

MATRIZ CURRICULAR
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS:
SEGURANÇA E SUSTENTABILIDADE

DISCIPLINAS	
Agricultura e Pecuária Orgânica	
Agricultura Familiar Sustentável	
Ambiência e Bem estar Animal	
Barreiras Sanitárias	
Bases da Agropecuária Sustentável	
Controle de Qualidade, Análise e Interpretação Laboratorial de Alimentos	
Didática de Ensino Superior	
Epidemiologia, prevenção e controle de doenças e transtornos veiculados por alimentos	
Fundamentos da Defesa Sanitária Animal e Saúde Pública	
Fundamentos da Tecnologia de Alimentos	
Gestão Rural e Legislação Agrária e Ambiental	
Gestão Sustentável de Resíduos na Indústria de Alimentos	
Higiene e Segurança dos Alimentos	
Laboratório de Metodologia Científica	
Legislação Sanitária de Alimentos	
Manejo de Resíduos e Dejetos no Meio Rural	
Patologias de Importância na Inspeção dos Animais de Abate e de Outros Produtos de Origem Animal	
Planejamento e Educação em Saúde	
Planejamento, Administração e Gestão dos Principais Programas de Sanidade Animal	
Segurança Alimentar: Políticas Públicas de Agricultura e Saúde	
Sistemas Agropecuários Sustentáveis	
Sistemas de Segurança e Qualidade na Indústria de Alimentos	
Técnicas de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal e seus Derivados	
Tópicos Avançados em Ciências dos Alimentos	
Trabalho de Conclusão de Curso	
Vigilância Ambiental em Saúde	
TOTAL GERAL DE HORAS/CRÉDITOS	560h