

Advanced Master

Alta Gestão de Empresas
do Setor de Alimentos

A M A G E S A



Advanced Master Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 24 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/escola-de-negocios/advanced-master/advanced-master-alta-gestao-empresas-setor-alimentos

Índice

01	Boas-vindas	pág. 4	02	Por que estudar na TECH?	pág. 6	03	Por que o nosso programa?	pág. 10	04	Objetivos	pág. 14
			05	Competências	pág. 20	06	Estrutura e conteúdo	pág. 26	07	Metodologia	pág. 42
			08	Perfil dos nossos alunos	pág. 50	09	Direção do curso	pág. 54	10	Impacto para a sua carreira	pág. 58
						11	Benefícios para a sua empresa	pág. 62	12	Certificado	pág. 66

01

Boas-vindas

A globalização e a transformação digital levaram à criação de novas oportunidades de negócios e impulsionaram a inovação em produtos e processos. Os líderes do setor de alimentos agora precisam lidar com a integração de estratégias de sustentabilidade, rastreabilidade de produtos, segurança dos alimentos e mudanças climáticas, o que exige uma compreensão profunda dos desafios e oportunidades do setor. Para facilitar esse desafio, a TECH desenvolveu esse curso 100% online que levará os profissionais a aumentar suas competências na eficiência da gestão de negócios nesse setor, melhorar a tomada de decisões financeiras e a lucratividade dos negócios. Tudo isso, além de um material didático avançado, acessível 24 horas por dia.



Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos.
TECH Universidade Tecnológica



“

Um Advanced Master de 24 meses com o conhecimento necessário para promover projetos inovadores no setor de alimentos”

02

Por que estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de negócios 100% online do mundo. Trata-se de uma Escola de Negócios de elite, um modelo com os mais altos padrões acadêmicos. Um centro internacional de alto desempenho e de capacitação intensiva das habilidades de gestão.



“

A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do aluno para ajudá-lo a alcançar o sucesso empresarial"

Na TECH Universidade Tecnológica



Inovação

A universidade oferece um modelo de aprendizagem online que combina a mais recente tecnologia educacional com o máximo rigor pedagógico. Um método único com alto reconhecimento internacional que proporcionará aos alunos o conhecimento necessário para se desenvolverem em um mundo dinâmico, onde a inovação deve ser a principal aposta de todo empresário.

“Caso de Sucesso Microsoft Europa” por incorporar aos cursos um inovador sistema interativo de multivídeo.



Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é econômico. Você não precisa fazer um grande investimento para estudar nesta universidade. No entanto, para concluir os cursos da TECH, os limites de inteligência e capacidade do aluno serão testados. O padrão acadêmico desta instituição é muito alto...

95%

dos alunos da TECH finalizam seus estudos com sucesso.



Networking

Os cursos da TECH são realizados por profissionais de todo o mundo, permitindo que os alunos possam criar uma ampla rede de contatos que será útil para seu futuro.

+100.000

gestores capacitados a cada ano

+200

nacionalidades diferentes



Empowerment

O aluno crescerá ao lado das melhores empresas e dos profissionais mais prestigiosos e influentes. A TECH desenvolveu parcerias estratégicas e uma valiosa rede de contatos com os principais agentes econômicos dos 7 continentes.

+500

Acordos de colaboração com as melhores empresas



Talento

Este programa é uma proposta única para revelar o talento do aluno no mundo dos negócios. Uma oportunidade para demonstrar suas inquietudes e sua visão de negócio.

Ao concluir este programa, a TECH ajuda o aluno a mostrar ao mundo o seu talento.



Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno irá desfrutar de uma experiência única. Estudará em um contexto multicultural. Em um curso com visão global, através do qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, reunindo as informações mais atuais que melhor se adaptam à sua ideia de negócio.

A TECH conta com alunos de mais de 200 nacionalidades.



A TECH prima pela excelência e, para isso, conta com uma série de características que a tornam uma universidade única:



Aprenda com os melhores

Em sala de aula, a equipe de professores da TECH explica o que os levou ao sucesso em suas empresas, trabalhando a partir de um contexto real, animado e dinâmico. Professores que se envolvem ao máximo para oferecer uma capacitação de qualidade, permitindo que o aluno cresça profissionalmente e se destaque no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



Na TECH você terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atuais do mundo acadêmico"



Análise

A TECH explora o lado crítico do aluno, sua capacidade de questionar as coisas, suas habilidades interpessoais e de resolução de problemas.



Excelência acadêmica

A TECH coloca à disposição do aluno a melhor metodologia de aprendizagem online. A universidade combina o método Relearning (a metodologia de aprendizagem de pós-graduação mais bem avaliada internacionalmente) com o Estudo de Caso. Tradição e vanguarda em um equilíbrio desafiador, com o itinerário acadêmico mais rigoroso.



Economia de escala

A TECH é a maior universidade online do mundo. Conta com um portfólio de mais de 10.000 cursos de pós-graduação. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Dessa forma, garantimos que estudar não seja tão caro quanto em outra universidade.

03

Por que o nosso programa?

Fazer o programa de estudos da TECH significa multiplicar suas chances de alcançar o sucesso profissional na alta gestão empresarial.

É um desafio que requer esforço e dedicação, mas que abre as portas para um futuro promissor. O aluno irá aprender com a melhor equipe de professores e através da mais flexível e inovadora metodologia educacional.



“

Contamos com um corpo docente de prestígio e o conteúdo mais completo do mercado, o que nos permite oferecer a você uma capacitação do mais alto nível acadêmico”

Este curso irá proporcionar diversas vantagens profissionais e pessoais, entre elas:

01

Dar um impulso definitivo na carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno será capaz de assumir o controle do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Ao concluir este programa, o aluno irá adquirir as habilidades necessárias para promover uma mudança positiva em sua carreira em um curto espaço de tempo.

70% dos participantes desta capacitação alcançam uma mudança profissional positiva em menos de 2 anos.

02

Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada sobre gestão geral, permitindo que o aluno entenda como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

Nossa visão global da empresa irá melhorar sua visão estratégica.

03

Consolidar o aluno na gestão empresarial

Estudar na TECH significa abrir as portas para um cenário profissional de grande importância, para que o aluno possa se posicionar como um gestor de alto nível, com uma ampla visão do ambiente internacional.

Você irá trabalhar mais de 100 casos reais de alta gestão.

04

Você irá assumir novas responsabilidades

Durante o programa de estudos, serão apresentadas as últimas tendências, avanços e estratégias, para que os alunos possam desenvolver seu trabalho profissional em um ambiente que está em constante mudança.

45% dos alunos são promovidos dentro da empresa que trabalham.

05

Acesso a uma poderosa rede de contatos

A TECH conecta seus alunos para maximizar as oportunidades. Alunos com as mesmas inquietudes e desejo de crescer. Assim, será possível compartilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

Você irá encontrar uma rede de contatos essencial para o seu desenvolvimento profissional.

06

Desenvolver projetos empresariais de forma rigorosa

O aluno irá adquirir uma visão estratégica aprofundada que irá ajudá-lo a desenvolver seu próprio projeto, levando em conta as diferentes áreas da empresa.

20% dos nossos alunos desenvolvem sua própria ideia de negócio.

07

Melhorar *soft skills* e habilidades de gestão

A TECH ajuda o aluno a aplicar e desenvolver os conhecimentos adquiridos e melhorar suas habilidades interpessoais para se tornar um líder que faz a diferença.

Melhore as suas habilidades de comunicação e liderança e impulsiona a sua carreira.

08

Fazer parte de uma comunidade exclusiva

O aluno fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, renomadas instituições e profissionais qualificados procedentes das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade TECH Universidade Tecnológica.

Oferecemos a você a oportunidade de se especializar com uma equipe de professores internacionalmente reconhecida.

04 Objetivos

Os profissionais que fizerem esse programa de estudos poderão aumentar suas habilidades para gerar novas estratégias de negócios, adaptar-se a um ambiente em constante mudança e melhorar a lucratividade das empresas em um contexto globalizado ao longo de 3.000 horas de ensino. Para atingir este, objetivo dispõe de ferramentas pedagógicas que têm utilizado a mais recente tecnologia aplicada ao ensino universitário.



“

Gerencie com sucesso projetos para a criação de novos produtos alimentícios com os mais altos níveis de qualidade e segurança”

Na TECH, os objetivos dos alunos são os nossos objetivos.
Trabalhamos juntos para alcançá-los.

O **Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos** capacitará os alunos para:

01

Analisar a evolução histórico-cultural da transformação e do consumo de alimentos ou de grupos específicos de alimentos

04

Diferenciar as características essenciais dos alimentos e dos ramos da indústria alimentícia no contexto da produção atual de alimentos

02

Relacionar o avanço do conhecimento técnico-científico dos gêneros alimentícios com o progresso cultural e tecnológico



03

Identificar os fatores que influenciam a escolha e a aceitabilidade dos alimentos

05

Compreender o conceito de estrutura comercial, institucional e legal, bem como o balanço econômico de uma empresa

06

Adquirir o conhecimento para avaliar o risco higiênico-sanitário e toxicológico de um processo, alimento, ingrediente e embalagem, bem como para identificar as possíveis causas de deterioração de alimentos e estabelecer mecanismos de rastreabilidade

08

Calcular e interpretar os valores obtidos do Produto Interno Bruto e da Renda Agrícola para fins econômicos e de gestão empresarial

09

Desenvolver, aplicar, avaliar e manter práticas adequadas de higiene, segurança dos alimentos e sistemas de controle de risco, aplicando a legislação vigente

07

Conhecer as fontes de financiamento, os demonstrativos financeiros e as diferentes áreas funcionais de uma empresa

10

Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança dos alimentos



11

Definir as últimas tendências na gestão empresarial, levando em conta o ambiente globalizado que rege os critérios da alta administração.

