

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.