

- Introdução à história do mercado de alimentação;
- Gestão e gerenciamento de pessoas;
- Gestão financeira e marketing operacional aplicados à serviços de alimentação;
- Dimensionamento da estrutura física e planejamento de utensílios e equipamentos básicos em UANs e UPRs;
- Planejamento de cardápios, estoque e compras de gêneros alimentícios;
- Princípios básicos aplicados a técnica dietética em serviço de alimentação;
- Processamento e tecnologias inovadoras aplicadas à conservação de alimentos;
- Metodologias e práticas envolvidas na análise sensorial de alimentos e bebidas;
- Controle microbiológico e DTAs;
- Legislações sanitárias aplicadas em serviço de alimentação;
- Inspeção e vigilância sanitária – MAPA e ANVISA;
- Aplicação de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacional Padronizado;
- Garantia da segurança de alimentos via método APPCC;
- Consultoria em Unidades Produtoras de Refeições;
- Metodologia científica;
- Apresentação de artigo.