



LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE

ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Cronograma de Aulas – Turma 6 (2020/2021)

	MÊS	DATA	MÓDULOS	CH
1	FEVEREIRO	08 e 29	Planejamento, Organização, Direção e Controle de UANs.	20h
2	MARÇO	14	Gestão de Recursos físicos e materiais em UANs	20h
2	JULHO	25	Gestão de Recursos físicos e materiais em UANs (CONT.)	20h
3	AGOSTO	08 e 22	Vigilância Sanitária de Alimentos	20h
4	SETEMBRO	12 e 26	Gestão de Fornecedores, Custos e Estoque em UANs	20h
5	OUTUBRO	17 e 24	Liderança e Gestão de Pessoas	20h
6	NOVEMBRO	07 e 28	Ficha Técnica de Preparação	20h
7	DEZEMBRO	05 e 12	Rotulagem de Alimentos	20h
		-	2021	20h
8	FEVEREIRO	06 e 27	Bioquímica dos Alimentos	20h
9	MARÇO	13 e 27	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	20h
10	ABRIL	10 e 24	Tecnologia dos Alimentos	20h
11	MAIO	08 e 22	Análise Sensorial dos Alimentos	20h
12	JUNHO	12 e 26	Planejamento de Cardápio	20h
13	JULHO	10 e 24	Princípios da Gastronomia	
14	AGOSTO	07 e 21	Sistemas da Qualidade na Produção de Alimentos	20h
15	SETEMBRO	11 e 25	Empreendedorismo e Inovação	20h
16	OUTUBRO	09 e 23	Saúde e segurança do trabalhador	20h
17	NOVEMBRO	06 e 20	Ética, Responsabilidade social e ambiental em alimentação coletiva	
18	DEZEMBRO	04 e 11	Auditoria e consultoria em alimentação coletiva	20h

	CARGA HORÁRIA TOTAL			360h
--	---------------------------	--	--	------