

**FORMAÇÃO AVANÇADA EM SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR - 1.º Ano (1.º e 2.º Semestres)**

Unidade Curricular	ECTS	Regime
<b>MÓDULO CATERING</b>		
Gastronomia e Artes Culinárias	6	Obrigatório
Gestão de Alimentos e Bebidas	2	Obrigatório
<b>MÓDULO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b>		
Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	5	Obrigatório
Saúde e Alimentação	5	Obrigatório
Higiene Saúde e Segurança no Trabalho	5	Obrigatório
Epidemiologia e Saúde Pública	5	Obrigatório
Controlo Analítico	5	Obrigatório
<b>MÓDULO DE QUALIDADE</b>		
Qualidade em restauração	5	Obrigatório
Concepção e Desenvolvimento	5	Obrigatório
Ferramentas, Sistemas e Modelos da Qualidade	5	Obrigatório

**FORMAÇÃO AVANÇADA EM SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR - 1.º Ano (1.º e 2.º Semestres)**

Unidade Curricular	ECTS	Regime
<b>MÓDULO QUALIDADE</b>		
Legislação e normalização	5	Obrigatório
Auditorias e certificação	5	Obrigatório

As horas de contacto do aluno estão divididas em aulas teóricas, aulas teórico-práticas, seminários, horas de estudo, trabalhos práticos.