



# Tutorial Discente

para acesso aos materiais de aula e  
postagem de trabalhos no Virtual Class



1 - O OBJETIVO DESTES INSTRUMENTOS É AVALIAR O DESEMPENHO PEDAGÓGICO DOS DOCENTES NAS SUAS RESPECTIVAS DISCIPLINAS **RESPONDIDO** ✓

2 - NESSE QUESTIONÁRIO SÃO AVALIADOS ASPECTOS DA IES E DO CURSO SOB A PERSPECTIVA DO CORPO DISCENTE. **RESPONDIDO** ✓

Na tela inicial selecione a Disciplina.

Biocotecnologia da Reprodução Animal

Clínica Médica de Ruminantes

Doenças Bacterianas em Animais Domésticos


Ética e Medicina Legal Veterinária

Optativa II

Produção e Clínica Médica de Equídeos

Tecnologia de Carne e Derivados

Trabalho de Conclusão de Curso I

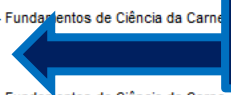
Nas aulas do planejamento que possuam o ícone  Do lado esquerdo possuem material anexado. Clique nesse ícone para abrir o conteúdo.

- Tecnologia de Carne e Derivados
  - Avisos
  - Forúns
  - Chats
  - 1º Bimestre
    - Avaliações e Trabalhos
      - 24-03 - Exercício de Fixação
      - 31-03 - 1º Trabalho
      - 07-04 - 1ª Prova Teórica
    - Matéria Lecionada (Planejamento)
      - 18-02 3 aulas - Reunião Pedagógica
      - 18-02 3 aulas - Apresentação da Disciplina
      - 18-02 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 03-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 10-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne (Prática)
      - 17-03 3 aulas - Estabelecimentos Industriais de Carnes e Derivados
      - 24-03 3 aulas - Abate de Bovinos
      - 31-03 3 aulas - 1º Trabalho
      - 07-04 3 aulas - 1ª Prova Teórica
  - 2º Bimestre
  - Prova Final/14



- AVA
- Tecnologia de Carne e Derivados
  - Avisos
  - Forúns
  - Chats
  - 1º Bimestre
    - Avaliações e Trabalhos
      - 24-03 - Exercício de Fixação
      - 31-03 - 1º Trabalho
      - 07-04 - 1ª Prova Teórica
    - Matéria Lecionada (Planejamento)
      - 04-02 3 aulas - Reunião Pedagógica
      - 11-02 3 aulas - Apresentação da Disciplina
      - 18-02 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 03-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 10-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne (Prática)
      - 17-03 3 aulas - Estabelecimentos Industriais de Carnes e Derivados
      - 24-03 3 aulas - Abate de Bovinos
      - 31-03 3 aulas - 1º Trabalho
      - 07-04 3 aulas - 1ª Prova Teórica
  - 2º Bimestre
  - Prova Final/14

Clique no material anexado a aula para abri-lo.





- AVA
- Tecnologia de Carne e Derivados
  - Avisos
  - Forúns
  - Chats
  - 1º Bimestre
    - Avaliações e Trabalhos
      - 24-03 - Exercício de Fixação
      - 31-03 - 1º Trabalho
      - 07-04 - 1ª Prova Teórica
    - Matéria Lecionada (Planejamento)
      - 04-02 3 aulas - Reunião Pedagógica
      - 11-02 3 aulas - Apresentação da Disciplina
      - 18-02 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 03-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 10-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne (Prática)
      - 17-03 3 aulas - Estabelecimentos Industriais de Carnes e Derivados
      - 24-03 3 aulas - Abate de Bovinos
      - 31-03 3 aulas - 1º Trabalho
      - 07-04 3 aulas - 1ª Prova Teórica
  - 2º Bimestre
  - Prova Final/14

