

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM TECNOLOGIA DA CACHAÇA DE  
ALAMBIQUE**

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>*Qde</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Docente(s) responsável(is)</b>	<b>Carga Horária (CH)</b>
01	Introdução à Educação a Distância	Alexandre José de Carvalho Silva - UFLA	15
02	Cultura da Cana-de-Açúcar	Guilherme Vieira Pimentel - UFLA	30
03	Dimensionamento e Projetos de Unidade Produtora	Benjamim de Almeida Mendes - IPB/Bahia	30
04	Processo fermentativo	Rosane Freitas Schwan - UFLA	45
05	Destilação / Componentes Secundários da Cachaça	Ana Maria de Resende Machado - CEFET/MG; Maria das Graças Cardoso – UFLA	90
06	Análise Sensorial	Ana Carla Marques Pinheiro - UFLA	30
07	Armazenamento / Envelhecimento	Fábio Akira - UFLA; Wilder Douglas Santiago - UFLA	30
08	Aspectos Legais para a Produção de Bebidas Fermentadas e Destiladas	Hélia Alves de Mendonça - MAPA	30
09	Aproveitamento de Resíduos	Caroline Salezzi Bonfá - UFVJM; Fabiano Magalhães - UFLA	30
10	Desenvolvimento de Novos Produtos	Whasley Ferreira Duarte - UFLA	30
11	Comercialização e Exportação	Cristina Lelis Leal Calegario - UFLA	30
12	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) / Metodologia Científica	Marcelo Márcio Romaniello – UFLA; Warlley Ferreira Sahb - UFLA	30
<b>TOTALIZAÇÃO</b>			<b>420</b>

Legenda: CHP – Carga horária presencial; CHV – Carga horária em Ambiente Virtual de Aprendizagem; CHTT – Carga horária total.