

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DO CURSO**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>EMENTA</b>
Segurança Alimentar e Microbiologia de Alimentos	20h	Conceitos e fundamentos em microbiologia de alimentos. Importância para a saúde pública. Estudo de contaminantes ou fatores de naturezas biológica, física ou química que afetam a segurança de matérias primas ou alimentos industrializados. Fatores inerentes aos microorganismos deterioradores e patogênicos. Descrição dos principais patógenos em alimentos. Microrganismos emergentes. Conceitos em toxicologia e avaliação de riscos.
Técnicas de Conservação de Alimentos	20h	As bases dos processos de conservação de alimentos. Estudo dos fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam a qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Combinação de parâmetros e obstáculos para garantir a qualidade e segurança dos processos. Alimentos minimamente processados. Organismos geneticamente modificados. Alimentos funcionais. Irradiação de alimentos. Novos ingredientes no desenvolvimento de produtos e aspectos de segurança alimentar. As recentes mudanças e tendências para o mercado de alimentos. O papel do consumidor e sua interferência nos produtos finais.
Boas Práticas e PPHO	20h	Discussão de ferramentas e procedimentos aplicados nas etapas de implantação e operacionalização de unidades de produção de alimentos, visando assegurar a qualidade, expandir a vida útil e principalmente minimizar problemas de segurança que possam colocar em risco a saúde do consumidor. Boas Práticas de Fabricação (BPF/GMP). Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO/POP's); Pré-requisitos e procedimentos aplicados à auditoria de processos produtivos.
Vigilância Sanitária e Legislação de Alimentos	20h	Histórico da Vigilância Sanitária. Vigilância sanitária no Brasil. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Fiscalização de produtos de origem animal. Fiscalização de produtos de origem vegetal. Fiscalização em restaurantes, hotéis, hospitais, escolas e outras unidades. Campo de atuação e políticas nacionais e de saúde de vigilância sanitária. Registro de produtos. Legislação de alimentos de origem animal e vegetal. Alimentos para fins especiais. Normas e padrões para vigilância

		sanitária. Código de Defesa do Consumidor.
Tecnologia e Inspeção do Leite e Derivados	40h	Principais elementos da cadeia produtiva de produtos do leite e derivados. Tecnologia e inspeção do leite e derivados. Aspectos mercadológicos e segurança alimentar do leite. A importância da cadeia de suprimentos na obtenção de um produto final seguro e com qualidade. Posição da carne brasileira no cenário da economia mundial. Estudo de Casos.
Tecnologia e Inspeção de Carnes e Derivados	20h	Principais elementos da cadeia produtiva das carnes bovina, suína e aves. Tecnologia e inspeção das carnes. Aspectos mercadológicos e segurança alimentar das carnes e derivados. A importância da cadeia de suprimentos na obtenção de um produto final seguro e com qualidade. Posição do leite brasileiro no cenário da economia mundial. Estudo de Casos.
Tecnologia e Inspeção de Pescados	20h	Conceitos e fundamentos. Principais elementos da cadeia produtiva dos pescados. Legislação. Tecnologia e inspeção dos pescados. Aspectos mercadológicos e segurança alimentar dos pescados. Posição do pescado brasileiro no cenário da economia mundial. Estudo de Casos.
Tecnologia e Inspeção de Ovos e Mel	20h	Principais elementos da cadeia produtiva de ovos e mel. Legislação. Tecnologia e inspeção de ovos e mel. Aspectos mercadológicos e segurança alimentar. Posição do mel e dos ovos brasileiro no cenário da economia mundial. Estudo de Casos.
Tecnologia e Inspeção de Frutas e Hortaliças	20h	Conceito integrado de segurança na cadeia produtiva "da fazenda para a mesa". Conceito de Boas Práticas Agrícolas (BPA). Parâmetros críticos a considerar e controlar na produção, colheita, armazenamento, transporte e comercialização de insumos. Tecnologia dos produtos de origem vegetal. O papel da embalagem e a importância da cadeia de suprimentos na obtenção de um produto final seguro e com qualidade. Posição de produtos brasileiros no mercado interno e internacional.
Tecnologia de embalagens e normas para rotulagem.	20h	Estudo dos principais componentes do sistema embalagem no segmento alimentos. Aspectos técnicos e de segurança envolvidos na aplicação de embalagens metálicas, vidros, filmes, cartonadas. Embalagens assépticas e salas limpas. Novas e principais tendências no uso de novas tecnologias na área de embalagens. Interação entre a cadeia produtiva e o sistema embalagens. Principais desafios. Estudo das normas padronizadas para rotulagem de alimentos em geral,

