

NOME DO CURSO: Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Gestão Estratégica de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 370 h

PROJETO		CARGA HORÁRIA (horas)
1	Cadeia Produtiva dos Alimentos: insumos, produção, processamento, distribuição, consumidor final e setores da economia	20
2	Legislações Sanitárias, políticas de saúde e as ações das vigilâncias	20
3	Instrumentos de Medição de Temperatura e sua Interface com a Segurança de Alimentos	20
4	Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados	20
5	Determinação de Shelf Life; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	20
6	Vigilância epidemiológica e ambiental: Normas, Regulamentos, Gerenciamento e Controle de Resíduos	20
7	Matérias Primas e Perigos em Alimentos	20
8	Análises e interpretações microbiológicas	20
9	Certificação e Credenciamento na Cadeia Produtiva de Alimentos de Origem Vegetal e animal: Inspeção e Legislação	20
10	Mercados alimentares e desenvolvimento rural: beneficiamento de alimentos	20
11	Rotulagem de Alimentos e elaboração do Rótulo Padrão e da Tabela de Informação Nutricional	20
12	Consultoria, Assessoria e Auditoria na Área de Alimentos	20
13	Qualidade dos Alimentos Industrializados e in natura	20
14	Estratégias de Gestão e Tendências e Desafios na Área de Alimentação	20
15	Gestão de Pessoas; Gestão de Equipe, Motivação e Liderança	20
16	Marketing de Alimentos	20
17	Marketing pessoal e Empresarial	20
18	Empreendedorismo e Sustentabilidade Empresarial	20
19	Seminário de encerramento.	10
TOTAL		370

