Responsável: Leidi Daiana Preichardt			
CH Presencial (até 16/03/20): 4h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 18h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14h	CH Total: 36h
Ementa (mesma para o SIGAA): Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação. Bibliografia Básica GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. Bibliografia Complementar CHAVES, J. B. P.. Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo. Viçosa: CPT, 2008. CORRÊA, C. L.. Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolate. Viçosa: CPT, 2007. KHOURY, D. A.. Curso de produção de doces finos para festas. Viçosa: CPT, 2011. LANNA, P.. Aprenda como se faz bombons e trufas. Viçosa: CPT, 2008. LANNA, P.. Aprenda como se faz ovos de páscoa. Viçosa: CPT, 2008.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas realizadas pelo google meet e práticas demonstradas através de vídeos.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Participação dos encontros e atividades desenvolvidas pelos alunos, questionários e tarefas. As atividades avaliativas serão previamente combinadas com os alunos, tendo data e tempo para realização e entrega.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: O aluno precisa dispor de acesso à internet e equipamento que proporcione a visualização dos slides e materiais em power point, pdf e vídeos compartilhados e disponibilizados pelo Sigaa. Além disso, de forma complementar, para aplicar e fazer a repetição das práticas observadas em vídeo, o aluno poderá utilizar utensílios e cozinha doméstica (fogão, forno, bacias, potes, e alguns ingredientes utilizados nas formulações). Cabe ressaltar que a repetição e execução das práticas no ambiente doméstico será de forma complementar e do interesse de cada aluno. Apesar da não obrigatoriedade, os estudantes serão instigados e desafiados a repetir as práticas na sua casa.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. (Além da parte teórica os alunos terão acesso aos vídeos em que poderão observar os ingredientes, equipamentos e os processos de fabricação dos produtos: Balas duras, mastigáveis, trabalho com chocolate, cuidados e temperagem do chocolate etc.).

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

A disciplina será adaptada para ser totalmente trabalhada através de ensino remoto.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

A equivalência será feita através da gravação e uso de vídeos demonstrativos dos procedimentos práticos. Cada estudante, dentro das suas condições, poderá reproduzir as práticas na sua casa, utilizando utensílios e cozinha doméstica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1 /2020

Esta disciplina/componente é? () PRÁTICA () TEÓRICA (X) PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? (X) SIM () NÃO
--	---

Disciplina: HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS			
Docente Responsável: AELSON ALOIR SANTANA BRUM			
CH Presencial (até 16/03/20): 08	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 08	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14	CH Total: 30
Ementa (mesma para o SIGAA): Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência microbiológica de santificantes químicos associados ao procedimento de higienização. Higiene alimentar e higiene ambiental. Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Tratamento e qualidade da água Avaliação da eficiência microbiológica de santificantes químicos associados ao procedimento de higienização Agentes químicos para higienização			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: As aulas serão realizadas através de vídeos gravados pelo professor e um encontro no Google Meet para uma sessão de solucionar dúvidas. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em “Powerpoint” e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma google meet para maiores explicações.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

Questionário realizado de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

As práticas serão demonstradas por vídeos do YouTube

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Na volta das atividades presenciais estas mesmas práticas poderão ser realizadas de forma mais elaborada através de oficinas para estes alunos.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

