

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Código: STA0055;	C.H.:⁽¹⁾ 90 h – T:60 h/P:30 h
Curso(s) Atendido(s): Nutrição (Integral e Noturno)	
Docente:⁽²⁾ Flavio de Souza Neves Cardoso	Matrícula:⁽²⁾ 1893849 (SIAPE)
Cronograma: Aulas gravadas entre 1º de março e 14 de maio, realização de prova final na semana de 17 a 21/05.	
Metodologia: Aulas gravadas, estudo dirigido, seminários, reuniões com as monitoras	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾: Não se aplica	
Avaliação: Estudos dirigidos através do formulário do Google após cada aula e seminário que será dividido em 3 partes.	
Ferramentas digitais previstas: Google Classroom e youtube	
Bibliografia: SOLICITO AQUISIÇÃO DE E-BOOKS SUGESTÕES: GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.I	

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar 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.