



Gestão da Qualidade e Empreendedorismo em Serviços de Alimentação

programa do curso

Empreendedorismo em Negócios de Alimentação e Nutrição

Principais conceitos e características do empreendedorismo; gestão empreendedora e suas implicações para as organizações; Ética e responsabilidade social; Planejamento estratégico, cenários prospectivos e Inteligência competitiva; Plano de negócio.

Projetos Físicos, Ambiência e Tecnologia em Serviços de Alimentação

Planejamento físico e funcional; Equipamentos, Mobiliário e Utensílios; Fluxogramas e Ambiência; Novas tecnologias, em processos e produtos.

Ergonomia e Segurança do Trabalho

Fundamentos da ergonomia; Organização do trabalho; Humanização e Qualidade de vida no trabalho; noções gerais sobre Legislação e Normatização (NR's).

Gestão Financeira em Serviços de Alimentação

Fundamentos básicos da administração financeira; Custos, orçamentos e compras; Análise de demonstrações financeiras, custos e preços; Análise da lucratividade e risco; Inovações tecnológicas e uso da informática no gerenciamento de Serviços de Alimentação.

Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação

Estudo do sistema de controle de qualidade aplicado a alimentos. Medidas preventivas e ações corretivas. Rastreabilidade. Aplicação de ferramentas de gestão na cadeia produtiva de alimentos (Análise de Perigos e Pontos Críticos Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Certificação. Barreiras técnicas e legislação de alimentos.

Controle de Qualidade de Alimentos

Princípios, importância e funções do controle de qualidade aplicado aos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Padrão de identidade e qualidade (PIQ) de produtos de origem vegetal, animal e industrializados. Utilização de técnicas de amostragem. Análise físico-química, microbiológica, microscópica e sensorial de alimentos.

Tecnologia de Alimentos

Estudo dos principais métodos de produção e conservação de alimentos. Panorama das novas tecnologias e estudo dos fluxogramas dos respectivos processos. Legislação de alimentos. Branqueamento, irradiação, secagem, congelamento, fermentação, atmosfera modificada, defumação, adição de elementos.

Vigilância Sanitária e Segurança Alimentar

História, Ações, Legislações Sanitárias, Fiscalizações / inspeções. Panorama geral das ações de Vigilância Sanitária de alimentos no Brasil, Paraná e Curitiba. Perfil das irregularidades encontradas nos Serviços de Alimentação. Surtos Alimentares. Rotulagem de alimentos.

Técnica Dietética Aplicada à Gastronomia

Conceito, classificação, características organolépticas, valor nutricional dos grupos de alimentos. Objetivos e fases gerais de pré-preparo e preparo de alimentos. Análise sensorial. Novidades Gastronômicas. Práticas.

Planejamento de Cardápios

Aspectos básicos na elaboração de cardápios. Tipos de cardápios. Distribuição dos tipos de alimentos. Lista de Compras, Per capita. Cálculo de custos. Gestão de estoque. Práticas.

Gastronomia Funcional

Nutrição Funcional. Construção e desenvolvimento de cardápios e receitas funcionais. Práticas.

Gastronomia com Ênfase em Eventos

Conceito e classificação de eventos; Organização de eventos segundo a tipologia existente no mercado, planejamento de cardápios para eventos.

Sustentabilidade e responsabilidade social associadas à produção de alimentos

O desenvolvimento sustentável: concepções e conceitos. Sistema de gestão ambiental. As dimensões e os desafios do desenvolvimento sustentáveis aplicadas a gestão de Serviços de Alimentação.

trabalho de conclusão de curso

Não aplicável.

estágio

Não aplicável.

metodologia

Aprenda com teoria + prática

Este programa considera como parte fundamental do processo de aprendizagem que os alunos tenham contato com a realidade e com a prática. Para isso, além das aulas teóricas, serão planejadas aulas práticas e visitas técnicas, para proporcionar uma melhora experiência e vivência dos fatos.

Avaliações práticas

Para que você possa acompanhar seu desempenho durante o curso, cada professor terá autonomia para definir o instrumento de avaliação do módulo que irá ministrar.