A realização de práticas relacionadas ao componente curricular, estas serão substituídas por vídeos de práticas demonstrativas e atividades experimentais complementares adaptadas para serem realizadas em casa, ambas com produção de relatos escritos ou orais por parte dos estudantes como forma de ensino, diagnóstico e avaliação, atendendo a Resolução 03/2018 do CNE, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, em seu Art.17 §8º, no qual fica expresso que “áreas do conhecimento devem propiciar ao estudante a apropriação de conceitos e categorias básicas e não o acúmulo de informações e conhecimentos, estabelecendo um conjunto necessário de saberes integrados e significativos”.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Microbiologia de Alimentos			
Docente Responsável: Cíntia Guarienti			
CH Presencial (até 16/03/20): 12 h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 36 h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 24 h	CH Total: 72 h
Ementa (mesma para o SIGAA): Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e starters. Compreensão da importância e identificação das principais análises microbiologia de alimentos. Reconhecimento da legislação vigente.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Princípio de análises para determinação de microrganismos; Padrões microbiológicos de alimentos.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Serão realizadas aulas síncronas e assíncronas (gravadas); será disponibilizado material suplementar (slides, textos) quando necessário; o aluno fará pesquisa sobre legislação e método de quantificação de microrganismos.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Será avaliada a participação do estudante, a apresentação de uma metodologia de análise de microrganismo e também a elaboração de um laudo.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Para a realização das atividades o aluno necessitará de acesso à internet, equipamento (celular ou computador) para acompanhar as aulas síncronas e assíncronas, e-mail institucional e acesso ao SIGAA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Princípios de análise microbiológica – esterilização, diluição, técnicas de semeadura, contagem.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Serão disponibilizadas aulas práticas demonstrativas (gravadas no laboratório da instituição ou adaptadas em casa), os procedimentos serão os mesmos que ocorreriam na aula presencial, porém as ações serão realizadas pelo professor.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Bromatologia			
Docente Responsável: Cíntia Guarienti			
CH Presencial (até 16/03/20): 16 h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 24 h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 32 h	CH Total: 72 h
Ementa (mesma para o SIGAA): Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Determinação de proteínas pelo método de Kjeldahl; Padrões de Identidade e qualidade de alimentos (PIQs).			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Serão realizadas aulas síncronas e assíncronas (gravadas); será disponibilizado material suplementar (slides, textos) quando necessário; o aluno fará pesquisas sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos e poderá compará-lo com os resultados que serão obtidos nas aulas práticas demonstrativas, através da elaboração de relatório ou laudo.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Será avaliada a participação do estudante, haverá um questionário avaliativo online no SIGAA e também a análise de relatório ou laudo.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Para a realização das atividades o aluno necessitará de acesso à internet, equipamento (celular ou computador) para acompanhar as aulas síncronas e assíncronas, e-mail institucional e acesso ao SIGAA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Composição centesimal de alimentos – umidade, cinzas, lipídios, proteínas.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Serão disponibilizadas aulas práticas demonstrativas (gravadas no laboratório da instituição), os procedimentos serão os mesmos que ocorreriam na aula presencial, porém as ações serão realizadas pelo professor.



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS			
Docente Responsável: MELISSA DOS SANTOS OLIVEIRA			
CH Presencial (até 16/03/20): 6 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 16 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14 H	CH Total: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): Ácidos nucléicos: estrutura, reações. Enzimas: catalise enzimática, mecanismo, controle, classificação. Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Revisão do conteúdo trabalhado anteriormente, enzimas na indústria de alimentos e as transformações bioquímicas em vegetais e na carne.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: A revisão de todo o conteúdo será realizada em uma aula síncrona e auxílio de material pelo power point. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em powerpoint e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma google meet para maiores explicações. Alguns estudos pontuais sobre o assunto poderão ser realizados a partir de leitura de artigos técnicos.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

Prova com questões objetivas e dissertativas realizada de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.

Trabalho escrito de pesquisa.

Participação das aulas síncronas.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Não se aplica

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Na volta das atividades presenciais algumas atividades práticas poderão ser realizadas de forma mais elaborada através de oficinas para estes alunos.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS			
Docente Responsável: GILBERTO ARCANJO FAGUNDES			
CH Presencial (até 16/03/20): 4H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 16H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 16H	CH Total: 36H
Ementa (mesma para o SIGAA): Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de conservação dos alimentos: conservação pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação, por embalagens e tecnologias emergentes.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Conservação pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: O professor produzirá e disponibilizará, por meios digitais, materiais e vídeos sobre os assuntos. Poderão ser feitas gravações de aulas, utilização de vídeos / artigos / ebooks disponíveis na Internet. Algumas aulas serão na forma de encontros virtuais, e os alunos serão encorajados a fazerem uso de chat / fóruns / aplicativos de comunicação instantânea.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: O aluno será avaliado levando em consideração a sua participação nos encontros virtuais da disciplina; fizer a devolutiva das atividades solicitadas e observando o acesso remoto à disciplina no SIGAA.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



() remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Dispositivo com acesso à Internet (computador / tablet / celular). Caso seja possível, o aluno poderá fazer uso de livros/artigos sobre os conteúdos.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO			
Docente Responsável: VANILSON VIANA CARDOSO			
CH Presencial (até 16/03/20): 4h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 20h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 12h	CH Total: 36h
Ementa (mesma para o SIGAA): Administração: conceitos e habilidades. Processo administrativo: planejamento, organização, comando e controle. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Produtos e serviços: Classificação e componentes dos produtos e serviços; Ciclo de vida dos produtos e serviços; Desenvolvimento de produtos e serviços. Sistemas de produção: Modelo de transformação; Subsistemas (Encomenda, Lote e Contínua); Contribuições japonesas e a reação norte-americana. Planejamento e controle da produção (PCP) e da qualidade: Conceitos, função e rede de relações; Controle da produção, de estoques e da qualidade.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas expositivas síncronas e gravadas, com disponibilização em vídeo e no formato de áudio (podcasts). Disponibilização de materiais para leitura, revisão e resolução e atividades cadastradas no SIGAA. As aulas serão concentradas, conforme acordado em reunião do colegiado.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Resolução de questionários no SIGAA, contendo questões objetivas e dissertativas. Elaboração de fichamentos.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Smartphone e, ou computador. Acesso à internet para acompanhamento das aulas síncronas (quando houver), e, ou para download do material e posterior entrega de atividades no SIGAA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS (5º SEMESTRE)
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS			
Docente Responsável: AELSON ALOIR SANTANA BRUM			
CH Presencial (até 16/03/20): 12	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 32	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 28	CH Total: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Propriedades funcionais de lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. Conteúdo de gordura e ácidos graxos em alimentos. Refino de óleos e gorduras comestíveis. Processo de modificação física e química de óleos e gorduras. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação de óleos, gorduras e subprodutos.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Extração e refino de óleos e gorduras Processo de modificação física e química de óleos e gorduras Qualidade de óleos e gorduras			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: As aulas serão realizadas através de vídeos gravados pelo professor e um encontro no Google Meet para uma sessão de solucionar dúvidas. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em “Power point” e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma “Google Meet” para maiores explicações.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Questionário realizado de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: (x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis. () presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.
*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: As práticas serão demonstradas por vídeos do YouTube
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Na volta das atividades presenciais estas mesmas práticas poderão ser realizadas de forma mais elaborada através de oficinas para estes alunos.
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: A realização de práticas relacionadas ao componente curricular, estas serão substituídas por vídeos de práticas demonstrativas e atividades experimentais complementares adaptadas para serem realizadas em casa, ambos com produção de relatos escritos ou orais por parte dos estudantes como forma de ensino, diagnóstico e avaliação, atendendo a Resolução 03/2018 do CNE, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, em seu Art.17 §8º, no qual fica expresso que “áreas do conhecimento devem propiciar ao estudante a apropriação de conceitos e categorias básicas e não o acúmulo de informações e conhecimentos, estabelecendo um conjunto necessário de saberes integrados e significativos”.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnólogo em Alimentos
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Tecnologia de Leite e derivados			
Docente Responsável: Mauricéia Greici de Oliveira			
CH Presencial (até 16/03/20): 8 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 36 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 28H	CH Total: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Tratamento térmico, homogeneização, padronização do leite. Tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de processamento de manteiga, creme de leite. Tecnologia de produção de sobremesas lácteas. Tecnologia de doces de leite. Tecnologia de processamento de leites concentrados e desidratados. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: - Aulas expositivas no <i>google meet</i> , com vistas a participação, problematização, construção e contextualização do processo envolvido na tecnologia de elaboração de derivados lácteos; - Vídeos de práticas demonstrativas e atividades experimentais complementares			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Prova com questões objetivas e dissertativas realizada de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário. Elaboração de relatórios técnicos			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



e participação em fóruns do SIGA

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Tecnologia de elaboração de produtos como queijo, doce de leite, iogurte e sobremesas lácteas.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não se aplica

