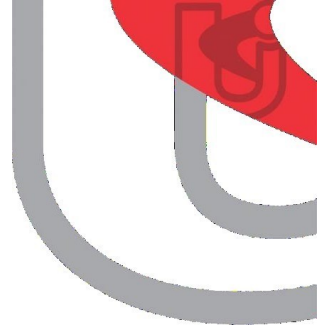


# Ciência e Gestão de Alimentos

Especialista



## Módulo I: Ciências e Tecnologia de Produtos de Origem Animal – POA I (70h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
01. Química dos Alimentos	12h	-	8h	20h
02. Microbiologia em Alimentos	12h	-	8h	20h
03. Tecnologia de Produtos Cárneos	12h	-	8h	20h
04. Aula Experimental I	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>36h</b>	<b>8h</b>	<b>26h</b>	<b>70h</b>

## Módulo II: Segurança dos Alimentos (60h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
05. Higiene e Segurança dos Alimentos	12h	-	8h	20h
06. Princípios da Conservação dos Alimentos	12h	-	8h	20h
07. Toxicologia	6h	-	4h	10h
08. Visita Técnica I	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>30h</b>	<b>8h</b>	<b>22h</b>	<b>60h</b>

## Módulo III: Gestão e Tecnologia de Produtos de Origem Animal – POA II (60h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
09. Tecnologia de Produtos Lácteos	12h	-	8h	20h
10. Produção Mais Limpa no Setor Alimentício	6h	-	4h	10h
11. Gestão da Qualidade no Setor Alimentício	12h	-	8h	20h
12. Aula Experimental II	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>30h</b>	<b>8h</b>	<b>22h</b>	<b>60h</b>

### Módulo IV: P&D no Setor Alimentício (50h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
13. Análise Sensorial	12h	-	8h	20h
14. Rotulagem e Embalagem dos Alimentos	6h	-	4h	10h
15. Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos	12h	-	8h	20h
16. Aula Experimental III	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>30h</b>	<b>8h</b>	<b>22h</b>	<b>60h</b>

### Módulo V: Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal e Processos Fermentativos (60h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
17. Processos Fermentativos	12h	-	8h	20h
18. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	12h	-	8h	20h
19. Gestão de Pessoas e Comportamento	6h	-	4h	10h
20. Aula Experimental - Módulo IV	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>30h</b>	<b>8h</b>	<b>22h</b>	<b>60h</b>

### Módulo VI: Gestão Ambiental e Sustentabilidade (50h)

Disciplinas	Síncrona Meet ao Vivo	Presencial	Assíncrona Classroom Materiais	Total
21. Gerenciamento e Tratamento de Resíduo Sólido	6h	-	4h	10h
22. Sistema de Tratamento de Águas e Efluentes Industrial	6h	-	4h	10h
23. Gestão Ambiental e Responsabilidade Socioambiental	12h	-	8h	20h
24. Visita Técnica II	-	8h	2h	10h
<b>TOTAL</b>	<b>24h</b>	<b>8h</b>	<b>18h</b>	<b>50h</b>

### Módulo Opcional (40h)

Disciplinas	C.H. Total
25. TCC – Trabalho de Conclusão de Curso*	40h

Carga Horária (Módulos: I, II, III, IV, V e VI)	360h
---	------

Carga Horária Total	400h
---------------------	------