

III - Atividades a serem realizadas

Dia	DATA	CONTEÚDO
1	20/08	Uso da fermentação de alimentos e as principais aplicações na indústria alimentícia. 3 aulas Vídeo aula – Introdução ao módulo II, informes da continuidade das aulas ead e método de avaliação. Vídeo aula - Uso da fermentação de alimentos e as principais aplicações Material para leitura e estudo disponível na plataforma.
2	27/08	3 aulas <ul style="list-style-type: none">◦ Vídeo aula - Aquecimento Ôhmico◦ Vídeo aula - Radiação Ultravioleta◦ Vídeo aula Micro-ondas e radiofrequência Atividade na plataforma – perguntas dissertativas Material para leitura e estudo disponível na plataforma.
3	03/09	3 aulas Vídeo aula – Aquecimento dielétrico e infravermelho Vídeo aula Utilização de altas pressões hidrostáticas Vídeo aula Conservação pelo uso e separação de membranas
4	10/09	3 aulas Aula Meet - Métodos de conservação e Alimentos Minimamente processados Método de fatores combinados
5	17/09	Revisão de Conteúdo 2 aulas

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- Os alunos deverão entregar as atividades na data determinada pelo professor via plataforma Classroom.

- A avaliação de conteúdo será aberta às 10 horas da manhã e ficará disponível 3 dias, a contar da data de abertura no sistema. Faz-se necessário este procedimento, visto que muitos alunos podem não disponibilizar de acesso imediato a internet ou ter problemas em sua conexão.
- Para o aluno que não dispore de internet, será ofertado um caderno de atividades.
- Após leitura dos materiais e realização das atividades, o aluno deverá entregar o material no campus, ao professor, em horário e data acordados entre docente, coordenação de curso e discente.

V - Avaliação

- Avaliação escrita III e IV – Valor da atividade 0 a 10
- Caso o discente não atinja a média semestral (NS) igual 6,0 terá que realizar a prova final (PF):
- Nota final: $(NS + PF)/2$

Cuiabá, 19 de julho de 2020

Mayra Fernanda de Sousa Campos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Mayra Fernanda de Sousa Campos**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 13/08/2020 17:23:43.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/07/2020. 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: 72964
Código de Autenticação: 3f29839c1a

