



INSTITUTO FEDERAL  
Farroupilha

---

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

---

*Campus Santa Rosa*



**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



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

**CURSO:** Superior de Tecnologia em Alimentos  
**CAMPUS:** Santa Rosa  
**SEMESTRE/ANO:** 1º /2020

Essa disciplina 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: ALIMENTOS FUNCIONAIS			
Docente Responsável: Joseana Severo			
CH Presencial (até 16/03/20): 0 horas	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 16 horas	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 18/09/20): 20 horas	CH Total: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 18/09/20): Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Ácidos graxos essenciais. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Videoaulas gravadas pela docente e disponibilizada para os alunos no Youtube. Tira dúvidas utilizando Google meet. Disponibilização material em pdf no Sigaa e no grupo de WhatsApp da turma.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Questionário que deverá ser respondido no SIGAA ou enviado por e-mail para a docente responsável. Será avaliada também a participação dos alunos nas atividades síncronas e assíncronas propostas.			
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:  
Equipamento com acesso à internet.

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

Havia a previsão de realização de 1 aula prática (2h/aula) no plano de ensino inicial da disciplina de alimentos funcionais com o objetivo de complementar os conhecimentos relacionados ao tópico “atividade antioxidante”, através da realização de análise de atividade antioxidante de diferentes sucos de frutas utilizando o radical livre DPPH no laboratório de Bromatologia. Através dessa aula prática os alunos iriam visualizar, através da mudança de coloração do radical livre, a variação na atividade antioxidante de sucos de frutas. Não há prejuízo na integralização da disciplina a não realização dessa atividade prática, tendo em vista que o assunto será trabalhado e explicado através de videoaula, com a demonstração de imagens e resultados obtidos em artigos científicos, que demonstram como a análise é realizada e os resultados obtidos em estudos.

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

Não se aplica.

\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

A aula prática (2H/aula) seria realizada para complementar o assunto “atividade antioxidante” trabalho na disciplina. O assunto será trabalhado e explicado através de vídeo aula, com a demonstração de imagens e resultados obtidos em artigos, que demonstram como a análise é realizada e resultados obtidos em estudos, não havendo prejuízo a formação dos alunos.

\* 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:** Superior de Tecnologia em Alimentos  
**CAMPUS:** Santa Rosa  
**SEMESTRE/ANO:** 1 /2020

Esta disciplina 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: Paula Michele Abentroth Klaic			
CH Presencial (até 16/03/20): 0h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 16h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 18/09/20): 20h	CH Total até 18/09: 36h CH Total da disciplina: 36h
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): Seleção e treinamento da equipe sensorial; Métodos utilizados para treinamento da equipe sensorial. Testes de reconhecimento de gostos e testes de reconhecimento de odores. A Estatística na avaliação sensorial. Principais testes discriminativos: delineamento, painel de julgadores, análise de dados, estatística e interpretação dos resultados. Principais testes afetivos: delineamento, painel de julgadores, análise de dados, estatística e interpretação dos resultados. Introdução aos métodos descritivos.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: As aulas serão gravadas em vídeos e disponibilizadas aos alunos. Serão realizados encontros pelo <i>Google Meet</i> , conversas pelo grupo de WhatsApp, bem como serão disponibilizados materiais em PDF para leitura dos alunos. Serão realizados questionários para fixação do conhecimento.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Será realizada avaliação através da entrega de atividades referentes aos assuntos abordados na disciplina pelo SIGAA.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:  <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.  <input type="checkbox"/> presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.			



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



\*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: o aluno deverá ter acesso a computador (ou outro dispositivo) com acesso à internet para acompanhar as aulas online (YouTube, *Google Meet*, ou outra plataforma de streaming), bem como acessar ao SIGAA, realizar avaliações e enviar as tarefas solicitadas. O aluno deverá ser capaz de acessar ao SIGAA, editar arquivos de texto, abrir arquivos em formatos PDF, apresentações de slides e vídeos.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: neste semestre estava previsto realizar aula prática de reconhecimento de gostos e de reconhecimento de odores, bem como de alguns testes discriminativos e afetivos.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: a disciplina será finalizada de forma remota neste semestre.

