INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM **ALIMENTOS**

Campus Santa Rosa

PLANO DE TRABALHO PARA O ENSINO REMOTO

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 ascendência 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 : ( ) prática ( ) teórica (X) parte teórica e parte prática	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? (x) SIM ( ) 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: (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: 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 radial 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: ( ) Prática ( ) Teórica (x) Parte teórica e parte prática	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? (x) SIM ( ) 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 *Google Meet*, 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: (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 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: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS			
Docente Responsável: VERA MARIA KLAJN			
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			

**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.			

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

INSTITUTO FEDERAL
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 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	*CH Total até 18/09:* 72 horas *CH horária Total da disciplina*: 72 horas
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 *Google Meet* (ou outra plataforma de s*treaming*). 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: (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 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

INSTITUTO FEDERAL
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): Àtomo 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 *Google Meet* (ou outra plataforma de s*treaming*). 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.			

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 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.

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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /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: Química Analítica		
Docente Responsável: Marieli da Silva Marques		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais:	CH Total do componente:72
Ementa (mesma para o SIGAA): Técnicas de laboratório. Tratamento estatístico dos dados experimentais, algarismos significativos, precisão e exatidão, erros. Volumetria de Neutralização. Volumetria de Oxi-redução. Volumetria de Complexação. Volumetria de Precipitação. Métodos ópticos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria IV, espectrometria de absorção atômica espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Vidraria de laboratório, calibração de vidraria; Fundamentação teórica da volumetria de neutralização, oxirredução, complexação e precipitação.		
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: AAulas síncronas via google meet pré-agendadas e no horário em que ocorreria normalmente se fosse presencial, para aqueles que tiverem problemas de conexão será disponibilizada a aula gravada(mediante a solicitação); sugestão de vídeos e textos complementares; realização de atividades como resolução de exercícios, síntese ou resumo dos principais tópicos, indicação de textos e artigos científicos, etc.		
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Entrega de atividades nas datas previamente combinadas.		
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: Sugestão dos livros bibliografia básica; computador/smartphone/tablet e acesso a internet. No caso de AEE, as atividades serão encaminhadas ao NAPNE para adaptações		

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Preparo de soluções, padronização e armazenamento de soluções, como se faz uma titulação, exemplos de aplicação.
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Utilização de vídeos demonstrativos constantes em sites de instituições de ensino e simuladores como https://phet.colorado.edu/pt_BR/simulations/filter?subjects=chemistry&sort=alpha&view=grid
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Para verificar progresso na aprendizagem dos conhecimentos práticos abordados será realizado questionário e exercícios com os estudantes.

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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /2020

