

MATRIZ CURRICULAR - CURSO DE PÓS-
GRADUAÇÃO LATO SENSU DE ESPECIALIZAÇÃO
EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS / IFCE CAMPUS DE
BATURITÉ

Código	Disciplinas	h/aula	T	P	Créditos
SEMESTRE I					
CIAL.001	Higiene e segurança dos alimentos	20	20	00	01
CIAL.002	Bioquímica de alimentos	20	20	00	01
CIAL.003	Gestão ambiental e responsabilidade social	20	20	00	01
CIAL.004	Metodologia do trabalho científico	20	10	10	01
CIAL.005	Tópicos especiais em ciência de alimentos I	20	12	08	01
CIAL.006	Análise sensorial de alimentos	20	16	04	01
		120	98	22	06
SEMESTRE II					
CIAL.007	Métodos convencionais de conservação de alimentos	20	16	04	01
CIAL.008	Alimentos funcionais e dietéticos	20	20	00	01
CIAL.009	Fisiologia e manuseio pós-colheita de frutas e hortaliças	20	20	00	01
CIAL.010	Biотecnologia de alimentos	20	20	00	01
CIAL.011	Projetos	20	12	08	01
CIAL.012	Rotulagem de alimentos	20	12	08	01
		120	100	20	06
SEMESTRE III					
CIAL.013	Toxicologia de alimentos	20	20	00	01
CIAL.014	Métodos emergentes de conservação de alimentos	20	20	00	01
CIAL.015	Tópicos especiais em ciência de alimentos II	20	12	08	01
CIAL.016	Embalagens para alimentos	20	20	00	01
CIAL.017	Empreendedorismo	20	12	08	01
CIAL.018	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	20	10	10	01
		120	94	26	06
TOTAL		360	292	68	18

T: teórica, P: prática.