\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto: as práticas previstas serão explicadas para os alunos através de vídeo aulas, onde irei trabalhar de forma teórica como se dá a condução desses testes com demonstração de imagens. Além disso, também serão disponibilizados outros materiais que estão em acervo de domínio público (vídeos do YouTube, por exemplo) que contemplem os conteúdos abortados.

\* 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:** SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
**CAMPUS:** SANTA ROSA  
**SEMESTRE/ANO:** 01 /2020

Esta(e) disciplina/semestre possui alguma CH prática?  ( ) SIM ( ) NÃO ( X ) EM PARTE	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto?  ( x ) SIM ( ) NÃO ( ) EM PARTE
---	---

Disciplina: <b>BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS</b>			
Docente Responsável: <b>VERA MARIA KLAJN</b>			
CH Presencial (até 16/03/20): 14h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 144h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 18/09/20): 8h	CH Total: 36h
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): Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas teóricas pelo Google Meet, Videoaulas, Exercícios, Atividades de pesquisa.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Questionários online, Trabalhos de pesquisa apresentados pelo Google Meet ou através do envio de vídeo, Provas online.			
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: Computador ou celular, Internet			



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



**\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:**  
Ácidos Nucléicos: Extração do DNA; Enzimas: Determinação de atividade enzimática

**\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:**  
O conteúdo teórico já foi trabalhado, restando apenas a realização das atividades práticas complementares ao efetivo entendimento do conteúdo.

**\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto:**  
As referidas atividades práticas serão demonstradas aos acadêmicos através da utilização de videoaulas que contemplem a compreensão, entendimento e consolidação do conteúdo proposto e já trabalhado teoricamente.

\* 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:** Superior de Tecnologia em Alimentos  
**CAMPUS:** Santa Rosa  
**SEMESTRE/ANO:** 01 /2020

Esta(e) disciplina/semestre possui alguma CH prática?  ( X ) SIM ( ) NÃO ( ) EM PARTE	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto?  ( X ) SIM ( ) NÃO ( ) EM PARTE
---	---

Disciplina: Higiene na Indústria de Alimentos			
Docente Responsável: Gislaine Hermanns			
CH Presencial (até 16/03/20): 10h	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 18h	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 18/09/20): 08h	CH Total: 36h
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 sanitizantes 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 18/09/20): - Higiene e comportamento pessoal de manipuladores de alimentos; - Tratamento e qualidade da água; - Avaliação da eficácia microbiológica de sanitizantes químicos; - A disciplina de Higiene na Indústria de Alimentos participa da PPI – Prática Profissional Integrada, em conjunto com as disciplinas de Microbiologia de Alimentos e Conservação de Alimentos.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: - Videoaulas gravadas pela professora e disponibilizadas pelo youtube e postadas no SIGAA; - Interação com alunos para discussão dos assuntos e atividades propostas (seminário e questões) através da plataforma do Google Meet; - Disponibilização dos materiais através do grupo de WhatsApp da disciplina e através da postagem dos materiais no SIGAA; - A realização da PPI será realizada remotamente, através da orientação dos trabalhos pelo Google Meet e o trabalho será todo teórico, com apresentação de um trabalho final escrito.			



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



Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

- Apresentação de seminários em grupos pela plataforma do Google Meet;
- Questionário pelo SIGGA.

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:

A fim de poder acompanhar a disciplina os alunos necessitam possuir um computador ou smartphone com acesso à internet.

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

- Higiene e comportamento pessoal dos manipuladores de alimentos;
- Eficácia microbiológica de agentes sanitizantes químicos.

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

\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

- A demonstração sobre a importância dos testes de *swab*, dentro do tópico referente à Higiene e comportamento pessoal será realizada através de vídeos demonstrativos;
- A eficácia de agente sanitizantes será demonstrada através de vídeo ilustrativo.

\* 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:** Superior de Tecnologia em Alimentos

**CAMPUS:** Santa Rosa

**SEMESTRE/ANO:** 01 /2020

Essa disciplina 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: Química Geral e Inorgânica			
Docente Responsável: Fabrício Ferrarini			
CH Presencial (até 16/03/20): 24	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 20	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 18/09/20): 28	<i>CH Total até 18/09: 72 horas CH horária Total da disciplina: 72 horas</i>
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): Identificação das principais funções inorgânicas. Reações Químicas. Cálculo de soluções e estequiometria.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: as aulas serão conduzidas através de videoaulas e encontros via <i>Google Meet</i> (ou outra plataforma de <i>streaming</i> ). Além disso serão disponibilizadas listas com atividades para melhor compreensão dos conteúdos abordados.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: a avaliação será dada na forma de trabalhos e/ou provas que os alunos desenvolverão remotamente e enviados pela plataforma do SIGAA.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:  <input checked="" type="checkbox"/> remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.  <input type="checkbox"/> presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.			



