

### Semestralização da grade curricular do Programa de Pós-Graduação em Bioexperimentação

Ano	Semestre	Obrigatórias	Conhecimento Conexo	Optativas	
				Etiopatogenia, epidemiologia, e diagnóstico laboratorial de doenças transmissíveis e não transmissíveis.	Higiene, inspeção, microbiologia e composição química de alimentos.
2016	1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estágio em Docência I;</li> <li>- Tópicos avançados em Bioexperimentação.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Imunopatogenia de doenças infecciosas;</li> <li>- Virulência e mecanismos de patogenicidade bacteriana;</li> <li>- Diagnóstico anatomopatológico e imunohistoquímico;</li> <li>- Biomarcadores de exposições tóxicas em animais;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferramentas de qualidade em indústrias de alimentos;</li> <li>- Processamento de alimentos;</li> <li>- Métodos de conservação de alimentos;</li> </ul>
2016	2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estágio de Docência II;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bioestatística aplicada à Bioexperimentação.</li> <li>- Redação Científica;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imunologia celular e molecular;</li> <li>- Doenças infecciosas emergentes e reemergentes;</li> <li>- Métodos imunológicos e moleculares aplicados ao diagnóstico;</li> <li>- Patologia celular e dos sistemas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbiologia aplicada à indústria de alimentos;</li> <li>- Inspeção de produtos de origem animal;</li> <li>- Química e análise dos alimentos;</li> </ul>

\*Estas informações poderão sofrer alterações.