14

Desenvolver estratégias para tomar decisões em um ambiente complexo e instável

12

Desenvolver as principais habilidades de liderança que devem definir aos profissionais que trabalham.

13

Seguir os critérios de sustentabilidade estabelecidos pelos padrões internacionais ao desenvolver um plano de negócios

15

Criar estratégias corporativas que definam os passos a serem seguidos pela empresa para se tornar mais competitiva e atingir seus próprios objetivos



16

Desenvolver as competências essenciais para administrar estrategicamente a atividade empresarial

18

Entender qual é a melhor maneira de administrar os recursos humanos da empresa, alcançando um melhor desempenho dos mesmos a favor dos benefícios da empresa

19

Adquirir as habilidades de comunicação necessárias para um líder empresarial a fim de conseguir que sua mensagem seja ouvida e compreendida pelos membros da sua comunidade

17

Planejar estratégias e políticas inovadoras para melhorar a gestão e a eficiência empresarial

20

Compreender o cenário econômico no qual a empresa se desenvolve e criar estratégias adequadas para se antecipar às mudanças



05

Competências

Essa opção acadêmica é uma excelente oportunidade para desenvolver competências essenciais na gestão e direção de empresas nesse setor em constante evolução. Assim, graças a essa capacitação, os profissionais aprimorarão suas habilidades em gestão de equipes, finanças e contabilidade, marketing e comunicação, gestão da cadeia de suprimentos, gestão da qualidade e segurança dos alimentos, sustentabilidade e responsabilidade social corporativa. Tudo isso permitirá que eles enfrentem com sucesso os desafios do setor de alimentos e liderem negócios bem-sucedidos e sustentáveis nesse setor em constante evolução.



“

Realize essa capacitação no dispositivo de sua preferência, sem precisar cumprir horários ou sair de casa”

01

Solucionar conflitos empresariais e problemas entre os trabalhadores

02

Realizar uma correta gestão de equipe para melhorar a produtividade e, portanto, os lucros da empresa

03

Realizar o controle econômico e financeiro da empresa

04

Controlar os processos logísticos, as compras e o abastecimento da empresa

05

Aprofundar nos novos modelos de negócio dos sistemas de informação



06

Aplicar as estratégias mais apropriadas para apostar no comércio eletrônico dos produtos da empresa

08

Apostar pela inovação em todos os processos e áreas da empresa



07

Elaborar e liderar planos de marketing

09

Liderar os diferentes projetos da empresa

10

Apostar pelo desenvolvimento sustentável da empresa, evitando impactos ambientais

11

Conhecer e aplicar as técnicas de mercado apropriadas no campo do setor de alimentos

12

Fornecer medidas preventivas e corretivas para solucionar perigos que surgem periodicamente em qualquer uma das fases da cadeia alimentar

13

Identificar os diferentes tipos de mercados, como os mercados de concorrência monopolística e oligopolística

14

Reconhecer o papel das normas culturais nos costumes e regulamentos alimentares e o papel dos alimentos na sociedade

15

Identificar problemas de saúde associados ao uso de aditivos alimentares



16

Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança e qualidade de alimentos

18

Identificar os mecanismos e parâmetros para o controle de processos e equipamentos na indústria de alimentos

19

Conhecer amplamente dos comportamentos alimentares, individuais e sociais

17

Participar na elaboração, organização e gestão dos diferentes serviços de alimentação

20

Dominar os processos de transformação e conservação específicos dos principais tipos de indústrias alimentícias



06

Estrutura e conteúdo

Seja na produção, distribuição ou comercialização de produtos alimentícios, o profissional que está desenvolvendo sua carreira nesse setor deve estar ciente das estratégias e seus desenvolvimentos. Por isso, a TECH criou um curso que reúne as áreas mais relevantes para que o especialista obtenha um conhecimento profundo da economia e do negócio de alimentos, da gestão de operações e logística e da inovação nesse setor.



“

Um programa de estudos completo que aborda tudo, desde a liderança e o marketing até a avaliação da segurança dos alimentos, com o melhor material didático”

Plano de estudo

O Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos é um programa de estudos intensivo que prepara os alunos para enfrentar os desafios desse setor. Para promover esse processo, o programa de estudos dessa capacitação inclui um conteúdo completo que abrange desde a gestão estratégica e comercial e a comunicação corporativa até os avanços em alimentos e saúde pública.

Tudo isso com um conteúdo que incorpora o material didático mais avançado e inovador baseado em resumos em vídeo de cada tópico, vídeos detalhados, leituras especializadas e estudos de caso, o que levará o profissional a obter um aprendizado prático muito mais eficaz, dinâmico e de grande utilidade prática.

Dessa forma, ele poderá incorporar em seu trabalho diário ações voltadas para a Responsabilidade Social Corporativa, a gestão da qualidade dos alimentos, a busca de financiamento ou uma gestão econômica mais equilibrada em um setor que deve atender às demandas dos consumidores.

Da mesma forma, graças ao método Relearning, focado na reiteração contínua dos conteúdos ao longo do itinerário acadêmico, os alunos reduzirão as longas horas de estudo e concentrarão seus esforços apenas nos conceitos mais importantes.

Uma oportunidade única de crescimento profissional oferecida pela TECH, por meio de um curso, onde basta um dispositivo digital com conexão à internet para visualizar o programa de estudos a qualquer hora do dia. Além disso, uma flexibilidade que lhe permitirá conciliar suas responsabilidades diárias com um ensino de qualidade.

Este programa tem duração de 24 meses e está dividido em 16 módulos:

Módulo 1 Liderança. Ética e RSE

Módulo 2 Direção estratégica e *management* diretivo

Módulo 3 Direção comercial, marketing e comunicação corporativa

Módulo 4 Marketing e Comportamento do consumidor

Módulo 5 Economia e Empresa de Alimentos

Módulo 6 Alimentação e Saúde Pública

Módulo 7 Gestão de pessoas e talentos

Módulo 8 Gestão econômico-financeira

Módulo 9	Gestão operacional e logística
Módulo 10	Gestão de Sistemas de Informação
Módulo 11	Inovação e gestão de projetos
Módulo 12	Alimentos, tecnologias e cultura
Módulo 13	Indústria de Alimentos
Módulo 14	Higiene e Segurança dos Alimentos
Módulo 15	Gestão e Qualidade dos Alimentos
Módulo 16	Avaliação da Segurança dos Alimentos

Onde, quando e como é ensinado?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos de totalmente online. Durante os 24 meses de capacitação, o aluno terá acesso a todo o conteúdo do curso a qualquer momento, o que lhe permitirá autogerenciar seu tempo de estudo.

*Uma experiência de
capacitação única,
fundamental e decisiva
para impulsionar seu
crescimento profissional.*

Módulo 1. Liderança, Ética e RSE

1.1. Globalização e Governança

- 1.1.1. Globalização e tendências: Internacionalização de mercados
- 1.1.2. Contexto econômico e Governança Corporativa
- 1.1.3. Accountability ou Prestação de Contas

1.2. Liderança

- 1.2.1. Contexto intercultural
- 1.2.2. Liderança e Gestão de Empresas
- 1.2.3. Funções e responsabilidades de gestão

1.3. Ética empresarial

- 1.3.1. Ética e integridade
- 1.3.2. Conduta ética nas empresas
- 1.3.3. Deontologia, códigos éticos e de conduta
- 1.3.4. Prevenção de fraude e corrupção

1.4. Sustentabilidade

- 1.4.1. Empresa e Desenvolvimento Sustentável
- 1.4.2. Impacto social, ambiental e econômico
- 1.4.3. Agenda 2030 e ODS

1.5. Responsabilidade Social da Empresa

- 1.5.1. Responsabilidade Social das empresas
- 1.5.2. Funções e responsabilidades
- 1.5.3. Implementação da Responsabilidade Social Corporativa

Módulo 2. Direção Estratégica e Gestão Executiva

2.1. Análise e projeto organizacional

- 2.1.1. Cultura organizacional
- 2.1.2. Análise organizacional.
- 2.1.3. Projeto da estrutura organizacional

2.2. Estratégia Corporativa

- 2.2.1. Estratégia corporativa
- 2.2.2. Tipos de estratégias corporativas
- 2.2.3. Determinação da estratégia corporativa
- 2.2.4. Estratégia corporativa e imagem da reputação

2.3. Planejamento e Formulação Estratégica

- 2.3.1. Pensamento estratégico
- 2.3.2. Formulação e Planejamento Estratégico
- 2.3.3. Sustentabilidade e Estratégia Corporativa

2.4. Modelos e Padrões Estratégicos

- 2.4.1. Riqueza, valor e retorno dos investimentos
- 2.4.2. Estratégia Corporativa: Metodologias
- 2.4.3. Crescimento e consolidação da estratégia corporativa

