



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Plano de Trabalho de Exercício Domiciliar

Curso: Engenharia de alimentos

Turma: 8º semestre

Docente: Elaine de Arruda Oliveira Coringa

Componente Curricular: Higiene e legislação de alimentos

Projeto Multidisciplinar/Integrador: não se aplica

Carga horária: 24 aulas (20 horas)

Período/Ano: 2020.1

I- Conteúdos a serem estudados/Período

AULAS/HORAS	Conteúdo	Período
2 aulas = 1,67h	Revisão: Conceitos em higienização de superfícies, detergentes, controle de qualidade da água	1ª semana (2 aulas) Tira-dúvidas: sexta horário da aula
4 aulas = 3,3h	Sanificantes de ação física e química	2ª semana (4 aulas) Tira-dúvidas: sexta horário da aula
2 aulas = 1,67h	Avaliação 1 – higienização	3ª semana (6 aulas)
2 aulas = 1,67h	<i>Introdução à Legislação e fiscalização de alimentos; competências da Anvisa e do MAPA. Legislação internacional de alimentos</i>	Tira-dúvidas: sexta horário da aula
2 aulas = 1,67h	<i>Legislação sobre registro e rotulagem de alimentos industrializados;</i>	
2 aulas = 1,67h	<i>Legislação sobre alimentos funcionais;</i>	4ª semana (10 aulas) Tira-dúvidas: sexta horário da
2 aulas = 1,67h	<i>Legislação sobre aditivos e contaminantes;</i>	
2 aulas = 1,67h	<i>Legislação de caráter específico (vertical): Regulamento técnico por categoria de produto (Anvisa e Mapa);</i>	
4 aulas = 3,3h	<i>Legislação RIISPOA/MAPA– Regulamento de inspeção industrial de</i>	

	<i>produtos de origem animal;</i>	aula
2 aulas = 1,67h	Avaliação 2 – legislação	5ª semana
	Atividade final sobre RIISPOA	(2 aulas)

II- Metodologia a ser aplicada

- Estudo por aulas em vídeo (slides com vídeo/áudio em assíncrono)
- Estudo de materiais didáticos (apostilas, ebooks, artigos) disponíveis no Q-acadêmico, canal Youtube e Plataforma Google Classroom
- Estudo das legislações indicadas disponíveis nos sites oficiais (Anvisa e MAPA)
- Acompanhamento das atividades via plataforma Google Classroom
- Recebimento das atividades por e-mail

III - Atividades a serem realizadas

- Assistir as vídeos-aula disponibilizadas
- Estudar os artigos e capítulos dos livros sugeridos para cada conteúdo
- Baixar a legislação dos sites da Anvisa e do MAPA para acompanhar as vídeo-aulas
- Participação com envio de comentários (CHAT) via plataforma semanalmente em horário previamente agendado
- Resolução das provas em data e horário previamente agendados
- Resolução das atividades sobre RIISPOA baseando na legislação vigente

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- Baixar os materiais e legislações disponibilizados e indicados
- Participar dos chats de dúvidas do conteúdo semanalmente
- Resolver todas as provas agendadas
- Resolução e envio por e-mail de todas as atividades solicitadas

V - Avaliação

- Atividade final sobre o RIISPOA – 0 a 10 pontos
- Provas – 0 a 10 pontos cada prova
- Média aritmética

Documento assinado eletronicamente por:

- **Elaine de Arruda Oliveira Coringa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 18/05/2020 15:34:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/05/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 54608

Código de Autenticação: 10dde8774f

