

Quadro 01 – Matriz curricular da Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

SEMESTRE	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA
Semestre I:	Ambientação no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) <i>(optativa)</i>	10
	Redação científica <i>(optativa)</i>	20
	Métodos de Conservação de Alimentos	40
	Química e Bioquímica de Alimentos	30
	Análise Físico-químico de Alimentos	30
	Microbiologia de Alimentos	30
	Análise Sensorial de Alimentos	30
SEMESTRE	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA
Semestre II:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	40
	Tecnologia de Produtos Lácteos	40
	Tecnologia de Produtos Cárneos	40
	Tecnologia de Bebidas Fermentadas e Não Fermentadas	30
	Rotulagem e Embalagens de Alimentos	20
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	30
	Marketing e Desenvolvimento de Novos Produtos	20
	Trabalho de Conclusão de Curso <i>(optativa)</i>	60
TOTAL (OBRIGATÓRIA)		380