

Plano de Trabalho Docente - 2017

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254			
ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Componente Curricular:	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	2,00
Professor:	MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

- Analisar as normas da Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos, relacionar as técnicas de conservação e interpretar a legislação de rotulagem nutricional.
- Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando a biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular
Competências

1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.
2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.
3. Interpretar a legislação rotulagem nutricional.

Habilidades

- 1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.
- 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.
- 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.
- 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.
- 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.
- 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.
- 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.
- 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.
- 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.

Bases Tecnológicas

1. Princípios de industrialização de alimentos.
2. Métodos para a conservação dos alimentos:
 - 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.
3. Embalagens alimentares.
4. Fraudes em alimentos.
5. Rotulagem nutricional:
 - 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.
6. Cálculo das informações nutricionais.
7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.
8. Rotulagem de alimentos para fins especiais:
 - 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos;
 - 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.
9. Certificação de qualidade em produtos:
 - 9.1. selos de qualidade.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.; 6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.; 8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.; 9. Certificação de qualidade em produtos.; 9.1. selos de qualidade.;	Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.	25/07/17	25/07/17

1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.;	Aula expositiva e dialogada.	01/08/17	01/08/17
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.;	2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.;	Aula expositiva e dialogada; estudo de caso; soluções de problemas.	08/08/17	15/08/17
2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.;	3. Embalagens alimentares.;	Aula expositiva e dialogada; vídeos.	22/08/17	22/08/17
2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.;	4. Fraudes em alimentos.;	Aula expositiva e dialogada; portfólio.	29/08/17	29/08/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.;	Aula expositiva dialogada; resolução de exercícios.	05/09/17	12/09/17
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.;	Avaliação escrita individual; tempestade cerebral.	19/09/17	19/09/17
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.;	Avaliação escrita individual de recuperação; tempestade cerebral.	26/09/17	26/09/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	6. Cálculo das informações nutricionais.;	Aula expositiva e dialogada; lista de exercícios	03/10/17	17/10/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.;	Tempestade cerebral; workshop.	09/10/17	11/10/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.;	Aula expositiva e dialogada; estudo do meio; lista de exercícios.	24/10/17	07/11/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.;	Aula expositiva e dialogada; estudo do meio; lista de exercícios.	14/11/17	14/11/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	9. Certificação de qualidade em produtos.; 9.1. selos de qualidade.;	Aula expositiva e dialogada; vídeos.	21/11/17	21/11/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.; 8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.; 9. Certificação de qualidade em produtos.; 9.1. selos de qualidade.;	Avaliação escrita individual; tempestade cerebral.	28/11/17	28/11/17
3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos	6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.; 8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à	Avaliação escrita individual de recuperação; tempestade cerebral.	05/12/17	05/12/17

nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.; 9. Certificação de qualidade em produtos.; 9.1. selos de qualidade.;			
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.; 6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.; 8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.; 9. Certificação de qualidade em produtos.; 9.1. selos de qualidade.;	Grupos de enfoque.	12/12/17	12/12/17

