

## **QUÍMICA E TECNOLOGIA DO LEITE E DERIVADOS**

Prof. Paulo Henrique Fonseca da Silva  
Departamento de Nutrição – UFJF  
paulo.henrique@ufjf.br

### **1. Cronograma da Disciplina**

- 30 de abril a 30 de julho de 2021, podendo haver alterações, de forma consensual.

### **2. Metodologias a serem utilizadas**

- Serão oferecidas aulas síncronas e atividades assíncronas, perfazendo o equivalente a quatro créditos.

#### **2.1. Aulas síncronas**

- Plataforma Google Meet – UFJF
- Sextas-feiras, das 8h às 10h, podendo haver alterações, de forma consensual.

#### **2.2. Atividades assíncronas**

- Estudo de artigos técnicos e científicos
- Participação em grupos de discussão
- Produção de conteúdo (mapas mentais, infográficos, esquemas, word cloud, vídeos, posts e podcasts)
- Resolução de questionários
- Elaboração de textos técnico-científicos
- Resolução de testes
- Elaboração e apresentação de seminário

### **3. Demandas de equipamentos e conexão**

- Computador, tablet ou smartphone, com microfone e câmera
- Acesso à internet



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

Programa de Pós-Graduação  
Mestrado Profissional  
Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados  
UFJF

Química e Tecnologia  
do Leite e Derivados  
Prof. Paulo Henrique Fonseca da Silva  
2021-01

---

#### **4. Formas de Avaliação**

- Atividades assíncronas: 35 pontos
- Teste síncrono: 35 pontos
- Seminário (documento e vídeo): 30 pontos

#### **5. Início das Aulas**

- 30 de abril de 2021.

#### **6. Número de vagas**

- Estudantes regulares: 15
- Estudantes com matrícula em disciplina isolada: 05