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

As práticas previstas nesse componente curricular, serão substituídas por vídeos de práticas demonstrativas e atividades experimentais complementares, ambos com produção de relatos escritos ou orais por parte dos estudantes como forma de ensino, diagnóstico e avaliação, atendendo a Resolução 03/2018 do CNE, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, em seu Art.17 §8º, no qual fica expresso que “áreas do conhecimento devem propiciar ao estudante a apropriação de conceitos e categorias básicas e não o acúmulo de informações e conhecimentos, estabelecendo um conjunto necessário de saberes integrados e significativos”.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS			
Docente Responsável: AELSON ALOIR SANTANA BRUM			
CH Presencial (até 16/03/20): 08	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 08	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14	CH Total: 30
Ementa (mesma para o SIGAA): Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: As aulas serão realizadas através de vídeos gravados pelo professor e um encontro no Google Meet para uma sessão de solucionar dúvidas. Serão utilizados, também, vídeos disponíveis no “Youtube” que expliquem de forma mais didática algumas partes do conteúdo. As aulas serão realizadas com envio de material prévio apresentado em “Power point” e textos. Em seguida, o encontro virtual pela plataforma “Google Meet” para maiores explicações.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Questionário realizado de forma remota, através de questionário via plataforma SIGA ou Google formulário.
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: (x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis. () presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.
*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS I			
Docente Responsável: GILBERTO ARCANJO FAGUNDES			
CH Presencial (até 16/03/20): 8	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 18	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 12	CH Total: 38
Ementa (mesma para o SIGAA): A carne como alimento. Fundamentos da ciência da carne: estrutura da carne, constituintes básicos, conversão do músculo em carne, características organolépticas da carne, valor nutritivo da carne. Efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne. Influência do manejo ante mortem na qualidade da carne. Noções sobre abate de animais. Microbiologia da carne.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne. Influência do manejo ante mortem na qualidade da carne. Noções sobre abate de animais. Microbiologia da carne.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: O professor produzirá e disponibilizará, por meios digitais, materiais e vídeos sobre os assuntos. Poderão ser feitas gravações de aulas, utilização de vídeos / artigos / ebooks disponíveis na Internet. Algumas aulas serão na forma de encontros virtuais, e os alunos serão encorajados a fazerem uso de chat / fóruns / aplicativos de comunicação instantânea.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: O aluno será avaliado levando em consideração a sua participação nos encontros virtuais da disciplina; fizer a devolutiva das atividades solicitadas e			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



observando o acesso remoto à disciplina no SIGAA.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

() remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Dispositivo com acesso à Internet (computador / tablet / celular). Caso seja possível, o aluno poderá fazer uso de livros/artigos sobre os conteúdos.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnólogo em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Gestão Ambiental			
Docente Responsável: Eleonir Diniz			
CH Presencial (até 16/03/20): 8h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 12h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 8h	CH Total: 36h (presenciais)
Ementa (mesma para o SIGAA): Ementa Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Conteúdos – Gestão dos resíduos. Educação ambiental.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Metodologia – <ul style="list-style-type: none">• Expositivo - dialogada orientada pela interação: aluno – professor - conhecimento (vídeo aula, encontros virtuais on-line, wats e e-mail);• Leitura de artigos científicos (enviados virtualmente através do SIGAA).			



Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

- **Apresentação de trabalhos**
- **Retornos das atividades**

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(X) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Acessibilidade –

- Computador (ou similar) / Internet banda larga;
- Os artigos científicos necessários para o acompanhamento da disciplina serão enviados via SIGAA e e-mail.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Não se aplica.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não se aplica.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnólogo em Alimentos
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Seminários			
Docente Responsável: Mauricéia Greici de Oliveira			
CH Presencial (até 16/03/20): 8 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 12 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 16H	CH Total: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): A disciplina de seminários se destina a oferecer aos alunos um espaço de orientação sistemática na estruturação de seus relatórios de estágio visando a abordagem das normas referente à escrita e formatação conforme Regulamento Próprio de Estágio do curso de Tecnologia em Alimentos			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Estudo e assimilação das normas técnicas para elaboração do documento escrito previsto para a defesa dos estágios			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: - Aulas expositivas no <i>google meet</i> , com vistas a participação, problematização, construção e contextualização da normativa que rege a elaboração do documento de estágio; - Orientação das aulas para resolução de exercícios de formatação de documentos em word.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Elaboração de uma revisão bibliográfica visando formatar o documento conforme as normas estudadas em sala de aula.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma: <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Os alunos precisaram ter celular ou computador com acesso à internet para acompanhar as aulas por vídeos, materiais de apoio e acessar a plataforma SIGA.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Não se aplica

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não se aplica

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos - 5º Semestre
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 1º/2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Sociologia

Docente Responsável: Eser Azael Moreira Lopes

CH Presencial (até 16/03/20): 10 aulas	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 12 aulas	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 14 aulas (excluindo a semana de exames)	CH Total: 36 aulas
---	---	---	-----------------------

