



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)

CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO

DATA	CONTEÚDO	H/A	MODALIDADE (P ou R)*
11/03	Apresentação do Plano de Ensino e Introdução à Análise Química dos Alimentos	3	P
13/03	Legislação e Fiscalização de Alimentos – Estágio de docência	3	P
18/03	Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados	3	P
20/03	Amostragem e Preparo de Amostras para Análise de Alimentos – Estágio de docência	3	P
25/03	Composição Centesimal	3	P
27/03	Composição Centesimal (continuação)	3	P

2. CRONOGRAMA PRÁTICO

01/04	Composição Centesimal: umidade; resíduo mineral fixo; proteínas	3	P
03/04	Composição Centesimal: início de lipídios e continuação de proteínas	3	P
08/04	Composição Centesimal: continuação de lipídios - cálculos	3	P
10/04	Composição Centesimal: cálculos e entrega do laudo	3	P
15/04	Estudo dirigido para primeira avaliação	3	P
17/04	Primeira avaliação (Introdução; Legislação e Fiscalização de Alimentos; Amostragem e Preparo de Amostras; Composição Centesimal)	3	P
22/04	Sucos: legislações; métodos de análises e cálculos	3	P
24/04	Sucos: prática de determinação de acidez, pH, ° Brix e ácido ascórbico	3	P
29/04	Produtos cárneos: legislações, métodos de análise e cálculos	3	P
01/05	Feriado nacional: Dia do Trabalho	3	P
06/05	Produtos cárneos: prática de determinação de nitrito – curva de calibração e análise das amostras	3	P
24/06	Produtos cárneos: prática de determinação de nitrito – curva de calibração e análise das amostras.	3	P
26/06	Leite: legislações, métodos de análises e cálculos.	3	P
01/07	Leite: prática de determinação de acidez titulável; lipídios (Gerber); densidade; extrato seco e extrato seco desengordurado.	3	P
03/07	Mel: legislações, métodos de análises e cálculos.	3	P
08/07	Mel: determinação de açúcares redutores e não redutores em sacarose; acidez; umidade; Lund; enzimas diastásicas.	3	P
10/07	Estudo dirigido para segunda avaliação	3	P

10/07	Segunda Avaliação (Sucos, Produtos cárneos, Leite e Mel)	3	R
15/07	Óleos vegetais: legislações, métodos de análises e cálculos; práticas de Índice de Wijs; Índice de peróxidos e índice de acidez.	3	P
17/07	Farinhas: legislações, métodos de análise e cálculos.	3	P
22/07	Farinhas: práticas de determinação de umidade e ferro.	3	P
24/07	Água: legislações, métodos de análise e cálculos. (Estagiária de docência)	3	P
29/07	Água: práticas de dureza total, cálcica e de magnésio; alcalinidade total (Estagiária de docência)	3	P
31/07	Apresentação de seminários – data limite para entrega no ambiente virtual - Moodle	6	R
31/07	Estudo dirigido para terceira avaliação	3	P
31/07	Terceira avaliação (Óleos vegetais; Águas e Farinhas)	3	R

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

Assinatura do(a) Professor(a)