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: SUPERIOR DE BACHARELADO - ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Turma: SÉTIMO SEMESTRE - 2020/01
Docente: MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS
Componente Curricular: Técnicas de Conservação de Alimentos
Projeto Multidisciplinar/Integrador:
Carga horária: 12 horas
Período/Ano: Maio 2020

I- Conteúdos a serem estudados/Período

1. Técnicas de conservação de alimentos - *Aditivos químicos: e coadjuvantes.*
1.1 Classes de aditivos químicos permitidos no Brasil
1.2 Coadjuvantes alimentares permitidos no Brasil
1.3 Ação dos aditivos químicos e coadjuvantes na melhoria das características organolépticas, físicas, químicas e biológicas dos alimentos.

2. Técnicas de conservação de alimentos: Fermentação Lática; Alcoólica; Acética
2.1 Fermentação Lática
2 - Fermentação Alcoólica
3 - Fermentação acética

3. Irradiação de alimentos -
3.1 Fundamentos da Irradiação
3.2 Alterações químicas e nutricionais causadas pela Irradiação
3.3 Irradiação e os Microrganismos
3.4 Irradiação e consumidor

II- Metodologia a ser aplicada

- Vídeo aulas gravadas e postadas na plataforma YouTube, disponibilizadas na plataforma Google ClassRoom.
- Publicação de apostila e materiais auxiliares na plataforma Google.
- Elaboração\Aplicação de Atividades e exercícios na plataforma Google ClassRoom.
- Será criada uma conta profissional no aplicativo Instagram (@mayracamposifmt), com postagens científicas diárias na área de alimentos (voltados a disciplina ministrada) - Responsável professora da Disciplina.
- As dúvidas serão tiradas por e-mail, *direct* pelo aplicativo Instagram e por videoconferência via meet. (Caso o aluno não disponha de internet, será solicitado a coordenação a autorização para que o professor encontre o aluno presencialmente para o mesmo, na data determinada.

- Criação de grupo de Watssap da disciplina, apenas e somente com informes relativos à aula.

III - Atividades a serem realizadas

-

MÓDULO/SEMANA 1			
DIA	**DATA**	**CONTEÚDO**	**Aulas**
1	25/05/2020	Vídeo aula – Introdução a disciplina e ao uso da plataforma. 20 MIN Vídeo aula - Técnicas de Conservação de Alimentos - Aditivos Químicos e coadjuvantes 40 MIN Leitura - Material disponível na plataforma, artigos científicos e orientações de PRODUÇÃO TEXTUAL - TRABALHO ADITIVO ALIMENTAR (as orientações serão do trabalho será postada na plataforma e enviada cópia a coordenação) 40 MIN	2
2	26/05/2020	Vídeo aulas - *Irradiação de alimentos, (histórico, principais vantagens, desvantagens, métodos de utilização) 40 MIN* Leitura - Material para leitura e estudo disponível na plataforma. (apostila, artigos científicos). 40 MIN Atividade - Lista de exercícios I. 20 MIN	2
3	27/05/2020	Vídeo aula - *Técnicas de conservação de alimentos: Fermentação; Fermentação Lática; 40 MIN* Leitura - Material para leitura e estudo disponível na plataforma. (apostila, artigos científicos). 40 MIN Atividade - Lista de exercícios II 20 MIN Vídeo conferência 50 MIN	3
4	28/05/2020	Vídeo aula - *Técnicas de conservação de alimentos:* Vídeo aula - *Fermentação Alcoólica; 60 MIN* Leitura - Material para leitura e estudo disponível na plataforma. (apostila, artigos científicos). 40 MIN	2
5	29/05/2020	*Técnicas de conservação de alimentos: Fermentação Acética. 40 MIN* Leitura - Material para leitura e estudo disponível na plataforma. (apostila, artigos científicos). 40 MIN Atividade II 20 MIN Vídeo conferência 50 MIN	3

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- Os alunos deverão entregar as atividades na data determinada pelo professor via plataforma ou e-mail.
- O aluno que não dispor de internet, poderá entregar o trabalho no *campus,* ao professor no horário e data acordados.

V - Avaliação

- Resolução e envio de lista de exercício via e-mail. (caso o aluno não tenha acesso a internet, o trabalho será enviado ao domicílio do aluno, pelo departamento de assistência social do campus ou departamentos afins).

- A entrega deverá ser via plataforma ou e-mail.
- Caso o aluno não disponha de internet, o mesmo poderá entregar o trabalho no campus, ao professor na data determinada.
- Desenvolvimento e entrega de trabalho - PRODUÇÃO TEXTUAL - TRABALHO ADITIVO ALIMENTAR (as orientações serão do trabalho será postada na plataforma e enviada cópia a coordenação)
- Avaliação Produção textual – valor da atividade 0 a 10.
- Lista de exercício 1 – valor da atividade 0 a 5
- Lista de exercício 2 – valor da atividade 0 a 5

Cuiabá, 30 de abril de 2020.