2.5. Gestão estratégica

- 2.5.1. Missão, visão e valores estratégicos
- 2.5.2. Balanced Scorecard / Quadro de controle
- 2.5.3. Análise, monitoramento e avaliação da estratégia corporativa
- 2.5.4. Gestão estratégica e reporting

2.6. Implementação e execução estratégica

- 2.6.1. Implementação estratégica: Objetivos, ações e impactos
- 2.6.2. Supervisão e alinhamento estratégico
- 2.6.3. Abordagem de melhoria contínua

2.7. Gestão Executiva

- 2.7.1. Integração de estratégias funcionais em estratégias gerais de negócios
- 2.7.2. Gestão executiva e desenvolvimento de processos
- 2.7.3. *Knowledge Management*

2.8. Análise e resolução de casos/ problemas

- 2.8.1. Metodologia de Resolução de Problemas
- 2.8.2. método do estudo de caso
- 2.8.3. Posicionamento e tomada de decisões

Módulo 3. Gestão comercial, marketing e comunicação corporativa**3.1. Gestão Comercial**

- 3.1.1. Gestão de vendas
- 3.1.2. Estratégia comercial
- 3.1.3. Técnicas de venda e negociação
- 3.1.4. Gestão da equipes de vendas

3.2. Marketing

- 3.2.1. Marketing e impacto nos negócios
- 3.2.2. Variáveis básicas do Marketing
- 3.2.3. Plano de marketing

3.3. Gestão estratégica de Marketing

- 3.3.1. Fontes de Inovação
- 3.3.2. Tendências atuais de Marketing
- 3.3.3. Ferramentas de Marketing
- 3.3.4. Estratégias de Marketing e comunicação com os clientes

3.4. Estratégia de Marketing Digital

- 3.4.1. Abordagem de Marketing Digital
- 3.4.2. Ferramentas de Marketing Digital
- 3.4.3. Inbound Marketing e evolução do Marketing Digital

3.5. Estratégia de vendas e de comunicação

- 3.5.1. Posicionamento e promoção
- 3.5.2. Relações Públicas
- 3.5.3. Estratégia de vendas e de comunicação

3.6. Comunicação Corporativa

- 3.6.1. Comunicação interna e externa
- 3.6.2. Departamento de Comunicação
- 3.6.3. Diretoria de Comunicação (DIRCOM): competências e responsabilidades

3.7. Estratégia de Comunicação Corporativa

- 3.7.1. Estratégia Corporativa de Comunicação
- 3.7.2. Plano de Comunicação
- 3.7.3. Redação de Comunicados à Imprensa/ Clipping/Publicidade

Módulo 4. Marketing e comportamento do consumidor**4.1. Conceito e função do marketing nos negócios**

- 4.1.1. Conceito e Natureza do marketing
- 4.1.2. O processo de Marketing
- 4.1.3. Economia empresarial
- 4.1.4. Evolução das abordagens de negócios em direção ao mercado
- 4.1.5. Evolução e tendências atuais de marketing

4.2. Comportamento do consumidor em relação a alimentos

- 4.2.1. Natureza e escopo do estudo do comportamento do consumidor
- 4.2.2. Fatores que influenciam o comportamento do consumidor
- 4.2.3. Processo de decisão de compra
- 4.2.4. O processo de compra organizacional

4.3. Pesquisa do mercado de alimentos

- 4.3.1. Conceito, objetivos e tipos de pesquisa de marketing
- 4.3.2. Fontes de informação em Marketing
- 4.3.3. O processo de Pesquisa comercial
- 4.3.4. Instrumentos de Pesquisa comercial
- 4.3.5. Mercados e clientes: segmentação

4.4. Decisões de marketing relacionadas a alimentos como um produto comercial

- 4.4.1. Alimentos como produtos, características e classificação
- 4.4.2. Decisões sobre produtos alimentícios
- 4.4.3. Decisões de marca

4.5. Desenvolvimento e marketing de novos alimentos

- 4.5.1. Estratégias de desenvolvimento de novos produtos
- 4.5.2. Etapas no desenvolvimento de novos produtos
- 4.5.3. Gerenciamento de novos produtos
- 4.5.4. Políticas de marketing no ciclo de vida do produto

4.6. Administração e políticas de fixação de preços

- 4.6.1. Precificação, abordagem do conceito
- 4.6.2. Métodos de determinação de preços
- 4.6.3. Estratégias de preços para novos produtos
- 4.6.4. Precificação de um mix/portfólio de produtos
- 4.6.5. Estratégias de ajustes de preços

4.7. Comunicação com o mercado

- 4.7.1. O papel das comunicações de marketing
- 4.7.2. Ferramentas de comunicação
- 4.7.3. Desenvolvimento de uma comunicação eficaz
- 4.7.4. Fatores para estabelecer o mix de comunicação

4.8. Distribuição de alimentos

- 4.8.1. Introdução
- 4.8.2. Decisões de design de canais
- 4.8.3. Decisões com a gestão de canais
- 4.8.4. Integração e sistemas de canais
- 4.8.5. Mudanças na Organização do Canal

4.9. Processo de decisão do consumidor

- 4.9.1. Características de estímulo e de mercado e sua relação com a decisão do consumidor
 - 4.9.1.1. Decisões de compra extensas, limitadas e rotineiras
 - 4.9.1.2. Decisões de compra de alto envolvimento e baixo envolvimento
 - 4.9.1.3. A tipologia de compradores

4.9.2. Reconhecimento do problema: conceito e fatores de influência

- 4.9.3. A busca de informações: conceito, tipos, dimensões e determinantes do processo de busca
- 4.9.4. Avaliação da Informação: Critérios e estratégias de avaliação ou regras de decisão
- 4.9.5. Aspectos gerais da escolha da marca
 - 4.9.5.1. A escolha do estabelecimento
 - 4.9.5.2. Processos pós-compra

4.10. A dimensão social do processo de compra do consumidor

- 4.10.1. A cultura e sua influência sobre os consumidores: dimensões, conceito e aspectos característicos da cultura
- 4.10.2. O valor do consumo nas culturas ocidentais
 - 4.10.2.1. Estratos sociais e comportamento do consumidor: conceito, características e procedimentos de medição
 - 4.10.2.2. Os estilos de vida

- 4.10.3. Grupos: conceito, características e tipos de grupos
 - 4.10.3.1. A importância da família nas decisões de compra
 - 4.10.3.2. Tipos de decisões de compra da família e fatores que afetam o processo de tomada de decisão da família
 - 4.10.3.3. Ciclo de vida familiar

Módulo 5. Economia e Empresa de Alimentos

5.1. Conceitos básicos de Economia

- 5.1.1. Economia e a necessidade de escolha
- 5.1.2. A fronteira de possibilidades de produção e suas aplicações na produção
- 5.1.3. O funcionamento de uma economia de mercado
- 5.1.4. Limitações do sistema de economia de mercado e economias mistas

5.2. Curvas de demanda e oferta

- 5.2.1. Os agentes que participam do mercado. Demanda e oferta
- 5.2.2. Equilíbrio de mercado
- 5.2.3. Mudanças na oferta e na demanda

5.3. Aplicações de análise da oferta e demanda

- 5.3.1. Diminuição dos preços agrícolas
- 5.3.2. Preços máximos e mínimos
- 5.3.3. Estabelecimento de preços subsidiados ou de apoio
- 5.3.4. Principais esquemas usados para apoiar os agricultores

5.4. A demanda por bens

- 5.4.1. Demanda de consumo e utilidade
- 5.4.2. Demanda de mercado
- 5.4.3. Demanda e o conceito de elasticidade
- 5.4.4. Elasticidade da demanda e receita total
- 5.4.5. Outras elasticidades

5.5. Produção na empresa e custos de produção

- 5.5.1. Produção em curto prazo
- 5.5.2. Produção em longo prazo
- 5.5.3. Os custos de curto prazo da empresa
- 5.5.4. Custos de longo prazo e retornos de escala
- 5.5.5. As decisões de produção da empresa e a maximização do lucro

5.6. Tipologias de mercado

- 5.6.1. As formas da competição
- 5.6.2. Mercados de concorrência perfeita
- 5.6.3. A empresa competitivo e as decisões de produzir
- 5.6.4. Características básicas da concorrência imperfeita
- 5.6.5. Monopólio, oligopólio e concorrência monopolística

5.7. Macromagnitudes econômicas

- 5.7.1. Produto Interno Bruto e Índice Geral de Preços
- 5.7.2. Renda e investimento públicos
- 5.7.3. Macromagnitudes agrícolas

5.8. Estrutura organizacional da empresa. Tipos de empresas

- 5.8.1. Empresário individual (autônomo)
- 5.8.2. Empresa sem personalidade jurídica
- 5.8.3. Empresa com personalidade jurídica
- 5.8.4. Responsabilidade social da empresa
- 5.8.5. Ambiente jurídico e fiscal

5.9. Áreas funcionais da empresa

- 5.9.1. Financiamento da empresa: fundos emprestados e fundos próprios
- 5.9.2. Produção nos negócios
- 5.9.3. Área de suprimentos e métodos de gerenciamento de estoque
- 5.9.4. Recursos humanos

5.10. Análise das demonstrações financeiras da empresa

- 5.10.1. Análise patrimonial
- 5.10.2. Análise financeira
- 5.10.3. Análise econômica