Aula 1

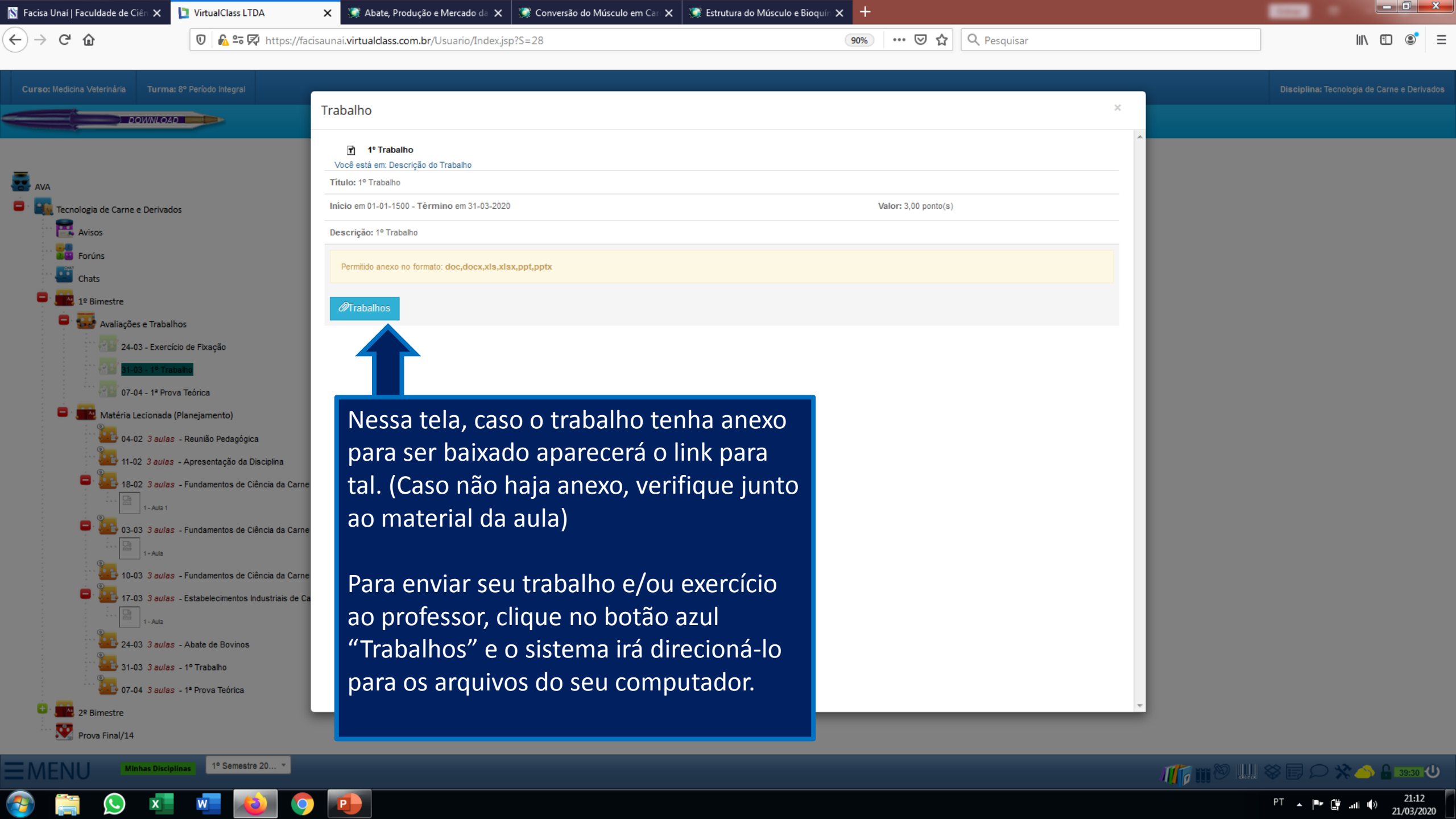
**ANEXOS**

- 1. [aula 2 fundamentos de ciencia da carne.pdf](#)

Ao clicar no material anexado a aula, será aberta essa tela para Download. Clique no link e o material será aberto em uma segunda aba do navegador.

