

NOME DO CURSO Pós-Graduação em Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos

CARGA HORÁRIA: 370 h

PROJETO	CARGA HORÁRIA
Legislações Sanitárias, políticas de saúde e as ações das vigilâncias	20
Segurança de Alimentos: Legislação Sanitária de Alimentos	20
Instrumentos de Medição de Temperatura e sua Interface com a Segurança de Alimentos	20
Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados	20
Determinação de Shelf Life; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	20
Vigilância epidemiológica e ambiental: Normas, Regulamentos, Gerenciamento e Controle de Resíduos	20
Matérias Primas e Perigos em Alimentos	20
Análises e interpretações Microbiológicas	20
Certificação e Credenciamento na Cadeia Produtiva de Alimentos de Origem Vegetal: Inspeção e Legislação	20
Certificação e Credenciamento na Cadeia Produtiva de Alimentos de Origem Animal: Inspeção e Legislação	20
Rotulagem de Alimentos: Requisitos Legais	20
Elaboração do Rótulo Padrão e da Tabela de Informação Nutricional	20
Qualidade dos Alimentos Industrializados e in natura	20
Estratégias de Gestão e Tendências e Desafios na Área de Alimentação	20
Gestão de Pessoas; Gestão de Equipe, Motivação e Liderança	20
Marketing de Alimentos	20
Marketing pessoal e Empresarial	20
Empreendedorismo e Sustentabilidade Empresarial	20
Seminário de Encerramento	10