Módulo 6. Alimentação e Saúde Pública**6.1. Alimentação humana e evolução histórica**

- 6.1.1. O fato natural e o fato cultural. Evolução biológica, manuseio e fabricação de ferramentas
- 6.1.2. O uso de fogo, perfis de caçador e coletor. Carnívoro ou vegetariano
- 6.1.3. Tecnologias biológicas, genéticas, químicas e mecânicas envolvidas na transformação e Conservação de alimentos
- 6.1.4. Alimentos na época romana
- 6.1.5. Influência da descoberta da América
- 6.1.6. Alimentação em países desenvolvidos
 - 6.1.6.1. Cadeias e redes de distribuição de alimentos
 - 6.1.6.2. A "Rede" comércio global e pequeno comércio

6.2. Significado sociocultural dos alimentos

- 6.2.1. Alimentação e comunicação social. Relações sociais e relações individuais
- 6.2.2. Expressões emocionais dos alimentos. Festas e comemorações
- 6.2.3. Relações entre dietas e preceitos religiosos. Alimentos e cristianismo, hinduísmo, budismo, judaísmo, islamismo
- 6.2.4. Alimentos naturais, ecológicos e biológicos
- 6.2.5. Tipo de dietas: a dieta normal, dietas de emagrecimento, dietas curativas, dietas mágicas e dietas absurdas
- 6.2.6. Realidade e percepção dos alimentos. Protocolo de refeições familiares e institucionais

6.3. Comunicação e comportamento de alimentos

- 6.3.1. Mídia escrita: revistas especializadas. Revistas populares e revistas profissionais
- 6.3.2. Meios audiovisuais: rádio, televisão, internet. Os envases. Publicidade
- 6.3.3. Comportamento alimentar Motivação e consumo
- 6.3.4. Rotulagem e consumo de alimentos. Desenvolvimento de gostos e aversões
- 6.3.5. Fontes de variação nas preferências e atitudes alimentares

6.4. Conceito de saúde e doença e epidemiologia

- 6.4.1. Promoção da saúde e prevenção da doença
- 6.4.2. Níveis de prevenção. Lei de Saúde Pública
- 6.4.3. Características dos alimentos. Alimentos como veículos de doenças
- 6.4.4. Os métodos epidemiológicos: Descritivo, analítico, experimental, preditivo

6.5. Importância sanitária, social e econômica das zoonoses

- 6.5.1. Classificação de zoonoses
- 6.5.2. Fatores
- 6.5.3. Critérios de avaliação
- 6.5.4. Planos de luta

6.6. Epidemiologia e prevenção das doenças transmitidas por carnes e pescados e seus respectivos derivados

- 6.6.1. Introdução. Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
- 6.6.2. Doenças por consumo
- 6.6.3. Medidas preventivas para doenças transmitidas por produtos cárneos
- 6.6.4. Introdução. Fatores epidemiológicos de doenças transmitidas por pescados
- 6.6.5. Doenças por consumo
- 6.6.6. Prevenção

6.7. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por leite e derivados

- 6.7.1. Introdução. Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
- 6.7.2. Doenças por consumo
- 6.7.3. Medidas preventivas para doenças transmitidas por produtos lácteos

6.8. Epidemiologia e prevenção das doenças transmitidas por produtos de panificação e confeitaria

- 6.8.1. Introdução. Fatores epidemiológicos
- 6.8.2. Doenças por consumo
- 6.8.3. Prevenção

6.9. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por alimentos enlatados e semi-conservados, vegetais e cogumelos comestíveis

- 6.9.1. Introdução. Fatores epidemiológicos de conservas e semi-conservas
- 6.9.2. Doenças causadas pelo consumo de conservas e semiconservas

- 6.9.3. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por conservas e semi-conservas
- 6.9.4. Introdução. Fatores epidemiológicos de hortaliças e cogumelos
- 6.9.5. Doenças causadas pelo consumo de hortaliças e cogumelos
- 6.9.6. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por hortaliças e cogumelos

6.10. Problemas de saúde derivados do uso de aditivos, origem de intoxicação de alimentos

- 6.10.1. Toxinas que ocorrem naturalmente nos alimentos
- 6.10.2. Tóxico devido ao manuseio incorreto
- 6.10.3. Uso de aditivos alimentares

Módulo 7. Gestão de pessoas e talentos

7.1. Comportamento organizacional

- 7.1.1. Teoria das organizações
- 7.1.2. Principais fatores para a mudança organizacional
- 7.1.3. Estratégias corporativas, tipos e gestão do conhecimento

7.2. Gestão estratégica de pessoas

- 7.2.1. Planejamento dos postos de trabalho, recrutamento e seleção
- 7.2.2. Plano Estratégico de Recursos Humanos: desenho e implementação
- 7.2.3. Análise dos postos de trabalho, planejamento e seleção de pessoas
- 7.2.4. Formação e desenvolvimento profissional

7.3. Desenvolvimento de gestão e liderança

- 7.3.1. Habilidades gerenciais: Competências e habilidades do século XXI
- 7.3.2. Habilidades não gerenciais
- 7.3.3. Mapa de competências e habilidades
- 7.3.4. Liderança e gestão de pessoas

7.4. Gestão de mudanças

- 7.4.1. Análise de desempenho
- 7.4.2. Planejamento estratégico
- 7.4.3. Gestão de mudanças: principais fatores, planejamento e gestão de processos
- 7.4.4. Abordagem de melhoria contínua

7.5. Negociação e gestão de conflitos

- 7.5.1. Objetivos da Negociação: elementos diferenciais
- 7.5.2. Técnicas efetivas de negociação
- 7.5.3. Conflitos: tipos e fatores
- 7.5.4. Gestão eficiente de conflitos: negociação e comunicação

7.6. Comunicação gerencial

- 7.6.1. Análise de desempenho
- 7.6.2. Liderar a mudança. Resistência à mudança
- 7.6.3. Gestão de processos de mudança
- 7.6.4. Gestão de equipes multiculturais

7.7. Gestão de equipes e desempenho de pessoas

- 7.7.1. Ambiente multicultural e multidisciplinar
- 7.7.2. Gestão de equipe e desempenho de pessoas
- 7.7.3. Coaching e desempenho de pessoas
- 7.7.4. Reuniões gerenciais: Planejamento e gestão de tempo

7.8. Gestão do conhecimento e do talento

- 7.8.1. Identificação do conhecimento e do talento nas organizações
- 7.8.2. Modelos corporativos de gestão do conhecimento e do talento
- 7.8.3. Criatividade e inovação

Módulo 8. Gestão econômico-financeira

8.1. Ambiente Econômico

- 8.1.1. Teoria das organizações.
- 8.1.2. Principais fatores para a mudança organizacional
- 8.1.3. Estratégias corporativas, tipos e gestão do conhecimento

8.2. Contabilidade Gerencial

- 8.2.1. Normas internacionais de Contabilidade
- 8.2.2. Introdução ao ciclo contábil
- 8.2.3. Demonstrações contábeis das empresas
- 8.2.4. Análise das Demonstrações Contábeis: tomada de decisões

8.3. Orçamento e Controle de Gestão

- 8.3.1. Planejamento Orçamentário
- 8.3.2. Controle de gestão: planejamento e objetivos
- 8.3.3. Supervisão e *reporting*

8.4. Responsabilidade fiscal das empresas

- 8.4.1. Responsabilidade fiscal corporativa
- 8.4.2. Procedimento tributário: Análise de um caso-país

8.5. Sistemas de controle das empresas

- 8.5.1. Tipos de Controle
- 8.5.2. Conformidade regulatória/Compliance
- 8.5.3. Auditoria Interna
- 8.5.4. Auditoria Externa

8.6. Gestão Financeira

- 8.6.1. Introdução à Gestão Financeira
- 8.6.2. Gestão Financeira e estratégia corporativa
- 8.6.3. Diretor financeiro ou *Diretor financeiro* (CFO): competências gerenciais

8.7. Planejamento Financeiro

- 8.7.1. Modelos de negócio e necessidade de financiamento
- 8.7.2. Ferramentas de análise financeira
- 8.7.3. Planejamento Financeiro a curto prazo
- 8.7.4. Planejamento Financeiro a longo prazo

8.8. Estratégia Financeira Corporativa

- 8.8.1. Investimentos Financeiros Corporativos
- 8.8.2. Crescimento estratégico: tipos

8.9. Contexto Macroeconômico

- 8.9.1. Análise Macroeconômica
- 8.9.2. Indicadores econômicos
- 8.9.3. Ciclo econômico

8.10. Financiamento Estratégico

- 8.10.1. Negócios Bancários: Contexto atual
- 8.10.2. Análise e gestão de risco

8.11. Mercados financeiros e de capitais

- 8.11.1. Mercado de Renda Fixa
- 8.11.2. Mercado de renda variável
- 8.11.3. Avaliação de empresas

8.12. Análise e resolução de casos/ problemas

- 8.12.1. Metodologia de Resolução de Problemas
- 8.12.2. método do estudo de caso

Módulo 9. Gestão operacional e logística**9.1. Gerenciamento das operações**

- 9.1.1. Definir as estratégias operacionais
- 9.1.2. Planejamento e controle da cadeia de suprimentos
- 9.1.3. Sistemas de indicadores

9.2. Gestão de compras

- 9.2.1. Gestão de Estoque
- 9.2.2. Gestão de Armazém
- 9.2.3. Gestão de Compras e Suprimentos

