

GRADE CURRICULAR - Especialização Saúde e Segurança Alimentar - CESSA

Módulo	Componente Curricular	Carga Horária (horas)
I – Tecnologia em Alimentos (120 horas) 1º SEMESTRE	Conservação de alimentos e novas tecnologias de processo	20
	Análise Química e Física de Alimentos	20
	Microbiologia na Segurança alimentar	20
	Toxicologia Alimentar	20
	Epidemiologia Alimentar	20
	Técnicas de Elaboração de Trabalhos científicos	20
II – Saúde e Segurança Alimentar (120 horas) 2º SEMESTRE	Segurança e Qualidade na Produção de Alimentos de Origem Animal	40
	Segurança e Qualidade na Produção de Alimentos de Origem Vegetal	40
	Segurança Alimentar no Mercado Varejista	20
	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	20
III – Instrumentos Legais na Saúde e Segurança Alimentar (120 horas) 3º SEMESTRE	Estrutura de Vigilância Sanitária de Alimentos	20
	Legislação Ambiental e Impactos no Setor de Alimentos.	20
	Segurança alimentar e Rotulagem	40
	Ferramentas da Qualidade em Indústria de Alimentos	40
Trabalho de conclusão do curso (TCC)		40
Total		400
IV – Disciplinas Optativas (60 horas)	Seminários: Tópicos em Qualidade e Segurança Alimentar	20
	Inglês Instrumental	20