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Critérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.	Observação Direta ; Trabalho/Pesquisa ; Participação em Aula ; Outros ;	Atendimento às Normas ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pertinência das Informações ; Atendimento às Normas ; Execução do Produto ; Organização ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Identificar e empregar o estado de conservação dos alimentos.
2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.	Avaliação Escrita ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Execução do Produto ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ;	Aplicar as legislações pertinentes. Classificar os rótulos nutricionais. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.
3. Interpretar a legislação rotulagem nutricional.	Avaliação Escrita ; Simulações ; Portfólio de Atividades ;	Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Execução do Produto ;	Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Recepção dos Alunos com as Atividades de Integração (29/07).	Levantamento das lacunas de aprendizado.	Avaliação diagnóstica Correção e devolutiva para as avaliações Diagnósticas.	Preparação de Avaliação Diagnóstica e Atividades de Sondagens.	21/07 - Reunião de Planejamento 29/07 - Atividades de Integração referente aos Componentes de 08/09
Agosto	Proporcionar Ensino com Qualidade e Aplicação da Avaliação Diagnóstica e Sondagens nas Aulas Expositivas e Dialogadas.	Organização de recuperação contínua dessas lacunas.	Avaliações e Listas de Exercícios.	Construção e preparação do plano de aula. Organização e aplicação de material didático para acompanhamento da disciplina	05/08 - Reunião Pedagógica 07/08 - Entrega dos PTD's no SIGA para conferência da coordenação 21/08 - Entrega Final dos PTD's
Setembro	Reduzir possíveis focos de resistência e conflito.	Aplicação da atividade a ser desenvolvida pelo aluno em progressão parcial ou com defasagem de aprendizado.	Identificação dos principais conteúdos a serem intensificados na Avaliação.	Construção e preparação do plano de aula. Organização e aplicação de material didático para acompanhamento da disciplina. Listas de Exercícios, Tarefas, Trabalhos Individuais e semana de avaliações.	02/09 - Reunião de Curso 04/09 - Início da Campanha de Brinquedos 25/09 - Término da Campanha de Brinquedos com entrega à entidade carente
Outubro	Buscar soluções já encontradas por algum professor e Participação e Organização da Casa Aberta.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizado.	Preparação de Avaliação Escrita. Observação das apresentações de trabalho na semana da Casa Aberta.	Preparo de atividades para a Semana da Casa Aberta e Avaliação de Aprendizagem.	07/10 - Reunião de Curso 09, 10 e 11/10 - Casa Aberta 16/10 - Entrega FIADE - Ficha Individual de Acompanhamento Desempenho Escolar 21/10 - Reunião Pedagógica
Novembro	Realizar acompanhamento eficiente da frequência.	Correção dos resultados obtidos pelo aluno.	Avaliações diferenciadas através de pesquisas e apresentação de trabalhos.	Construção e preparação do plano de aula. Organização e aplicação de material didático para acompanhamento da disciplina.	20/11 - Dia Nacional da Consciência Negra
Dezembro	Aulas de reforço e campanhas internas e na comunidade escolar.	Finalização das atividades.	Semana de avaliações. Avaliação de Recuperação e Devolutiva das avaliações.	Listas de Exercícios, Tarefas, Trabalhos Individuais e semana de avaliações. Preparo de material para Recuperação.	02/12 - Reunião de Planejamento 09/12 - Reunião de Planejamento

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

Agência Nacional de Vigilância Sanitária-www.anvisa.gov.br

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Bolso do Consumidor Saudável. Brasília 2008. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ff67d5004745965d9e29de3fbc4c6735/guia_bolso.pdf?MOD=AJPERES

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe técnico N. 49, de 11 de abril de 2012. Esclarecimentos sobre a Fenilcetonúria. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ed46110041ec0e4a9f33bf3e2b7e7e4d/Informe+T%C3%A9cnico+n.+49%2C+de+11+de+abril+de+2012+-+Esclarecimentos+>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: Educação para o Consumo Saudável. Brasília. 2008. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/662e6700474587f39179d53fbc4c6735/manual_consumidor.pdf?MOD=AJPERES

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA RDC Nº. 163, DE 17 DE AGOSTO DE 2006. ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES RDC Nº359/2003 E RDC Nº360/2003). DISPONÍVEL em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/782cbc004b>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC_259.pdf?MOD=AJPERES

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 27, de 13 de fevereiro de 2004. Resolução para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil a extensão de uso de aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/46f>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c2998004bc50d62a671ffbc>

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO). Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico Metrológico estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/w>

EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Sao Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.

GAVA, Altanir Jaime (Autor). Principios de tecnologia de alimentos. Sao Paulo: Nobel, 1984. 284 p. II.

GERÊNCIA DE PRODUTOS ESPECIAIS (GEPEP); GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS (GGALI). Rotulagem nutricional de Alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2010.

Instituto de Defesa do Consumidor-www.idec.org.br

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -www.agricultura.gov.br

Ministério da Saúde-www.saúde.gov.br

PROCON/SP-www.procon.sp.gov.br

Resolução ANVISA RDC nº 359/2003.

Resolução ANVISA RDC nº 360/2003.

Resolução RDC nº 163, 17 de agosto de 2006.

Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º versão/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Universidade de Brasília - Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005.

SILVA, Joao Andrade (Autor). Topicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 227 p

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Elaboração de rótulo de acordo com uma receita pré-determinada.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Projeto Semana da Casa Aberta.

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas.

Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

O professor avaliará, através dos instrumentos já citados, o sucesso da recuperação com consequente superação das falhas detectadas.

IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

09/08/2017

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

07/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

