

ANEXO I

Cronograma previsto para aulas (sujeito a alterações)

Data prevista*	Módulo	Componente curricular obrigatória	Carga horária	
			Online	Presencial
04/05/2026	1	Ciência e Tecnologia de alimentos	40h	
18/05/2026	2	Microbiologia e Biotecnologia de alimentos	40h	
01/06/2026	3	Qualidade do cacau	20h	
15/06/2026	4	Gastronomia, turismo e identidade regional	20h	
20/07/2026	5	Gestão da qualidade de alimentos	40h	
10/08/2026	6	Seminário de pesquisa e inovação I	20h	
31/08/2026	7	Desenvolvimento de produtos oriundos do cacau	40h	
14/09/2026	8	Processamento de chocolate	40h	
05/10/2026	9	Seminário de pesquisa e inovação II	20h	

*Sujeito a alterações.

Data prevista*	Módulo	Componente curricular obrigatória	Carga horária	
			Online	Presencial
03/11/2026	10	Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos	40h	
03/11/2026	10	Análise sensorial de chocolate	10h	30h
03/11/2026	10	Introdução à chocolataria	10h	30h
03/11/2026	10	Caracterização química do chocolate	10h	30h
03/11/2026	10	Práticas de microbiologia		40h
23/11/2026	11	Embalagem e marketing de alimentos	40h	
23/11/2026	11	Novas formulações de chocolates	20h	20h
23/11/2026	11	Operações unitárias no processamento de chocolate	30h	10h
23/11/2026	11	Estatística experimental	40h	

*Sujeito a alterações.