



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)* |
|-------|--|-----|----------------------|
| 11/03 | Apresentação do plano de ensino. Introdução a Bioquímica de Alimentos. | 2 | P |
| 13/03 | Estudo dirigido: monossacarídeos e dissacarídeos (revisão) | 2 | P |
| 18/03 | Polissacarídeos: amido | 2 | P |
| 20/03 | Formação de gel com diferentes polissacarídeos (amido) | 2 | P |
| 25/03 | Polissacarídeos: gomas | 2 | P |
| 27/03 | Polissacarídeos: gomas | 2 | P |
| 01/04 | Polissacarídeos: fibra, pectina e celulose | 2 | P |
| 03/04 | Formação de gel com diferentes polissacarídeos (gomas) | 2 | P |
| 08/04 | Formação de gel com pectina - alta e baixa metoxilação | 2 | P |
| 10/04 | Reação de escurecimento não enzimático. | 2 | P |
| 15/04 | Características dos tecidos vegetais comestíveis | 2 | P |
| 17/04 | Características dos tecidos vegetais comestíveis. | 2 | P |
| 22/04 | Primeira Avaliação | 2 | P |
| 24/04 | Propriedades físico-químicas dos aminoácidos e das proteínas (revisão) | 2 | P |
| 29/04 | Desnaturação proteica | 2 | P |
| 01/05 | <i>Dia não letivo</i> | - | - |
| 06/05 | Propriedades Funcionais das Proteínas | 2 | P |
| 19/06 | Propriedades Funcionais das Proteínas | 2 | P |
| 21/06 | Propriedades Nutricionais das Proteínas | 2 | R |
| 24/06 | Propriedades Funcionais das Proteínas | 2 | P |
| 26/06 | Características e composição dos Ovos | 2 | P |
| 01/07 | Corante nos alimentos | 2 | P |
| 03/07 | Aula prática | 2 | P |
| 08/07 | Avaliação 2 | 2 | P |
| 10/07 | Química do tecido muscular animal comestível | 2 | P |
| 11/07 | Química do tecido muscular animal comestível | 2 | R |
| 15/07 | Características e composição do Leite | 2 | P |
| 16/07 | Características e composição do Leite | 2 | R |
| 17/07 | Aula prática | 4 | P |
| 22/07 | Avaliação 3 | 2 | P |
| 23/07 | Água nos alimentos | 2 | P |
| 24/07 | Seminário | 2 | R |
| 29/07 | Seminário | 2 | R |
| 31/07 | Reposição de avaliação | 2 | P |

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

Assinatura do(a) Professor(a)