



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos

Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Telefone: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br - Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



CRONOGRAMA DE REPOSIÇÃO
SEMESTRE - 2024.1

REPOSIÇÃO DE ATIVIDADES EM VIRTUDE DA GREVE DOCENTE OU DA PARALISAÇÃO ESTUDANTIL DE 2024-1

OBS: Detalhar todas as datas das atividades do semestre 2024-1, contemplando as que já foram ministradas (pré-greve), bem como o detalhamento das atividades de reposição (pós-greve)

DATA	CONTEÚDO	H/A	MODALIDADE (P ou R)*
14/03	Apresentação do Plano de ensino. Introdução ao estudo da Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Composição química de frutas e Hortaliças.	03	P
21/03	Ciclo vital dos vegetais. Colheita e manuseio pós-colheita: tipos de colheita, índices de maturação, transporte pós-colheita, armazenamento de vegetais e tipos de embalagens.	03	P
28/03	Frutas e hortaliças minimamente processadas.	03	P
04/04	Aula Prática: Processamento mínimo de vegetais.	03	P
11/04	Polpa e suco de frutas.	03	P
18/04	1ª Avaliação	03	P
25/04	Conservas vegetais.	03	P
02/05	Aula Prática: Elaboração de conserva vegetal.	03	P
09/05	Conservação pelo açúcar – geleia e doce em pasta.	03	P
20/06	Revisão + Processo de secagem e desidratação de frutas e hortaliças. Desidratação Osmótica/frutas e hortaliças saturadas.	03	P
26/06	Aula Prática: Compotas e Geleias.	03	P
04/07	Aula Prática: Compotas (continuação) e Efeito do processamento na cor e textura dos vegetais.	03	P
11/07	Aula Prática: Desidratação.	03	P
18/07	2ª Avaliação	03	P
25/07	Atividade avaliativa: fluxogramas das aulas práticas.	03	R
01/08	Encerramento da disciplina e divulgação de notas	03	P

***P = atividade realizada de forma presencial. R = atividade realizada de forma remota.**

Assinatura do(a) Professor(a)