

*Pós-Graduação Lato Sensu em Controle de Qualidade em Alimentos*

<b>ORDEM</b>	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Horas)</b>
<b>1</b>	Metodologia da Pesquisa Científica	20
<b>2</b>	Processos bioquímicos aplicados na industrialização de alimentos	20
<b>3</b>	Métodos de Análise de Alimentos	30
<b>4</b>	Parâmetros Microbiológicos de Alimentos	20
<b>5</b>	Estatística	30
<b>6</b>	Aplicações da Análise Sensorial no Controle de Qualidade	20
<b>7</b>	Qualidade de Produtos de Origem Vegetal	30
<b>8</b>	Qualidade de Produtos de Origem Animal	30
<b>9</b>	Padrões de Identidade, Inspeção e Legislação em Alimentos e Bebidas	20
<b>10</b>	Ferramentas aplicadas ao controle de qualidade em Alimentos	30
<b>11</b>	Avaliação Toxicológica e marcadores de Genotoxicidade em Alimentos	20
<b>12</b>	Embalagens de Produtos Alimentícios -	15
<b>13</b>	Gestão da Qualidade no Setor Alimentício	20
<b>14</b>	Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	20
<b>15</b>	Estudo do código de defesa do consumidor	15
<b>16</b>	Didática	20
		<b>360 horas</b>
	Trabalho de Conclusão de curso	30 horas
	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>390 horas</b>