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

Disciplina: INFORMÁTICA		
Docente Responsável: ADÃO CARON CAMBRAIA		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 36 HORAS	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: 0	CH Total do componente: 36 HORAS
Ementa (mesma para o SIGAA): Compreensão do funcionamento de um computador através do entendimento dos diversos blocos que o compõem. Diferenciação e inter-relação entre hardware, sistema operacional e softwares/aplicativos. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho. Entendimento e utilização de plataformas de e-learning. Estudo de editor de textos através de suas características e formatações. Desenvolvimento de apresentações com aplicativo e técnicas apropriadas e elaboração de planilhas eletrônicas.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): INTRODUÇÃO A DISCIPLINA; SOFTWARE E HARDWARE; IMPACTOS DA INFORMÁTICA NA ÁREA DE ALIMENTOS.		
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Todas as atividades serão postadas no Sigaa. Aulas de no máximo 1 hora no Google Meet (gravadas e compartilhadas com alunos). Tutoriais para orientar os alunos na construção dos trabalhos.		
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Desenvolvimento das atividades de aula.		
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:
Visando a acessibilidade pedagógica dos estudantes com necessidades educacionais especiais, bem como os com dificuldades de aprendizagem, estes serão considerados conforme suas especificidades, podendo ser flexibilizado a eles desde a metodologia adotada nas aulas, até a entrega de material com a devida antecedência, com as adaptações necessárias para seu bom aproveitamentos as atividades propostas. Aos alunos com deficiência visual tendem-se o cuidado de disponibilizar materiais em word, PDF, pois estes são compatíveis com o leitor de tela utilizado pelo estudante, além de materiais ampliados, se necessário for. Todas as particularidades educacionais serão respeitadas e avaliadas de forma que o estudante tenha condições reais de aquisição do conhecimento e aprendizado. Todos os alunos que necessitam de algum equipamento específico para realização das atividades já foram contemplando no mapeamento realizado pelas coordenações.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:
EXPLORER , NAVEGADORES E ASSINATURA NO GMAIL; MAPA CONCEITUAL; CARTAZ NO CANVA; FERRAMENTA ONLINE - GOOGLE DRIVE (FORMULÁRIO); FERRAMENTA ONLINE - GOOGLE DRIVE (DOCS – ENCAMINHAR TRABALHO PIRÂMIDE ALIMENTAR); INFOGRÁFICO NO CANVA; FERRAMENTA ONLINE - GOOGLE DRIVE (FORMATAÇÃO DOCS); FERRAMENTA ONLINE GOOGLE DRIVE – APRESENTAÇÕES; SEMINÁRIO DE APRESENTAÇÃO DA PIRÂMIDE ALIMENTAR.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:
Todos os conteúdos serão trabalhados de forma remota. Caso retornemos antes do término do semestre trabalharei as práticas no laboratório de informática.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:
Todos os conteúdos previstos na disciplina de Informática serão desenvolvidos (é necessário que os alunos tenham acesso a computadores em casa).

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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /2020

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

Disciplina: TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO		
Docente Responsável: LEIDI DAIANA PREICHARDT		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: 0	CH Total do componente: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Subprodutos e bebidas à base de cereais. Controle de qualidade e legislação.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Beneficiamento de cereais, produção de farinhas (Etapas do processamento). Tecnologia de produção de pães, massas e biscoitos e subprodutos e bebidas à base de cereais.		
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Aulas realizadas pelo Google Meet e práticas demonstradas através de vídeos. Serão utilizados, também, vídeos disponibilizados pela professora, acervo próprio e, também, alguns disponíveis na internet “YouTube”. As aulas serão postadas no Sigaa com antecedência, assim como material de leitura.		
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, sendo realizadas via plataforma SIGAA.		
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: As práticas serão demonstradas por vídeos, acervo da professora, e utilização dos vídeos disponíveis no YouTube.
**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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS: Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /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: Métodos Instrumentais		
Docente Responsável: Marieli da Silva Marques		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais:	CH Total do componente:72
Ementa (mesma para o SIGAA): Métodos ópticos e espectrométricos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria no infravermelho, espectrometria de absorção atômica e espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia em coluna, papel, camada delgada, gasosa e líquida de alta eficiência.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Princípio dos métodos espectroscópicos, especialmente a espectrofotometria UV/vis, exemplos e aplicações; Princípio dos métodos eletroquímicos com ênfase na potenciometria e condutometria, exemplos e aplicações; Princípio dos métodos cromatográficos, exemplos e aplicações.		
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: AAulas síncronas via google meet pré-agendadas e no horário em que ocorreria normalmente se fosse presencial, para aqueles que tiverem problemas de conexão será disponibilizada a aula gravada(mediante a solicitação); sugestão de vídeos e textos complementares; realização de atividades como resolução de exercícios, síntese ou resumo dos principais tópicos, indicação de textos e artigos científicos, etc.		
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Entrega de atividades nas datas previamente combinadas.		
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: Sugestão dos livros bibliografia básica; computador/smartphone/tablet e acesso a internet. No caso de AEE, as atividades serão encaminhadas ao NAPNE para adaptações
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Princípio de funcionamento do espectrofotômetro e análise espectrofotométrica; princípio de medida potenciométria, determinação de pH
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Utilização de vídeos demonstrativos constantes em sites de instituições de ensino e simuladores como https://phet.colorado.edu/pt_BR/simulations/filter?subjects=chemistry&sort=alpha&view=grid
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Para verificar progresso na aprendizagem dos conhecimentos práticos abordados será realizado questionário e exercícios com os estudantes.