Ementa (mesma para o SIGAA): A sociologia como ciência do social. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. As relações sociais. Modernidade. Sociologia da alimentação: identidade cultural e alimentação, globalização e alimentação.
Bibliografia Básica GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo: Ed. UNESP, 1990. IANNI, Octávio. A era do globalismo. 11. Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. TOURAINE, Alain; EDEL, Elia Ferreira. Crítica da modernidade. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. Bibliografia Complementar COSTA, Maria Cristina Castilho. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2005. ELIAS, Norbert. O processo Civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 2004. ELIAS, Norbert. O processo Civilizador: formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. JESSUA, Claude. Capitalismo. São Paulo: L&PM, 2009. MORIN, Edgar. O método 5: a humanidade da humanidade. 5. Ed. Porto Alegre: Sulina, 2007.

Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20):

- Globalização e alimentação;
- Cultura e alimentação;
- Identidade cultural e alimentação brasileira;
- Desigualdade e fome no Brasil.

Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Pensando em uma proposta de arquitetura pedagógica para organizar as atividades remotas da disciplina, utiliza-se dos seguintes métodos: a) Atividades assíncronas: envio de textos abordando o conteúdo proposto e disponibilização de vídeos explicativos, e com orientações, gravados pelo próprio professor; b) Atividades síncronas: aula agendada via Google Meet para esclarecimento do conteúdo estudado e tirar dúvidas. Organiza-se assim, um módulo de conteúdo em 2 aulas: uma com atividade assíncrona - disponibilização de material para estudo; e outra com atividade síncrona - aula agendada via Google Meet.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Atividades quinzenais sobre o conteúdo trabalhado utilizando-se dos instrumentos disponíveis no SIGAA (nota parcial); atividade individual (já realizada) via ferramenta “questionário” no SIGAA (nota parcial). A nota final será dada pela média aritmética das duas avaliações.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: Para a realização das atividades da disciplina, como para o acompanhamento do conteúdo, será necessário o uso de computador, notebook, tablet ou aparelho celular, com acesso à internet.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS: SANTO AUGUSTO
SEMESTRE/ANO: 01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input checked="" type="checkbox"/> TEÓRICA <input type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--	--

Disciplina: Empreendedorismo			
Docente Responsável: José Dalmo Silva de Souza			
CH Presencial (até 16/03/20): 20% da carga hor 36h/a [04 aulas de 20]	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 40% da carga hor 36h/a (08 aulas de 20)	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 40% da carga hor 36h/a (08 aulas de 20)	CH Total 20+40+20=100 (4+8+8 = 20 aulas)
Ementa (mesma para o SIGAA): Mecanismo de Mercado e Ponto de equilíbrio; Estado e Políticas Públicas; Plano de Negócio.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Leis que regem a Demanda de um produto por parte dos consumidores e leis que regem a produção de bens e serviços a partir da ação do ofertante. A noção de equilíbrio de mercado como visão panorâmica e geral do mecanismo de mercado e o papel do ofertante em todo o sistema econômico. O Plano de Negócio como ferramenta do empreendedor (planejamento = introdução de racionalidade na ação).			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Considerando-se que o conteúdo ainda não foi vencido na parte estruturalmente fundamental (micro economia como contexto imediato da vida econômico e macroeconomia como o contexto mediato) estas noções devem ser ministradas consistindo o restante da disciplina na construção de um Plano de Negócio. A metodologia adotada para a execução desta tarefa consiste em encontros síncronos via MEET nos horários estabelecidos para as aulas no calendário oficial para uma maior interação professor & alunos; vídeos gravados com resumo do conteúdo dos encontros síncronos e áudios para enriquecimento da aprendizagem Estes dois últimos tópicos e mais o WhatsApp da turma constituem os momentos assíncronos da disciplina.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: A Avaliação da disciplina consistirá na soma algébrica linear das tarefas propostas até a data da suspensão do calendário acadêmico equivalendo em seu conjunto a 50% da			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



nota total, um teste sobre a parte teórica ministrada no Ensino Remoto pós retorno equivalendo a 25% da nota e a discussão/confecção de um Plano de Trabalho.

Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Acesso à internet para momentos síncronos via MEET; equipamento para reprodução de vídeos e áudios; leitor de PDF (textos) e Editor de Textos.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

NÃO SE APLICA

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

NÃO SE APLICA

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

NÃO SE APLICA