

	DISCIPLINAS - 1 º SEMESTRE	PERÍODO
1	Química e Bioquímica de Alimentos	12/05 a 08/06/2025
2	Legislação brasileira para área de alimentos	02/06 a 06/07/2025
3	Análises de alimentos e matérias-primas alimentares para o controle da qualidade	14/07 a 10/08/2025
4	Metodologia de pesquisa científica e base para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso	11/08 a 14/09
RECESSO		15/09 a 28/09/2025
	DISCIPLINAS - 2 º SEMESTRE	PERÍODO
5	Compostos bioativos e alimentos funcionais	29/09 a 26/10/2025
6	Higiene e gestão da qualidade na produção de alimentos	20/10 a 23/11/2025
7	Sustentabilidade na produção de Alimentos	17/11 a 14/12/2025
RECESSO FIM DE ANO		15/12/2025 a 25/01/2026
8	Tecnologia de alimentos	26/01 a 01/03/2026
9	Análise sensorial aplicada à qualidade de alimentos e bebidas	23/02 a 29/03/2026
	DISCIPLINAS - 3 º SEMESTRE	PERÍODO
Elaboração e defesa do TCC		Abr – Out 2026