- AVA
- Tecnologia de Carne e Derivados
  - Avisos
  - Forúns
  - Chats
  - 1º Bimestre
    - Avaliações e Trabalhos
      - 24-03 - Exercício de Fixação
      - 31-03 - 1º Trabalho
      - 07-04 - 1ª Prova Teórica
    - Matéria Lecionada (Planejamento)
      - 04-02 3 aulas - Reunião Pedagógica
      - 11-02 3 aulas - Apresentação da Disciplina
      - 18-02 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
      - 03-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne
        - 1 - Aula
      - 10-03 3 aulas - Fundamentos de Ciência da Carne (Prática)
      - 17-03 3 aulas - Estabelecimentos Industriais de Carnes e Derivados
        - 1 - Aula
      - 24-03 3 aulas - Abate de Bovinos
      - 31-03 3 aulas - 1º Trabalho
      - 07-04 3 aulas - 1ª Prova Teórica
  - 2º Bimestre
  - Prova Final/14

Para enviar um trabalho, clique no Trabalho cadastrado para selecioná-lo e abrir a janela de postagem.



### Trabalho

#### 1º Trabalho

Você está em: Descrição do Trabalho

Título: 1º Trabalho

Início em 01-01-1500 - Término em 31-03-2020

Valor: 3,00 ponto(s)