9.3. Gerenciamento da cadeia de suprimentos (1)

- 9.3.1. Custos e eficiência da cadeia de operações
- 9.3.2. Mudança nos padrões da demanda
- 9.3.3. Mudança na estratégia das operações

9.4. Supply chain management / Gerenciamento da cadeia de suprimentos (2). Execução

- 9.4.1. *Lean Manufacturing/Lean Thinking*
- 9.4.2. *Gestão Logística*
- 9.4.3. *Compras*

9.5. Processos logísticos

- 9.5.1. instituição e gestão por processos
- 9.5.2. Suprimentos, produção, distribuição
- 9.5.3. Qualidade, custos de qualidade e ferramentas
- 9.5.4. Serviço de pós-venda

9.6. Logística e clientes

- 9.6.1. Análise e previsão de demanda
- 9.6.2. Previsão e planejamento de vendas
- 9.6.3. *Collaborative planning forecasting & replacement*

9.7. Logística internacional

- 9.7.1. Alfândega, processos de exportação e importação
- 9.7.2. Formas e meios de pagamento internacional
- 9.7.3. Plataformas logísticas internacionais

9.8. Operações como arma competitiva

- 9.8.1. A inovação nas operações como uma vantagem competitiva na empresa
- 9.8.2. Tecnologias e ciências emergentes
- 9.8.3. Sistemas de informação nas operações

Módulo 10. Gestão de Sistemas de Informação**10.1. Gestão de Sistemas de Informação**

- 10.1.1. Sistemas de informação de negócio
- 10.1.2. Decisões estratégicas
- 10.1.3. Função do CIO

10.2. Tecnologia da informação e estratégia empresarial

- 10.2.1. Análise de negócio e setores industriais
- 10.2.2. Modelos de negócio baseados na Internet
- 10.2.3. A importância da TI na empresa

10.3. Planejamento estratégico do SI

- 10.3.1. O processo do planejamento estratégico
- 10.3.2. Planejamento da estratégia SI
- 10.3.3. Plano de implementação da estratégia

10.4. Sistemas de informação e inteligência empresarial

- 10.4.1. CRM e Business Intelligence
- 10.4.2. *Gestão de Projeto de Business Intelligence*
- 10.4.3. *Arquitetura de Business Intelligence*

10.5. Novos modelos de negócio baseados nas TIC

- 10.5.1. Modelos de negócios baseados em tecnologia
- 10.5.2. Capacidade de inovação
- 10.5.3. Redesenho dos processos da cadeia de valor

10.6. Comércio eletrônico

- 10.6.1. Plano Estratégico de Comércio Eletrônico
- 10.6.2. Gestão logística e atenção ao cliente no comércio eletrônico
- 10.6.3. *e-Commerce* como uma oportunidade de internacionalização

10.7. Estratégias de E-Business

- 10.7.1. Estratégias em Mídia Social
- 10.7.2. Otimização de canais de serviço e suporte ao cliente
- 10.7.3. Regulação digital

10.8. Negócio digital

- 10.8.1. *Mobile eCommerce*
- 10.8.2. *Design e usabilidade*
- 10.8.3. *Operações do Comércio Eletrônico*

Módulo 11. Inovação e gestão de projetos**11.1. Inovação**

- 11.1.1. Marco Conceitual de inovação
- 11.1.2. Tipos de inovação
- 11.1.3. Inovação contínua e descontínua
- 11.1.4. Capacitação e Inovação

11.2. Estratégia de Inovação

- 11.2.1. Inovação e Estratégia Corporativa
- 11.2.2. Projeto de inovação global: design e gestão
- 11.2.3. Oficinas de inovação

11.3. Projeto e validação do modelo de negócios

- 11.3.1. Metodologia Lean Startup
- 11.3.2. Iniciativa de negócio inovador: etapas
- 11.3.3. Modalidades de financiamento
- 11.3.4. Ferramentas de modelo: mapa de empatia, modelo canvas e métricas
- 11.3.5. Crescimento e fidelização

11.4. Direção e Gestão de Projetos

- 11.4.1. Oportunidades de Inovação
- 11.4.2. Estudo de viabilidade e elaboração de propostas
- 11.4.3. Definição e desenho dos projetos
- 11.4.4. Execução dos Projetos
- 11.4.5. Fechamento de Projetos

Módulo 12. Alimentos, tecnologias e cultura

12.1. Introdução à cultura alimentar

- 12.1.1. Alimentação e nutrição: o homem como um animal onívoro
- 12.1.2. Conceito de Cultura e Comportamento alimentar
- 12.1.3. Dieta humana em diferentes tipos de sociedades
- 12.1.4. Conceito de adaptação alimentar: Exemplos de adaptação alimentar

12.2. Fatores condicionantes da alimentação

- 12.2.1. Significado ideológico dos alimentos
- 12.2.2. Dieta e gênero
- 12.2.3. Padrões de alimentação em diferentes culturas: produção, consumo e comportamento

12.3. Religião e alimentação

- 12.3.1. Alimentos permitidos e proibidos
- 12.3.2. Relação entre alimentos e rituais religiosos
- 12.3.3. Práticas e comportamentos alimentares relacionados à religião

12.4. Bases históricas da alimentação

- 12.4.1. Principais mudanças nas dietas humanas em diferentes estágios da história
- 12.4.2. Pré-história
- 12.4.3. Idade Antiga
- 12.4.4. Idade Média
- 12.4.5. Impacto da descoberta da América nas dietas da Europa e do Novo Mundo
- 12.4.6. Idade Moderna

12.5. Avanços científicos e a alimentação

- 12.5.1. Revoluções industriais
- 12.5.2. Impacto das descobertas científicas e do desenvolvimento tecnológico nos alimentos

12.6. Alimentação Contemporânea I

- 12.6.1. Fatores socioeconômicos e demográficos que influenciam as dietas atuais
- 12.6.2. Alimentação e imigração
- 12.6.3. O homem e a abundância no mundo, mitos e realidades

12.7. Alimentação Contemporânea II

- 12.7.1. Novas Tendências em alimentação
- 12.7.2. O surgimento do serviço de bufê em massa e do fast food
- 12.7.3. Interesse em dieta e saúde

12.8. Aceitabilidade dos alimentos

- 12.8.1. Condicionamentos fisiológicos e psicológicos
- 12.8.2. Conceito de qualidade de alimentos
- 12.8.3. Avaliação da aceitação dos alimentos

12.9. Técnicas de comunicação

- 12.9.1. Marketing alimentar
- 12.9.2. Elementos de marketing
- 12.9.3. Recursos de propaganda de alimentos
- 12.9.4. Influência da publicidade no comportamento alimentar

12.10. Fatores socioculturais da alimentação

- 12.10.1. Relações sociais
- 12.10.2. Expressão de sentimentos, prestígio e poder
- 12.10.3. Grupos sociais neolíticos e paleolíticos

Módulo 13. Indústria alimentícia**13.1. Cereais e produtos derivados I**

- 13.1.1. Cereais: produção e consumo
 - 13.1.1.1. Classificação dos cereais
 - 13.1.1.2. Estado atual da pesquisa e situação industrial
- 13.1.2. Conceitos básicos de grãos de cereais
 - 13.1.2.1. Métodos e equipamentos para caracterização de farinha e produtos de panificação
 - 13.1.2.2. Propriedades reológicas durante o amassamento, a fermentação e o forneamento
- 13.1.3. Produtos derivados de cereais: Ingredientes, aditivos e adjuvantes Classificação e efeitos

13.2. Cereais e produtos derivados II

- 13.2.1. Processo de panificação: etapas, alterações produzidas e equipamentos utilizados
- 13.2.2. Caracterização instrumental, sensorial e nutricional de produtos derivados de cereais
- 13.2.3. Aplicação da refrigeração na panificação Pães pré-assados congelados. Processo e qualidade do produto
- 13.2.4. Produtos sem glúten derivados de cereais. Formulação, processo e características de qualidade
- 13.2.5. Massas alimentares. Ingredientes e processo. Tipos de massa
- 13.2.6. Inovação em produtos de panificação Tendências em design de produto

13.3. Leite e produtos lácteos Ovos e produtos derivados de ovos I

- 13.3.1. Qualidade higiênico-sanitária do leite
 - 13.3.1.1. Origem e níveis de contaminação Microbiota inicial e contaminante
 - 13.3.1.2. Presença de contaminantes químicos: resíduos e contaminantes
 - 13.3.1.3. Influência da higiene na cadeia de produção e comercialização do leite
- 13.3.2. Produção de leite. Síntese do leite
 - 13.3.2.1. Fatores que influenciam a composição da controle do leite: extrínsecos e intrínsecos
 - 13.3.2.2. Ordenha: boas práticas do processo
- 13.3.3. Pré-tratamento do leite na fazenda: filtração, refrigeração e métodos alternativos de conservação

- 13.3.4. Tratamentos na indústria de laticínios: clarificação e bactofugação, desnatação, padronização, homogeneização, desaeração. Pasteurização. Definição Procedimentos, temperaturas de tratamento e fatores limitantes
 - 13.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Embalagem. Controle de qualidade. Esterilização. Definição
 - 13.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, outros sistemas. Embalagem. Controle de qualidade
 - 13.3.4.3. Tipos de leite pasteurizado e esterilizado. Seleção do leite. Leites batidos e aromatizados. Processo de mistura. Leites enriquecidos. Processo de enriquecimento
 - 13.3.4.4. Leite evaporado. Leite condensado
- 13.3.5. Sistemas de conservação e embalagem
- 13.3.6. Controle de qualidade do leite em pó
- 13.3.7. Sistemas de embalagem de leite e controle de qualidade

