



## CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU EM TECNOLOGIA E QUALIDADE EM PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

### CRONOGRAMA DAS DISCIPLINAS TECQUALI 2024-2026

1º Semestre: 05/08/2024 a 22/12/2024			
	Periodo	Disciplina	Prof. Responsável
1	05/08/2024 a 01/09/2024	Análises de alimentos e matérias-primas alimentares para o controle da qualidade	Olga Luisa Tavano
2	02/09/2024 a 29/09/2024	Legislação Brasileira para a Área de Alimentos	Gislene Regina Fernandes Eveline M Cordeiro de Azeredo
3	30/09/2024 a 27/10/2024	Química e Bioquímica de Alimentos	Bruno Martins Dala Paula
4	28/10/2024 a 24/11/2024	Componentes funcionais em formulações e matérias-primas alimentares	Letícia Tamie Paiva Yamada
5	25/11/2021 a 22/12/2024	Metodologia de pesquisa científica e base para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso	Flávia Della Lucia Eric Batista Ferreira



<b>2º Semestre: 03/02/2025 a 18/12/2021</b>			
	<b>Periodo</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Prof. Responsável</b>
<b>6</b>	03/02/2025 a 02/03/2025	Análise sensorial aplicada à qualidade de alimentos e bebidas	Flávia Della Lucia Eric Batista Ferreira
<b>7</b>	03/03/2025 a 30/03/2025	Tecnologia de Alimentos	Bruno Martins Dala Paula Olga Luisa Tavano
<b>8</b>	31/03/2025 a 27/04/2025	Higiene e gestão da qualidade na produção de alimentos	Eveline M Cordeiro de Azeredo Gislene Regina Fernandes
<b>9</b>	28/04/2025 a 25/05/2025	Tecnologia da produção de cerveja artesanal	Gabriel Gerber Hornink
<b>10</b>	26/05/2025 a 29/06/2025	Controle de agentes tóxicos e antinutricionais na produção de alimentos	Flávia Beatriz Custódio

<b>3º Semestre: 28/07/2025 a 04/02/2026</b>	
Elaboração de TCC	