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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /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: TECNOLOGIA DE BEBIDAS		
Docente Responsável: AELSON ALOIR SANTANA BRUM		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: 0	CH Total do componente: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres. Bebidas à base de cereais: obtenção do malte. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Bebidas fermentodestiladas.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Características de bebidas alcoólicas e não alcoólicas: cerveja, vinhos, uísque, tiquira, vodca, licores, cachaça, conhaque; sucos de frutas, chás, refrigerantes e café.		
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		
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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /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: Tecnologia de Frutas e Hortaliças		
Docente Responsável: Cíntia Guarienti		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72 h	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: Não se aplica	CH Total do componente: 72 h
Ementa (mesma para o SIGAA): Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças: fatores que influem na qualidade de frutas, transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita, manuseio pós-colheita (garantia de qualidade), índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas: etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças, consequências do processamento mínimo de frutas e hortaliças, aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas. Processamento de conservas e picles. Processamento de geleias, doces em massa, doces em pasta, doces em calda e compotas. Obtenção de fruta/doces cristalizados. Frutas e hortaliças secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Fatores que influenciam na qualidade de frutas, transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita, manuseio pós-colheita (garantia de qualidade), índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Técnicas de processamentos de frutas e hortaliças: minimamente processadas; sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas; conservas e picles; geleias, doces em massa, doces em pasta, doces em calda e compotas; fruta/doces cristalizados; frutas e hortaliças secas e desidratadas; fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.		
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 os assuntos do componente curricular e poderá comparar resultados que serão obtidos nas aulas práticas demonstrativas, através da elaboração de relatório ou parecer técnico.		

Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Será avaliada a entrega de atividades e a participação do estudante, haverá um questionário avaliativo online no SIGAA e também a análise de relatório ou parecer técnico.
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 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: Índices de maturação e diferentes técnicas de processamento de frutas e hortaliças
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Não se aplica
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: Serão disponibilizadas aulas práticas demonstrativas (gravadas), os procedimentos serão equivalentes aos que ocorreriam na aula presencial, porém as ações serão realizadas pelo professor. Também serão propostas atividades práticas simples relacionadas ao processamento de frutas e hortaliças, com uso de materiais domésticos, que possam ser executadas de forma adaptada na residência do aluno.

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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO:TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /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: TECNOLOGIA DE PESCADOS		
Docente Responsável: AELSON ALOIR SANTANA BRUM		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 36	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: 0	CH Total do componente: 36
Ementa (mesma para o SIGAA): Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionado ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Introdução; Tipos de pescado; Microbiologia do pescado; Composição química do pescado; Deterioração do pescado; Aproveitamento de resíduos; Consumo e produção		
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		
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

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

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

CURSO:TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CAMPUS:Santo Augusto
SEMESTRE/ANO: 2º /2020

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

Disciplina: TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS II		
Docente Responsável: GILBERTO ARCANJO FAGUNDES		
CH Ensino Remoto – (2020/2): 72	CH a ser desenvolvida no retorno das atividades presenciais: 0	CH Total do componente: 72
Ementa (mesma para o SIGAA): Abate humanitário de animais. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.		
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – (2º semestre 2020): Qualidade higiênico-sanitárias das carnes. Carnes processadas (curadas, defumadas, embutidos, conservas). Sais de cura e coadjuvantes de tecnologia. Culturas starters.		
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: Os estudantes serão avaliados quantitativamente como forma de observar a capacidade deles em expressar através do seu entendimento os conhecimentos construídos. Os indicadores avaliativos qualitativos levarão em conta a participação, envolvimento dos alunos por meio de questionamentos e colaborações		

pertinentes durante a exposição dos conteúdos. Os instrumentos avaliativos constarão de uma (2) avaliação escrita (para verificação da aprendizagem final), e três (3) relatórios de atividades/pesquisas sobre assuntos pertinentes.
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: 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: Produção de salame e copa. Produção de defumados: linguiça, bacon, copa, apresuntado, presunto. Produção de embutidos: linguiça frescal e defumada, paio e salaminho caseiro. Industrialização de carne suína. Processamento de carne de frango.
**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: O componente curricular prevê aulas práticas sobre a produção de derivados cárneos, contudo, essas práticas serão substituídas por vídeos aulas que demonstrem o processamento de obtenção destes produtos.

PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL

(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

***CAMPUS*: Santo Augusto**

SEMESTRE/ANO: 02/2020

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

Disciplina: Estágio Curricular Supervisionado			
Docente Responsável: Não se aplica			
CH Presencial (até 16/03/20): Não se aplica	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): Não se aplica	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): Não se aplica	CH Total: 200 horas

Ementa (mesma para o SIGAA):

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, como um dos instrumentos de prática profissional no curso superior Tecnologia em Alimentos, tem a duração de 200 horas relógio e poderá ser realizado a partir da conclusão do quinto semestre. A orientação de Estágio deve ser realizada pelo coordenador ou professor orientador e visa à preparação e orientação do estudante para a elaboração do relatório final conforme organização do curso. Além disso, tem o objetivo de orientar os estudantes sobre aspectos relacionados à ética, pontualidade, assiduidade, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação etc. O estágio deverá ser realizado em empresas que possuam alguma relação com o curso, com profissional disponível para supervisionar e orientar o estudante durante as atividades realizadas.

Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Estágio Remoto

- Oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo do trabalho e especificamente na sua área profissional;
- Complementar o processo de ensino e aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos, conhecendo inovações tecnológicas existentes;
- Incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores;
- Promover a integração da instituição com a comunidade;
- Proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou

privadas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;

- Proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais.

Metodologia adotada para o Ensino Remoto:

- A orientação de Estágio será realizada de forma remota, via “Google meet”, juntamente com o envio de materiais complementares para leitura.

O Estágio Curricular Supervisionado quando realizado de forma remota, serão realizadas as seguintes atividades:

- Planejamento das atividades entre orientador (a) e orientado (a):
- São diversas as demandas pela parte concedente do estágio, desde elaboração de um manual de boas práticas, pesquisa via internet por algum assunto necessário a atividade da empresa, pesquisa sobre legislação entre outras atividades que serão analisadas por aluno juntamente com orientador.
- Acompanhamento, na medida do possível, a elaboração das atividades, podendo reunir-se de maneira remota, gravar recados, recomendações e instruções, posteriormente, enviar ao estudante;
- Realização de defesas com socialização das atividades e registros via “Google meet”, conforme orientação do setor de estágios e Normas do Regulamento de Estágio dos cursos.

Avaliação adotada para o Ensino Remoto:

- A avaliação estará vinculada a realização das atividades remotas, elaboração do relatório de estágio e posteriormente socialização de forma remota, conforme Normas do Regulamento de Estágio dos Cursos.

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:

Visando a acessibilidade pedagógica dos estudantes com necessidades educacionais especiais, bem como os com dificuldades de aprendizagem, estes serão considerados conforme suas especificidades, podendo ser flexibilizado a eles com as adaptações necessárias para seu bom aproveitamento às atividades propostas. Todas as particularidades educacionais serão respeitadas e avaliadas de forma que o estudante tenha condições reais de aquisição do conhecimento e aprendizado. Todos os alunos que necessitam de algum equipamento específico para realização das atividades já foram contemplados no mapeamento

realizado pelas coordenações.
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota: Todos aqueles mencionados no item “Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Estágio Remoto” vinculado ao objetivo do estágio do curso DE Tecnologia em Alimentos.
**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais: Não se aplica, pois as atividades vinculadas ao Estágio Curricular Supervisionado serão concluídas durante o período de atividades remotas.
**Equivalência adotada para o Ensino Remoto: - Flexibilização das atividades para poder atender a demanda e a conclusão do curso pelos estudantes;