

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MÉRTOLA
ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE SÃO SEBASTIÃO, MÉRTOLA
Curso Profissional de Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar – 12.º C

CURRÍCULO DA ÁREA TEMÁTICA QUÍMICA ANALÍTICA / UFCD 1717 – Métodos instrumentais de análise potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotométrica e cromatográfica

TEMAS		HORAS/TEMPOS	PERÍODO DE APLICAÇÃO
1. Potenciometria – determinação do pH em alimentos 2. Condutivimetria – determinação da condutividade em alimentos	3. Espectrofotometria de UV visível – aplicação em diferentes tipos de amostras 4. Elaboração de curvas de calibração em UV visível 5. Cromatografia – classificar os vários tipos de cromatografia	50 horas = 67 aulas de 45 minutos	1º/2º/3º Períodos

MATERIAL INDISPENSÁVEL PARA A DISCIPLINA

Manual, materiais fornecidos pelo professor, caderno diário, material de escrita (caneta, lapiseira, borracha, régua), bata, calculadora.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO – ENSINO PROFISSIONAL

Domínios	Instrumentos de avaliação	Ponderação por instrumento	Ponderação por domínio
Domínio Cognitivo e Procedimental	• Fichas de avaliação	35%	80%
	• Questões de aula	15%	
	• Fichas de trabalho	5%	
	• Desempenho na componente laboratorial	10%	
	• Apresentações orais	15%	
	• Trabalhos escritos		
Domínio de Atitudes e Valores	• Trabalho desenvolvido no âmbito do DAC	5%	20%
	• Assiduidade		
	• Comportamento/Responsabilidade		
	• Participação/ Empenho e autonomia		
	• Relacionamento interpessoal/Cooperação e trabalho em equipa	5%	

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É contemplado, no mínimo, um momento de avaliação individual por unidade temática.

TOMADA DE CONHECIMENTO

Assinatura do Encarregado de Educação _____ Data ___/___/___