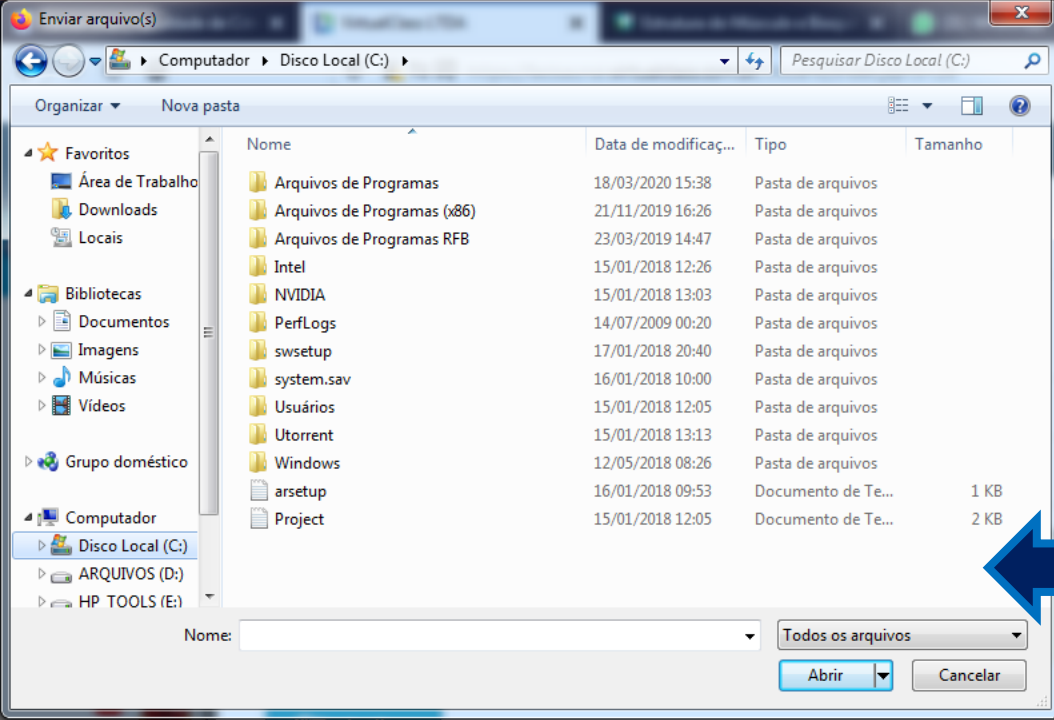
Descrição: 1º Trabalho

Permitido anexo no formato: doc,docx,xls,xlsx,ppt,pptx

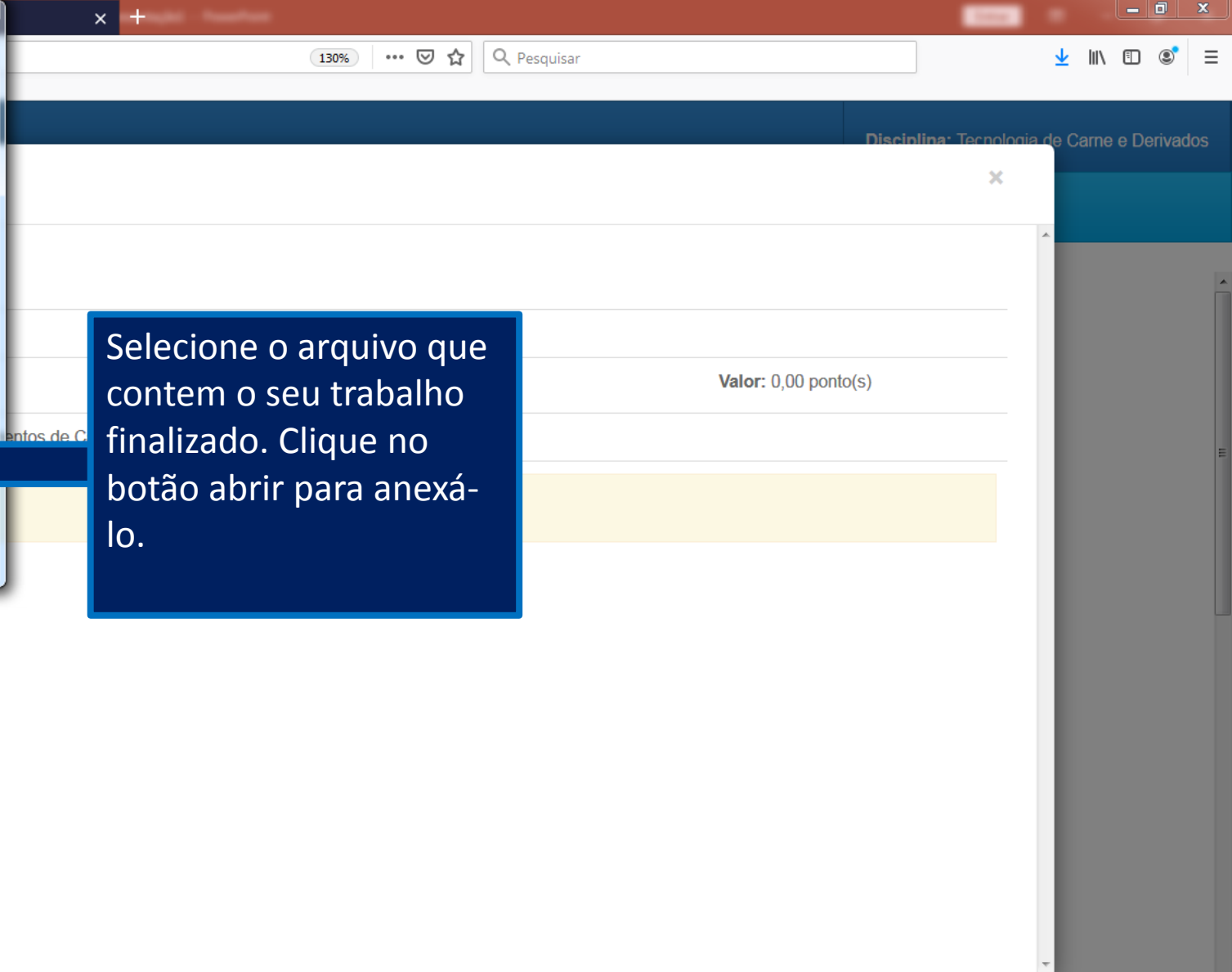
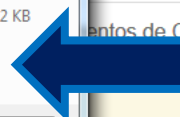
Trabalhos

Nessa tela, caso o trabalho tenha anexo para ser baixado aparecerá o link para tal. (Caso não haja anexo, verifique junto ao material da aula)