13.4. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados I

- 13.4.1. Derivados Lácteos. Cremes e manteigas
- 13.4.2. Processo de elaboração. Métodos de fabricação contínua. Embalagem e conservação. Defeitos de fabricação e alterações
- 13.4.3. Leites fermentados: Iogurte. Tratamentos preparatórios do leite Processos e sistemas de produção
 - 13.4.3.1. Tipos de Iogurte. Problemas na elaboração. Controle de qualidade
 - 13.4.3.2. Produtos BIO e outros leites acidófilos
- 13.4.4. Tecnologia de fabricação de queijo: tratamentos preparatórios do leite
 - 13.4.4.1. Produção de coalhada: sinérese. Prensagem. Salgado

- 13.4.4.2. Atividade de água no queijo. Controle e Conservação da Salmoura
- 13.4.4.3. Maturação do queijo: agentes envolvidos. Fatores que determinam a maturação Efeitos da biota contaminante
- 13.4.4.4. Problemas toxicológicos do queijo
- 13.4.5. Aditivos e tratamentos antifúngicos
- 13.4.6. Sorvete. Características. Tipos de sorvete. Processo de elaboração
- 13.4.7. Ovos e derivados
 - 13.4.7.1. Ovo fresco: tratamento do ovo fresco como matéria-prima para a produção de derivados
 - 13.4.7.2. Produtos de ovos: líquidos, congelados e desidratados

13.5. Produtos Vegetais I

- 13.5.1. Fisiologia e tecnologia pós-colheita. Introdução
- 13.5.2. Produção de frutas e hortaliças, a necessidade de conservação pós-colheita
- 13.5.3. Respiração: metabolismo respiratório e sua influência na conservação pós-colheita e deterioração de vegetais
- 13.5.4. Etileno: síntese e metabolismo. Implicações do etileno na regulação do amadurecimento de frutas
- 13.5.5. Amadurecimento de frutas: O processo de amadurecimento, generalidades e seu controle
 - 13.5.5.1. Amadurecimento climatérico e não-climatérico
 - 13.5.5.2. Mudanças na composição: mudanças fisiológicas e bioquímicas durante o amadurecimento e conservação de frutas e hortaliças

13.6. Produtos Vegetais III

- 13.6.1. Princípio da conservação de frutas e hortaliças pelo controle de gases ambientais. Modo de ação e suas aplicações na conservação de frutas e hortaliças
- 13.6.2. Conservação refrigerada. Controle de temperatura na conservação de frutas e hortaliças
 - 13.6.2.1. Métodos tecnológicos e aplicações
 - 13.6.2.2. Danos causados pelo frio e seu controle
- 13.6.3. Transpiração: controle de perdas de água na conservação de frutas e hortaliças
 - 13.6.3.1. Princípios físicos. Sistemas de controle
- 13.6.4. Patologia pós-colheita: principais deteriorações e apodrecimentos durante a conservação de frutas e hortaliças. Sistemas e métodos de controle
- 13.6.5. Produtos IV Gama
 - 13.6.5.1. Fisiologia de produtos vegetais: tecnologias de manuseio e conservação

13.7. Produtos Vegetais III

- 13.7.1. Preparação de vegetais em conserva: Visão geral de uma linha típica de enlatamento de vegetais
 - 13.7.1.1. Exemplos dos principais tipos de vegetais e legumes enlatados
 - 13.7.1.2. Novos produtos de origem vegetal: sopas frias
 - 13.7.1.3. Visão geral de uma linha típica de frutas
- 13.7.2. Processamento de suco e néctar: extração e tratamento de suco
 - 13.7.2.1. Sistemas assépticos de processamento, armazenamento e embalagem

- 13.7.2.2. Exemplos de linhas para obtenção dos principais tipos de sucos
- 13.7.2.3. Obtenção e conservação de produtos semiacabados: cremogenatos
- 13.7.3. Produção de doces, geleias e compotas: processo de produção e embalagem
 - 13.7.3.1. Exemplos de linhas de processamento características
 - 13.7.3.2. Aditivos usados na fabricação de geleias e marmeladas

13.8. Bebidas alcoólicas e óleos

- 13.8.1. Bebidas alcoólicas: Vinho. Processo de elaboração
 - 13.8.1.1. Cerveja: processo de fabricação. Tipos
 - 13.8.1.2. Aguardentes e licores: Processos e tipos
- 13.8.2. Óleos e gorduras: Introdução
 - 13.8.2.1. Azeite de oliva: Sistema de extração de azeite de oliva
 - 13.8.2.2. Óleos de sementes oleaginosas. Extração
- 13.8.3. Gorduras de origem animal: Refino de gorduras e óleos

13.9. Carne e produtos derivados

- 13.9.1. Indústria da Carne: Produção e consumo
- 13.9.2. Classificação e propriedades funcionais das proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplasmáticas e estromais
 - 13.9.2.1. Conversão do músculo em carne: síndrome do estresse suíno
- 13.9.3. Maturação da carne: fatores que afetam a qualidade da carne para consumo direto e industrialização
- 13.9.4. Química da cura: ingredientes, aditivos e adjuvantes de cura
 - 13.9.4.1. Processos de cura industrial: cura seca e úmida
 - 13.9.4.2. Alternativas ao nitrito

- 13.9.5. Produtos cárneos crus e crus marinados: fundamentos e problemas de conservação. Características das matérias-primas
 - 13.9.5.1. Tipos de produtos. Operações de fabricação
 - 13.9.5.2. Alterações e defeitos
- 13.9.6. Embutidos e presuntos cozidos: princípios básicos da preparação de emulsões de carne. Características e seleção de matérias-primas
 - 13.9.6.1. Operações tecnológicas de fabricação. Sistemas industriais
 - 13.9.6.2. Alterações e defeitos

13.10. Pescados e mariscos

- 13.10.1. Pescados e mariscos. Características de interesse tecnológico
- 13.10.2. Principais equipamentos industriais de pesca e mariscagem
 - 13.10.2.1. Operações unitárias em tecnologia de pescado
 - 13.10.2.2. Conservação do pescado a frio
- 13.10.3. Salga, decapagem, secagem e defumaçã aspectos tecnológicos da fabricação
 - 13.10.3.1. Características do produto final Performance
- 13.10.4. Comercialização

Módulo 14. Higiene e Segurança dos Alimentos**14.1. Introdução à Segurança dos Alimentos**

- 14.1.1. Conceito de higiene e segurança dos alimentos
 - 14.1.1.1. Evolução histórica Importância atual
 - 14.1.1.2. Objetivos e estratégias da política global de segurança dos alimentos
- 14.1.2. Programas específicos de garantia da qualidade dos alimentos
- 14.1.3. Segurança dos alimentos a nível de consumidor
- 14.1.4. Rastreabilidade Conceito e aplicação na indústria alimentícia

14.2. Sistemas de autocontrole no setor de alimentos

- 14.2.1. Planos gerais de higiene (PGH)
 - 14.2.1.1. Objetivos e importância atual
 - 14.2.1.2. Princípios básicos e a base para sua implementação em empresas de alimentos
- 14.2.2. Manipulação de alimentos
- 14.2.3. Medidas preventivas e higiene de processos no setor de alimentos e restauração

14.3. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (A.P.P.C.C.)

- 14.3.1. Princípios gerais do sistema A.P.P.C.C.
- 14.3.2. Projeto e verificação de fluxogramas
- 14.3.3. Sistemas de avaliação de riscos e sistemas de avaliação de perigos
- 14.3.4. Implementação de sistemas de controle, limites críticos, ações corretivas e sistemas de verificação
- 14.3.5. Desenvolvimento de um gráfico de gerenciamento e sua aplicação no setor de alimentos

14.4. Planos específicos no setor de alimentos

- 14.4.1. Plano de capacitação de manipuladores
 - 14.4.1.1. Implementação do Plano de Capacitação. Tipos de atividades formativas
 - 14.4.1.2. Metodologia da capacitação
 - 14.4.1.3. Monitoramento, vigilância e ações corretivas
 - 14.4.1.4. Verificação do plano

- 14.4.2. Plano de homologação do fornecedor
 - 14.4.2.1. Procedimentos de controle, verificação e ações corretivas de um plano de aprovação
 - 14.4.2.2. Higiene do transporte de mercadorias
 - 14.4.2.3. Padrões de higiene na recepção de alimentos frescos, manufaturados, não perecíveis, embalados e outros
- 14.4.3. Plano de limpeza e desinfecção (L + D)
 - 14.4.3.1. Biofilmes e seu impacto na segurança dos alimentos
 - 14.4.3.2. Métodos de limpeza e desinfecção
 - 14.4.3.3. Tipos de detergentes e desinfecção
 - 14.4.3.4. Sistemas de verificação e controle do plano de limpeza e desinfecção

