Calendário *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos 2024

Módulo I				Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8	Semana 9	Semana 10	Semana 11	Semana 12	Semana 13	Semana 14	Semana 15	Semana 16
Disciplinas	**Carga Horária (hs)**	**Professor responsável**	25/03/2024	26/03 a 02/04	01/04 a 07/04	08/04 a 14/04	15/04 a 21/04	22/04 a 28/04	29/04 a 05/05	06/05 a 12/05	13/05 a 19/05	20/05 a 26/05	27/05 a 02/06	03/06 a 09/06	10/06 a 16/06	17/06 a 23/06	24/06 a 30/06	01/07 a 07/07	08/07 a 14/07
			Aula Inaugural																
Ambientação ao Moodle	10	Geslaine Frimaio		10															
Empreendedorismo	20	Adriana Daló /Fernanda Goes			4	4	4	4	4										
Ciência e tecnologia em embutidos cárneos	40	Flávia Rebello			8	8	8	8	8										
Higiene e Microbiologia de matérias primas e alimentos	40	Ana Cristina Ferreira								8	8	8	8	8					
Tecnologia de chocolates e derivados	40	Maiquel Moreira								8	8	8	8	8					
Análise de riscos em indústrias de alimentos	20	Carlos Cezar da Silva													4	4	4	4	4
Tecnologia e qualidade de ovos	40	Flávia Rebello													8	8	8	8	8
Total	210	Horas semanais	0	10	12	12	12	12	12	16	16	16	16	16	12	12	12	12	12

Período de rematrícula: 16 a 26/07/2024

Correção de atividades: 20 a 26/07/2024

Semana de recuperação do módulo I: 27/07 a 02/08/2024

Lançamento de notas finais: 03 a 04/08/2024