



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, no uso de suas atribuições e verificado o cumprimento das exigências regulamentares confere a **Viviane Aparecida Figueredo Oliveira Santos**, CI nº 030336415-2 SIE, nascida em 20 de março de 1978, natural de Pato Branco - PR, o título de

ESPECIALISTA

em virtude de haver cumprido os créditos exigidos pelo Curso de Pós-Graduação em **CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**, a distância, com área de concentração em **Tecnologia de Frutas e Hortaliças**, em um total de 663 horas, no período de 07.04.2014 a 05.04.2016, para que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas concedidas a este título.



Pelotas, 02 de maio de 2016.

Viviane A. F. Oliveira Santos
TITULADO

Leobaldo
REITOR

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

O Curso obedece as disposições contidas na Resolução Nº 01/07 do Conselho Nacional de Educação, publicada no D.O.U. em 08.06.2007.

Certificado registrado sob o nº 11.778 às fls 139 do livro 24-P6 de acordo com o artigo 48, parágrafo 1º, da Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996.

Processo nº 23110.008038/2015-73.

Pelotas, 27 de Junho de 2017


Mara Regina Gomes da Silva
Chefe da Seção de Registros e Diplomas/ PRPPG


Pedro Rodrigues Curi Hallal
Reitor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

HISTÓRICO ESCOLAR

NOME: Viviane Aparecida Figueredo Oliveira Santos		CI: 030336415-2 SIE			
DATA DE NASCIMENTO: 20/03/1978		LOCAL: Pato Branco - PR			
CURSO: PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS - MODALIDADE DE TUTORIA À DISTÂNCIA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS					
NÍVEL : ESPECIALIZAÇÃO					
CARGA HORÁRIA: 663 horas*		PERÍODO: 07 de abril de 2014 a 05 de abril de 2016		HOMOLOGAÇÃO: 26 de abril de 2016	
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	CORPO DOCENTE E TITULAÇÃO	CARGA HORÁRIA			CONCEITOS
ESTRUTURA, FIOLOGIA E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof. Valdecir Carlos Ferri, Dr.	TEÓRICA 34	PRÁTICA 17	TOTAL 51	B
SEGURANÇA E QUALIDADE DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof.ª Mírian Ribeiro Galvão Machado, Dr.ª	34	17	51	B
FRUTAS E HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E REFRIGERADAS	Prof.ª Caroline Dellinghausen Borges, Dr.ª	34	17	51	D
FRUTAS E HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E REFRIGERADAS	Prof.ª Caroline Dellinghausen Borges, Dr.ª	34	17	51	B
TECNOLOGIA DE POLPAS E SUCOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof.ª Rosane da Silva Rodrigues, Dr.ª	34	17	51	B
FRUTAS E HORTALIÇAS EM CONSERVA	Prof.ª Josiane Freitas Chim, Dr.ª	34	17	51	D
FRUTAS E HORTALIÇAS EM CONSERVA	Prof.ª Josiane Freitas Chim, Dr.ª	34	17	51	B
FRUTAS E HORTALIÇAS FERMENTADAS E CONGELADAS	Prof.ª Carla Rosane Barboza Mendonça, Dr.ª	34	17	51	D
FRUTAS E HORTALIÇAS FERMENTADAS E CONGELADAS	Prof.ª Carla Rosane Barboza Mendonça, Dr.ª	34	17	51	A
GELÉIAS, DOCES CREMOSOS E EM MASSA	Prof. Fabrizio da Fonseca Barbosa, Dr.	34	17	51	C
FRUTAS E HORTALIÇAS OSMOTICAMENTE DESIDRATADAS E SATURADAS	Prof. Paulo Renato Buchweitz, Dr.	34	17	51	C
SECAGEM DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof.ª Tatiana Valesca Rodriguez Alicieo, Dra.	34	17	51	B
ANÁLISE SENSORIAL	Prof.ª Márcia Arocha Gularte, Dr.ª	34	17	51	C
MICROBIOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof. Eliezer Avila Gandra, Dr.	34	17	51	D
MICROBIOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof. Eliezer Avila Gandra, Dr.	34	17	51	A
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Prof. Rui Carlos Zambiasi, Dr.	34	17	51	C
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – Compostos voláteis, perfil de aroma e caracterização de suco misto integral em pó efervescente de maracujá (<i>Passiflora ssp.</i>) e mamão (<i>Carica Papaya L.</i>) obtido por liofilização. Prof. Valdecir Carlos Ferri.	Profa. Tatiana Valesca Rodriguez Alicieo, Dra.			51	A

* 612h referentes a 36 créditos e 51h referentes ao Trabalho de Conclusão de Curso, totalizando 663h.

Conceitos: Aprovação Reprovação
 A - B - C D

Formas de Avaliação: Prova, Avaliação de Trabalhos e Trabalho de Conclusão de Curso.

Pelotas, 26 de abril de 2016.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
LATO SENSU
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Assinatura do Responsável