14.5. Rastreabilidade em Indústrias de Alimentos

- 14.5.1. Introdução à rastreabilidade
 - 14.5.1.1. Antecedentes do sistema de rastreabilidade
 - 14.5.1.2. Conceito de rastreabilidade
 - 14.5.1.3. Tipos de rastreabilidade
 - 14.5.1.4. Vantagens da rastreabilidade
- 14.5.2. Implementação do Plano de Rastreabilidade
 - 14.5.2.1. Introdução
 - 14.5.2.2. Etapas anteriores
 - 14.5.2.3. Plano de rastreabilidade
 - 14.5.2.4. Sistema de identificação do produto
 - 14.5.2.5. Métodos de verificação do sistema

- 14.5.3. Ferramentas para identificação de produtos
 - 14.5.3.1. Ferramentas manuais
 - 14.5.3.2. Ferramentas automatizadas
 - 14.5.3.2.1. Código de barras EAN
 - 14.5.3.2.2. RFID// EPC
- 14.5.4. Registros
 - 14.5.4.1. Registro identificação de matérias-primas e outros materiais
 - 14.5.4.2. Registro de processamento de alimentos
 - 14.5.4.3. Registro de identificação do produto final
 - 14.5.4.4. Registro dos resultados das verificações realizadas
 - 14.5.4.5. Período de manutenção de registros
- 14.5.5. Gestão de incidentes, recall e recuperação de produtos e reclamações de clientes

14.6. Armazenamento de mercadorias e controle de produtos embalados

- 14.6.1. Padrões de higiene para armazenamento de produtos a seco
- 14.6.2. Armazenamento a quente: políticas de cozimento e reaquecimento e padrões de higiene
- 14.6.3. Registros de validação do sistema de armazenamento e calibração de termômetros
- 14.6.4. Embalagem de alimentos e sua aplicação na segurança dos alimentos
 - 14.6.4.1. Garantias sanitárias e durabilidade dos alimentos em condições ideais de acordo com a tecnologia de embalagem
 - 14.6.4.2. Embalagem de alimentos e contaminação ambiental

14.7. Técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade de processos e produtos

- 14.7.1. Laboratório alimentício
- 14.7.2. Controle oficial da cadeia agroalimentar
 - 14.7.2.1. PNCPA para a cadeia agroalimentar
 - 14.7.2.2. Autoridades competentes
- 14.7.3. Métodos de análise de alimentos
 - 14.7.3.1. Métodos de análise em cereais
 - 14.7.3.2. Métodos de análise de fertilizantes, resíduos de produtos fitossanitários e produtos veterinários
 - 14.7.3.3. Métodos de análise de produtos alimentícios

- 14.7.3.4. Métodos de análise de produtos de carne
- 14.7.3.5. Métodos de análise de óleos e gorduras
- 14.7.3.6. Métodos de análise de produtos lácteos
- 14.7.3.7. Métodos de análise de vinhos, sucos e mostos
- 14.7.3.8. Métodos de análise de produtos da pesca
- 14.7.4. Técnicas de análise nutricional
 - 14.7.4.1. Determinação da proteínas
 - 14.7.4.2. Determinação de carboidratos
 - 14.7.4.3. Determinação de gorduras
 - 14.7.4.4. Determinação das cinzas

14.8. Gestão da segurança dos alimentos

- 14.8.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 14.8.1.1. O conceito de perigo
 - 14.8.1.2. O conceito de risco
 - 14.8.1.3. Avaliação de riscos
- 14.8.2. Perigos físicos
 - 14.8.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 14.8.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
- 14.8.3. Perigos químicos
 - 14.8.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 14.8.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos

- 14.8.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
- 14.8.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
- 14.8.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
- 14.8.3.6. Alérgenos em alimentos
- 14.8.4. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 14.8.4.1. Riscos Microbianos
 - 14.8.4.2. Riscos biológicos não-microbianos
 - 14.8.4.3. Métodos de controle de riscos biológicos
- 14.8.5. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 14.8.5.1. Antecedentes
 - 14.8.5.2. Alcance
 - 14.8.5.3. BPF em um sistema de gestão de segurança

14.9. Validação de novos métodos e tecnologias

- 14.9.1. Validação de processos e métodos
 - 14.9.1.1. Suporte documental
 - 14.9.1.2. Validação de técnicas analíticas
 - 14.9.1.3. Plano de amostragem de validação
 - 14.9.1.4. Viés e precisão do método
 - 14.9.1.5. Determinar a incerteza
- 14.9.2. Métodos de validação
 - 14.9.2.1. Etapas de validação do método
 - 14.9.2.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 14.9.2.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos

- 14.9.3. Análise de causas
 - 14.9.3.1. Métodos qualitativos: árvores de causa-efeito e de causa-raiz
 - 14.9.3.2. Métodos quantitativos: Diagrama de Pareto e gráficos de dispersão
- 14.9.4. Auditorias internas do sistema de autocontrole
 - 14.9.4.1. Auditores competentes
 - 14.9.4.2. Programa e plano de auditorias
 - 14.9.4.3. Alcance da auditoria
 - 14.9.4.4. Documentos de referência

14.10. Manutenção da cadeia de frio

- 14.10.1. A linha de frio e seu impacto na segurança dos alimentos
- 14.10.2. Diretrizes em um serviço de bufê para o projeto, a implementação e a manutenção de um sistema APPCC em toda a linha de frio
- 14.10.3. Identificação dos perigos associados à linha de frio

Módulo 15. Gestão e Qualidade dos Alimentos

15.1. Segurança de alimentos e defesa do consumidor

- 15.1.1. Definição e conceitos básicos
- 15.1.2. Evolução da qualidade e segurança os alimentos
- 15.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
- 15.1.4. Órgãos e autoridades chave para a segurança de alimentos: estruturas e funções
- 15.1.5. Fraude e boatos sobre alimentos: papel da mídia

15.2. Instalações, locais e equipamentos

- 15.2.1. Seleção do local: projeto e construção e materiais
- 15.2.2. Plano de manutenção de locais, instalações e equipamentos
- 15.2.3. Regulamentos aplicáveis

15.3. Plano de limpeza e desinfecção (L + D)

- 15.3.1. Componentes das sujidades
- 15.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
- 15.3.3. Etapas de limpeza e desinfecção
- 15.3.4. Programa de limpeza e desinfecção
- 15.3.5. Regulamentação atual

15.4. Controle de pragas

- 15.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D + D)
- 15.4.2. Pragas associadas à cadeia de alimentos
- 15.4.3. Medidas preventivas para o controle de pragas
 - 15.4.3.1. Armadilhas para mamíferos e insetos terrestres
 - 15.4.3.2. Armadilhas para insetos voadores

15.5. Plano de Rastreabilidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF)

- 15.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
- 15.5.2. Regulamentos atuais associados à rastreabilidade
- 15.5.3. BPF associado ao processamento de alimentos
 - 15.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 15.5.3.2. Requisitos que devem ser atendidos
 - 15.5.3.3. Planos de treinamento de higiene

15.6. Elementos na gestão da segurança dos alimentos

- 15.6.1. A água como elemento essencial na cadeia de alimentos
- 15.6.2. Agentes biológicos e químicos associados à água
- 15.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade, segurança e uso da água

15.6.4. Aprovação do fornecedor

- 15.6.4.1. Plano de controle do fornecedor
- 15.6.4.2. Regulamentação atual associada
- 15.6.5. Rotulagem de alimentos
 - 15.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alergênicos
 - 15.6.5.2. Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados

15.7. Crises de alimentos e políticas associadas

- 15.7.1. Gatilhos de uma crise de alimentos
- 15.7.2. Divulgação, gestão e resposta à crise de segurança dos alimentos
- 15.7.3. Sistemas de comunicação de alerta
- 15.7.4. Políticas e estratégias para melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos

15.8. Desenho do plano APPCC

- 15.8.1. Orientações gerais a serem tomadas para a implementação: Princípios básicos e o programa de estudos de pré-requisitos
- 15.8.2. Compromisso da direção
- 15.8.3. Configuração do equipe de APPCC
- 15.8.4. Descrição do produto e identificação do uso pretendido
- 15.8.5. Diagrama de fluxo

15.9. Desenvolvimento do plano APPCC

- 15.9.1. Caracterização dos Pontos Críticos de Controle (PCC)
- 15.9.2. Os sete princípios básicos do plano APPCC
 - 15.9.2.1. Identificação e análise de perigos
 - 15.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controle contra perigos identificados

- 15.9.2.3. Determinação de pontos críticos de controle (PCC)
- 15.9.2.4. Caracterização de pontos críticos de controle
- 15.9.2.5. Estabelecimento de limites críticos
- 15.9.2.6. Determinação de ações corretivas
- 15.9.2.7. Verificação do sistema APPCC

15.10. ISO 22000

- 15.10.1. Princípios da ISO 22000
- 15.10.2. Objetivo e área de aplicação
- 15.10.3. Situação do mercado e posição em relação a outras normas aplicáveis na cadeia de alimentos
- 15.10.4. Requisitos para sua aplicação
- 15.10.5. Política de gestão da segurança dos alimentos

Módulo 16. Avaliação da Segurança dos Alimentos**16.1. Avaliação da Segurança dos Alimentos**

- 16.1.1. Definição de termos. Principais conceitos relacionados
- 16.1.2. Antecedentes históricos da segurança dos alimentos
- 16.1.3. Órgãos responsáveis pelo gerenciamento da segurança dos alimentos

