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: 14 aulas teóricas
Período/Ano: 2020/1

I- Conteúdos a serem estudados/Período

- Uso da fermentação de alimentos e as principais aplicações na indústria alimentícia. **3 aulas**
- Métodos Inovadores: Aquecimento Ôhmico **6 aulas**
  - Radiação Ultravioleta
  - Aquecimento dielétrico e infravermelho
  - Micro-ondas e radiofrequência
  - Utilização de altas pressões hidrostáticas
  - Conservação pelo uso e separação de membranas

- Métodos de conservação e Alimentos Minimamente processados **2 aula**
- Método de fatores combinados; **1 aula**
- Revisão de conteúdo – **2 aulas**

II- Metodologia a ser aplicada

- Vídeo aula gravadas e postadas na plataforma Google Classroom, e algumas disponibilizadas no YouTube.
- Publicação de apostila e materiais auxiliares na plataforma Google Classroom
- Elaboração\Aplicação de Atividades e exercícios na plataforma Google Classroom.
- Desenvolvimento de uma conta profissional no aplicativo Instagram, com postagens científicas e informes (voltados a disciplina ministrada). - responsável professor da disciplina,
- As dúvidas serão respondidas por e-mail, via direct pelo aplicativo Instagram, Whatsapp e vídeo conferência via google meet.
- O aluno que não dispor de internet, terá acesso a material impresso.
- Criação de grupo de WhatsApp da disciplina, para informes relativos à aula.

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** ◦ 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 ás 10 horas da manhã e ficara 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 dispor 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