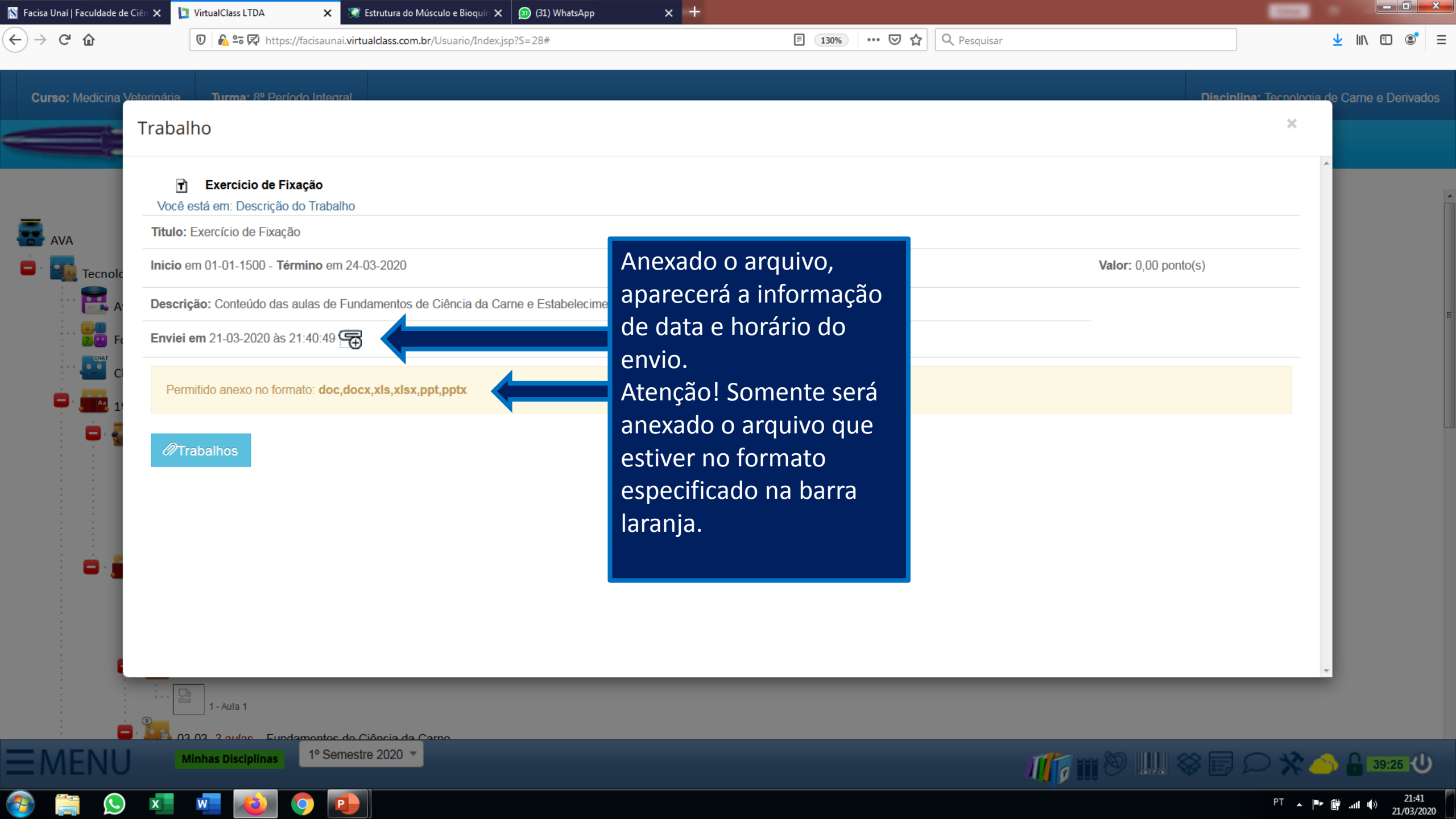
Para enviar seu trabalho e/ou exercício ao professor, clique no botão azul “Trabalhos” e o sistema irá direcioná-lo para os arquivos do seu computador.



Selecione o arquivo que contem o seu trabalho finalizado. Clique no botão abrir para anexá-lo.







## Trabalho

### Exercício de Fixação

Você está em: Descrição do Trabalho

**Título:** Exercício de Fixação

**Início em** 01-01-1500 - **Término em** 24-03-2020

**Descrição:** Conteúdo das aulas de Fundamentos de Ciência da Carne e Estabelecime

**Enviei em** 21-03-2020 às 21:40:49

**Valor:** 0,00 ponto(s)

Permitido anexo no formato: **doc, docx, xls, xlsx, ppt, pptx**

Trabalhos

Anexado o arquivo, aparecerá a informação de data e horário do envio.

Atenção! Somente será anexado o arquivo que estiver no formato especificado na barra laranja.