

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

| | |
|--|--------------------------------------|
| Disciplina: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS | |
| Código: STA0051 | C.H.:(1) 60 h (teórica) |
| Curso(s) Atendido(s): | |
| Docente:(2) Maria Gabriela Bello Koblitz | Matrícula:(2) 1279285 (SIAPE) |
| Cronograma: Aulas gravadas liberadas 1 x por semana entre 21 de junho e 24 de setembro, realização de prova final na semana de 27/09 – 02/10. | |
| Metodologia: Aulas gravadas, estudo dirigido, reuniões com as monitoras e aulas síncronas para dúvidas | |
| Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)(3):Não se aplica | |
| Avaliação: 3 provas escritas através de formulário da plataforma Google-sala-de-aula | |
| Ferramentas digitais previstas: Google Classroom e youtube | |
| Bibliografia: | |
| Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas 2ª ed. (Koblitz, 2019) ASIN: B07Q21ZQ9R | |
| E-Book - Bioquímica Básica (Marzzoco, 2015) ISBN: 9788527727815 | |

Comentado [MK1]: Aquisição desses e-books foi solicitada através desse mesmo formulário no semestre passado – não verifiquei se realmente ocorreu a aquisição e disponibilização para os alunos.

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.