



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	Teórica: Apresentação do plano de ensino Segurança no laboratório de Microbiologia de Alimentos	2	P
13.03	Teórica: Técnicas de análises microbiológicas	2	P
18.03	Teórica: Legislação - Microbiologia de Alimentos	2	P
20.03	Teórica: Comunicação científica parte 1 (proposição)	2	P
25.03	Teórica: Análise de micro-organismos em superfícies Prática: Análise de micro-organismos em superfícies	1 1	P
27.03	Prática: Atividade referente a prática de micro-organismos em superfícies	2	P
01.04	Teórica: Contagem de mesófilos totais e bolores e leveduras em Placas. Normas para contagem e expressão dos resultados. Prática: Contagem de mesófilos totais e bolores e leveduras em Placas.	1 1	P
03.04	Prática: Atividade referente a prática de contagem de mesófilos totais em Placas.	2	P
08.04	Teórica: Contagem de <i>Bacillus cereus</i> Prática: Contagem de <i>Bacillus cereus</i> e Atividade referente a prática de bolores e leveduras	1 1	P
10.04	Prática: Atividade referente a prática de <i>B. cereus</i> em alimentos	2	P
15.04	Teórica: Contagem de <i>Staphylococcus sp.</i> Prática: Contagem de <i>Staphylococcus sp.</i>	1 1	P
17.04	Prática: Atividade referente a prática de <i>Staphylococcus aureus</i>	2	P
22.04	Teórica: Enterobacteriaceae, coliformes e <i>E. coli</i> Prática: Enterobacteriaceae, coliformes e <i>E. coli</i>	1 1	P
24.04	Prática de <i>E. coli</i> em alimentos	2	P
29.04	Prática: Atividade referente a prática de <i>E. coli</i> em alimentos	2	P
01.05	Feriado	2	-
06.05	Teórica: Pesquisa de <i>Salmonella sp.</i>	2	P
07.05 - 07.06	Participação da greve docente		
10.06	Reorganização do cronograma acadêmico e dos materiais para as aulas práticas	2	P
12.06	Prática: Pesquisa de <i>Salmonella sp.</i>	2	P
17.06	Prática: Atividade referente a prática Pesquisa de <i>Salmonella sp.</i>	2	P
18.06	Teórica: Revisão e dúvidas	2	R

19.06	Avaliação prática	2	P
22.06	Teórica: Atividade da Discussão sobre atualidades na análise microbiológica	2	P
24.06	Teórica: Contagem de Bactérias lácticas Prática: Contagem de Bactérias lácticas	1 1	P
26.06	Prática: Atividade referente a prática de Bactérias lácticas em alimentos	2	P
27.06	Teórica: Métodos alternativos de análise microbiológica	2	P
29.06	Prática: Atividade de comunicação científica parte 2 (entrega preliminar)	2	R
01.07	Teórica: BPF	2	P
03.07	Teórica: APPCC	2	P
04.07	Prática: BPF – Curso complementar	2	R
06.07	Prática: Atividade complementar APPCC	2	R
08.07	Teórica: Viroses	2	P
09.07	Teórica: Dúvidas	2	R
10.07	Prova teórica	2	P
11.07	Prática: Atividade de comunicação científica parte 3 (entrega final)	2	R
12.07	Teórica correção das avaliações teóricas	2	P
13.07	Teórica correção das atividades complementares	2	P
15.07	Teórica: Divulgação do conceito final	2	P

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

Assinatura do(a) Professor(a)