		restritivos e outros grupos de alimentos.
Liderança em serviços de alimentação	20h	Teorias da Liderança; Estilos de liderança; Liderança, Poder e Influência nas Organizações; Liderança e Confiança; Grupos e equipes de trabalho nas organizações; Tipos de grupos e equipes; Estágios de desenvolvimento de grupos; Características dos grupos de trabalho eficazes; Equipes de alta performance; Intervenções com grupos de trabalho nas organizações.
Gestão de Pessoas em serviços de alimentação	20h	Gestão de pessoas e Recursos Humanos; Visão estratégica de RH em serviços de alimentação; Gestão por Competências; Gestão do Desempenho; Motivação; Delegação; Administração de Conflitos.
Desenvolvimento Pessoal e Marketing Profissional	20h	Inteligência emocional; auto motivação; como lidar com o estresse; organização do tempo; marketing pessoal e marketing profissional; desenvolvimento e plano de carreira.
Metodologia Científica	20h	Conceitos e fundamentos da Bioestatística. Importância da Bioestatística na área da saúde. Estatística Descritiva; Bases da Estatística Inferencial; Técnicas de amostragem e cálculo de tamanho amostral. Correlação e regressão linear. Análise de regressão logística. Análise de sobrevivência. Natureza do conhecimento científico. Tipos de conhecimento: senso comum e científico. Ideais do conhecimento científico – racionalidade e objetividade. Princípios, métodos e técnicas de pesquisa científica. Tipos de pesquisa. Fontes de Pesquisa. Uso da entrevista e questionário. Etapas da pesquisa: preparatória, elaboração, execução do plano e construção do relatório de pesquisa. Normatização ABNT. Elaboração de projeto de pesquisa.
Gestão em Serviços e Indústrias de Alimentos	20h	Identificação, finalidade, tipos e características das unidades produtoras de alimentos. Planejamento de layout. Dimensionamento de área e equipamentos específicos para o recebimento e armazenagem de alimentos, para a produção e para a distribuição de refeições. Dimensionamento e administração de recursos humanos, administração de materiais, administração financeira e administração de produção.
Gestão em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e Sistema ISO	20h	O sistema APPCC/HACCP. Filosofia, conceitos básicos, procedimentos para implantação, avaliação de custos e benefícios. Análise e discussão dos procedimentos do sistema APPCC/HACCP como instrumento de controle dinâmico de processos operacionais.

		Conceitos e fundamentos sobre o sistema ISO. Aplicabilidade. Conceitos e implantação da ISO 22.000 e ISO 15.635.
Consultoria em Alimentos	20h	Introdução à consultoria de alimentos; gestão de pragas; gestão de químicos; treinamento de manipuladores de alimentos; elaboração de documentos sanitários (manual de boas práticas e planilhas de controle). Gestão da água; Tabela de preços; planejamento; iniciando o negócio.
Gestão do Meio Ambiente e Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	20h	Meio ambiente. Legislação ambiental. Sustentabilidade: conceitos e aplicação. Reciclagem. Manejo dos resíduos sólidos. Políticas Públicas de sustentabilidade e segurança alimentar: Experiência Brasileira e internacional. Segurança alimentar e modelos de sustentabilidade.
Trabalho de Conclusão de Curso (Projeto Final de Curso)	-	Para obtenção do respectivo certificado, como requisito parcial, é necessária a elaboração individual do Trabalho de Conclusão de Curso, o qual deverá ser desenvolvido no formato de Artigo Científico e orientado por Docente Mestre ou Doutor do curso.
<b>Total</b>	<b>380 h</b>	