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



\*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto: computador (ou outro dispositivo) com acesso à internet para acompanhar as aulas *online* (YouTube, *Google Meet*, ou outra plataforma de *streaming*) e enviar as tarefas solicitadas. O aluno deverá ser capaz de editar arquivos de texto, abrir arquivos em formatos PDF, apresentações de *slides* e vídeos.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: os conteúdos práticos preveem a identificação e manuseio dos principais equipamentos e vidrarias utilizados em um laboratório de química e o preparo de soluções.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: o componente curricular será finalizado de forma remota.

\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto: algumas práticas descritas anteriormente serão realizadas no laboratório de química do IFFar *Campus* Santa Rosa pelo professor (individualmente) e será disponibilizado para os alunos através de uma videoaula. Além disso, será disponibilizado para os alunos outros materiais que estão em acervo de domínio público (vídeos do *YouTube*, por exemplo) que contemplem os conteúdos abortados durante as aulas e venham a acrescentar na formação dos discentes

\* 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:** Superior de Tecnologia em Alimentos  
**CAMPUS:** Santa Rosa  
**SEMESTRE/ANO:** 01 /2020

Essa disciplina é: ( ) prática ( ) teórica ( x ) parte teórica e parte prática	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? ( x ) SIM ( ) NÃO
---	---

Disciplina: Química Orgânica			
Docente Responsável: Fabrício Ferrarini			
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 18/09/20): 28	CH Total até 18/09: 72 horas CH horária Total da disciplina: 72 horas
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): estrutura, nomenclatura e propriedades, métodos de obtenção e reações de alcinos e aromáticos. Identificação de elementos organógenos. Solubilidade e interação de compostos orgânicos com diferentes solventes.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: as aulas serão conduzidas através de videoaulas e encontros via <i>Google Meet</i> (ou outra plataforma de <i>streaming</i> ). Além disso, será disponibilizado listas com atividades para melhor compreensão dos conteúdos abordados.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: a avaliação será dada na forma de trabalhos e/ou provas que os alunos desenvolverão remotamente e enviados pela plataforma do SIGAA. A avaliação da Prática Profissional Integrada (PPI), será dada na forma de um trabalho escrito, o qual os alunos irão redigir um artigo acerca do tema que foi selecionado, de acordo com o projeto da PPI apresentado no início do semestre.			



**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:

(  ) 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: computador (ou outro dispositivo) com acesso à internet para acompanhar as aulas *online* (YouTube, *Google Meet*, ou outra plataforma de *streaming*) e enviar as tarefas solicitadas. O aluno deverá ser capaz de editar arquivos de texto, abrir arquivos em formatos PDF, apresentações de *slides* e vídeos.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: os conteúdos práticos preveem a identificação de elementos organógenos, os quais fazem parte da constituição das diferentes cadeias e funções orgânicas, tais como carbono, hidrogênio, oxigênio, dentre outros. Serão feitas análises de solubilidades de compostos orgânicos e a interação destes com diferentes solventes. Além disso, a disciplina faz parte da Prática Profissional Integrada (PPI), juntamente com os componentes curriculares de Metodologia Científica e Introdução à Tecnologia de Alimentos.

\*\*Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: o componente curricular será finalizado de forma remota.

\*\*Equivalência adotada para o Ensino Remoto: os ensaios para identificação desses elementos serão realizados no laboratório de química do IFFar *Campus* Santa Rosa pelo professor (individualmente) e será disponibilizado para os alunos através de uma videoaula. Além disso, será disponibilizado para os alunos outros materiais que estão em acervo de domínio público (vídeos do YouTube, por exemplo) que contemplem os conteúdos abortados durante as aulas e venham a acrescentar na formação dos discentes. A PPI será conduzida de forma teórica, na forma de um trabalho de pesquisa.

\* 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.