

**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU)
EM ENGENHARIA E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
(LATO SENSU)**

MATRIZ CURRICULAR

Disciplina	Carga Horária(h/a)	
	Teórica	Prática
Segurança Alimentar – Alimentação e Saúde	15	0
Fundamentos de Bioquímica dos Alimentos	15	15
Fundamentos da Microbiologia de Alimentos	15	15
Epidemiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): Patógenos e enfermidades alimentares	15	15
Gestão da Qualidade no Processamento de Alimentos	15	15
Boas Práticas de Fabricação Na cadeia Produtiva de Alimentos	15	15
Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	15	15
Princípios e Métodos de Conservação	15	15
Matérias-Primas alimentícias	15	15
Metodologia do trabalho Científico	15	0
Análises de Alimentos	15	15
Avaliação Sensorial de Alimentos	15	0
Legislação de Alimentos	15	0
Gestão Ambiental Na Indústria de Alimentos	15	0
Segurança do Trabalho	15	0
Instalações Industriais	15	0
Biotecnologia Aplicada a Indústria de Alimentos	15	15
Ética e Segurança no Desempenho Profissional	15	0
TCC	40	
	460	