



PÓS-GRADUAÇÃO EM QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

MATRIZ DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS		
#	Nome da disciplina	Carga horária (horas aula)
1	Tópicos de Segurança na Indústria de Alimentos	24
2	Microbiologia de Alimentos	24
3	Métodos de Conservação de Alimentos	24
4	Gestão de Pessoas	16
5	Análise e Parâmetros na Qualidade dos Alimentos	24
6	Higiene na Indústria de Alimentos	24
7	Gestão da Qualidade de Alimentos	32
8	Biotecnologia na Indústria de Alimentos	24
9	Qualidade no processamento de Alimentos de Origem Animal	24
10	Qualidade no processamento de Alimentos de Origem Vegetal	24
11	Sistema de Embalagens e Rotulagem para a Indústria de Alimentos	16
12	Tendências e Inovações na Indústria de Alimentos	16
13	Gestão Ambiental Aplicada a Indústria de Alimentos	16
14	Marketing e Comercialização de Produtos	24
15	Certificação e Auditoria	8
16	Gestão Custos e Financeira na indústria de alimentos	24
17	Metodologia científica	16
Trabalho de Conclusão do Curso		
Carga Horária Total		360