

## GRADE CURRICULAR PÓS-COLHEITA E QUALIDADE DO CAFÉ

DISCIPLINAS	ENCONTROS	AULAS PRESENCIAIS	EAD	CARGA HORÁRIA
O Café da Colheita ao Transporte	2	20h	10h	30h
O Processo de Colheita do Café	2	20h	10h	30h
Preparo para a Pós-Colheita do Café	2	20h	10h	30h
A Secagem do Café	2	20h	10h	30h
O Beneficiamento do Café	2	20h	10h	30h
O Armazenamento do Café	2	20h	10h	30h
O conceito de Qualidade do Café	2	20h	10h	30h
Cafés Comerciais	2	20h	10h	30h
Cafés Especiais	2	20h	10h	30h
Torração do Café	2	20h	10h	30h
Degustação Direcionada às Peculiaridades do <i>espresso</i>	2	20h	10h	30h
Metodologia do Ensino Superior			30h	30h
<b>TOTAL</b>		<b>220</b>	<b>140</b>	<b>360</b>

**CENTRO UNIVERSITÁRIO DO CERRADO PATROCÍNIO**

Avenida Líria Terezinha Lassi Capuano, 466 • Caixa Postal 99 • CEP 38747-792 • Patrocínio • MG  
**Telefone: (34) 3839.3737** • Site: [www.unicerp.edu.br](http://www.unicerp.edu.br) • E-mail: [unicerp@unicerp.edu.br](mailto:unicerp@unicerp.edu.br)