

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	
Código: STA0051;	C.H.:(¹) 60 h
Curso(s) Atendido(s): Nutrição (Integral e Noturno)	
Docente:(²) Maria Gabriela Bello Koblitz	Matrícula:(²) 1279285 (SIAPE)
Cronograma: Aulas gravadas liberadas 1 x por semana entre 1º de março e 14 de maio, realização de prova final na semana de 17 a 21/05.	
Metodologia: Aulas gravadas, estudo dirigido, reuniões com as monitoras e aulas síncronas Realização de 4 aulas síncronas – 1 x apresentação da disciplina e 3 x dúvidas	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)(³): Não se aplica	
Avaliação: Provas de múltipla escolha através do ‘Google Classroom’ Os alunos poderão marcar a prova na data e horário mais adequados para cada um, dentro do período de uma semana dedicada a cada prova. Poderão desmarcar as provas até 2h antes da realização e comunicar dificuldades técnicas em tempo real e poderão realizar prova de 2ª chamada, quando ocorrer algum imprevisto no horário marcado.	
Ferramentas digitais previstas: Google Classroom e youtube	
Bibliografia: SOLICITO AQUISIÇÃO DE E-BOOKS SUGESTÕES: Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas 2ª ed. (Koblitz, 2019) ASIN: B07Q21ZQ9R E-Book - Bioquímica Básica (Marzzoco, 2015) ISBN: 9788527727815	

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.