16.2. Plano A.P.P.C.C

- 16.2.1. Pré-requisitos para implementação
- 16.2.2. Componentes do sistema APPCC
 - 16.2.2.1. Análise dos Perigos
 - 16.2.2.2. Identificação dos pontos críticos
 - 16.2.2.3. Especificação dos critérios de controle. Monitoramento
 - 16.2.2.4. Medidas corretivas
 - 16.2.2.5. Verificação do plano
 - 16.2.2.6. Registro de dados

16.3. Higiene da carne e produtos cárneos

- 16.3.1. Produtos de carne fresca
- 16.3.2. Produtos de carne curada crua
- 16.3.3. Produtos cárneos tratados termicamente
- 16.3.4. Aplicação de sistemas APPCC

16.4. Higiene do pescado e derivados

- 16.4.1. Pescados, Moluscos e Crustáceos
- 16.4.2. Produtos de pesca transformados
- 16.4.3. Aplicação de sistemas APPCC

16.5. Características higiênicas do leite e derivados

- 16.5.1. Características higiênicas do leite cru e tratado termicamente
- 16.5.2. Características higiênicas do leite concentrado e desidratado
- 16.5.3. Características higiênicas de derivados lácteos
- 16.5.4. Aplicação de sistemas APPCC

16.6. Características de higiene de outros produtos de origem animal

- 16.6.1. Ovos e derivados
- 16.6.2. Mel
- 16.6.3. Gorduras e óleos
- 16.6.4. Aplicação do sistema APPCC

16.7. Características higiênicas de frutas e hortaliças

- 16.7.1. Frutas e vegetais frescos, derivados de frutas e hortaliças
- 16.7.2. Frutos secos
- 16.7.3. Óleos vegetais comestíveis
- 16.7.4. Aplicação de sistemas APPCC

16.8. Características higiênicas de legumes e cereais

- 16.8.1. Legumes e cereais
- 16.8.2. Produtos derivados de leguminosas: farinha, pão e macarrão
- 16.8.3. Aplicação de sistemas APPCC

16.9. Características higiênicas de Água e Bebidas

- 16.9.1. Água potável e refrescos
- 16.9.2. Bebidas estimulantes
- 16.9.3. Bebidas alcoólicas
- 16.9.4. Aplicação de sistemas APPCC

16.10. Características de higiene de outros produtos alimentícios

- 16.10.1. Nougat
- 16.10.2. Refeições prontas
- 16.10.3. Alimentos destinados a crianças
- 16.10.4. Aplicação de sistemas APPCC

07

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o **Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

A Escola de Negócios da TECH utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo

Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

Com a TECH você irá experimentar uma forma de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”



Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.



Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe ao gerente os desafios e as decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, sendo este um passo decisivo para alcançar o sucesso. O método do caso, técnica que forma a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e empresarial mais atual seja seguida.

“ *Você aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios”*

Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado nas principais escolas de negócios do mundo, desde que elas existem. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de Direito não aprendessem a lei apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações realmente complexas para que tomassem decisões conscientes e julgassem a melhor forma de resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard.

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Esta é a pergunta que abordamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos reais. Terão que integrar todo o seu conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.

Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

Nosso sistema online lhe permitirá organizar seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-os ao seu horário. Você poderá acessar o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou móvel, com conexão à Internet.

Na TECH você aprenderá através de uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa escola de negócios é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral de nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos, entre outros) com relação aos indicadores da melhor universidade online.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica. Esta metodologia já capacitou mais de 650 mil graduados universitários com um sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, habilidades gerenciais, ciências do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história ou mercados e instrumentos financeiros. Tudo isso em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

A partir das últimas evidências científicas no campo da neurociência, sabemos como organizar informações, ideias, imagens, memórias, mas sabemos também que o lugar e o contexto onde aprendemos algo é fundamental para nossa capacidade de lembrá-lo e armazená-lo no hipocampo, para mantê-lo em nossa memória a longo prazo.

Desta forma, no que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto onde o aluno desenvolve sua prática profissional.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso, com as técnicas mais inovadoras que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas.

O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro



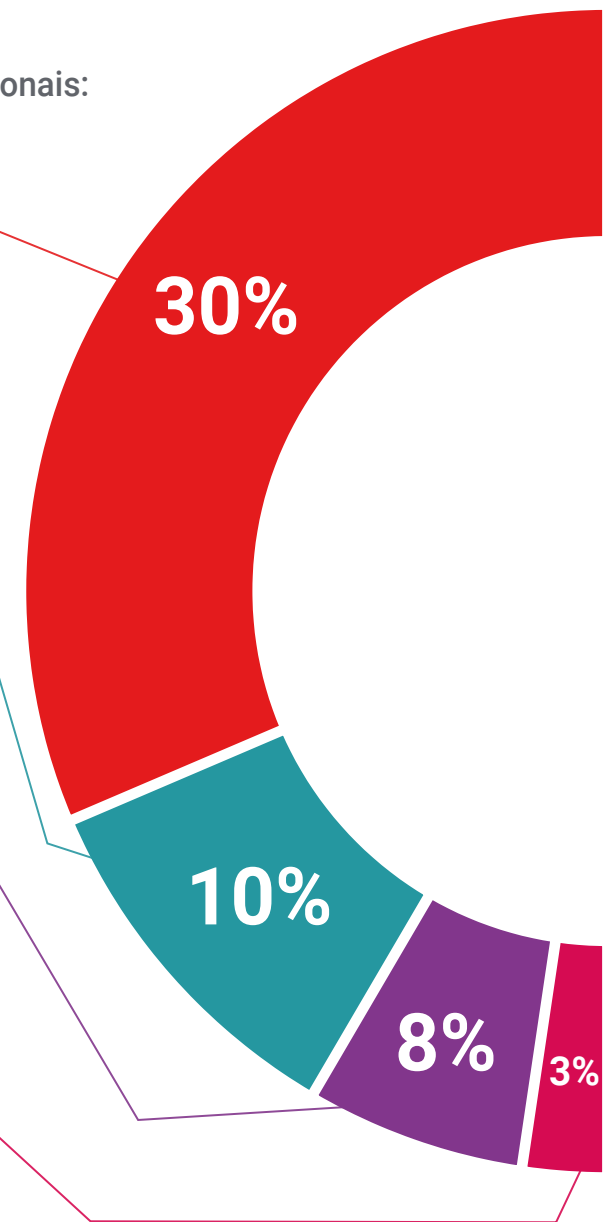
Práticas de habilidades gerenciais

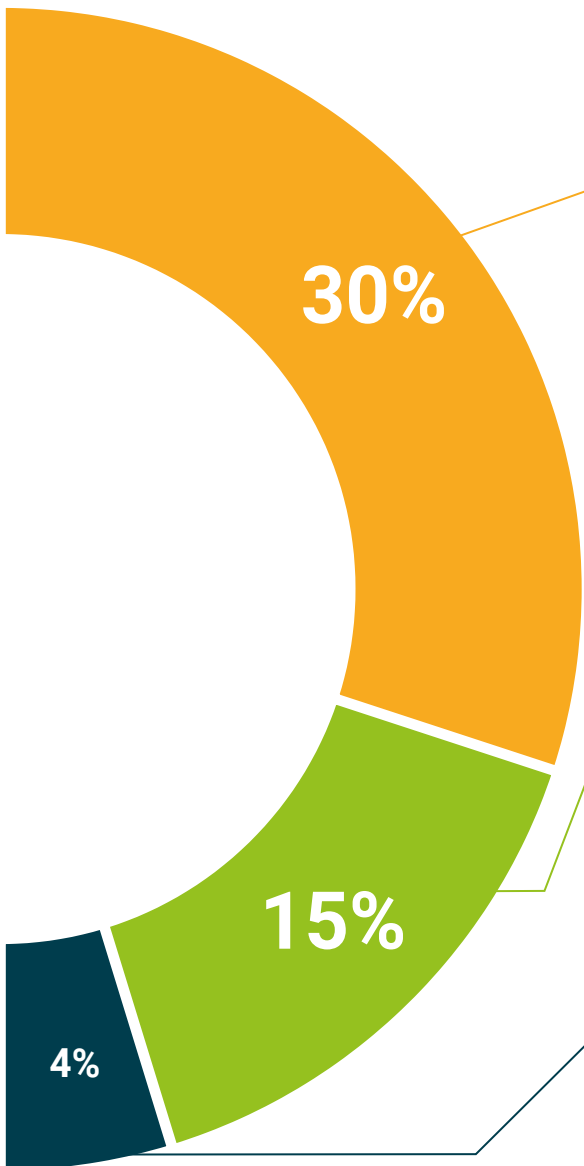
Serão realizadas atividades para desenvolver as competências gerenciais específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um gestor precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de caso

Os alunos irão completar uma seleção dos melhores estudos de caso escolhidos especialmente para esta capacitação. Casos apresentados, analisados e orientados pelos melhores especialistas da alta gestão do cenário internacional.



Resumos interativos

A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



08

Perfil dos nossos alunos

Esse Advanced Master levará os profissionais a se aprofundarem no setor de alimentos, permitindo que eles adquiram competências e habilidades essenciais para a direção e o gerenciamento de empresas nesse campo. Dessa forma, você poderá aumentar seu nível profissional e obter um aumento no seu salário. Dessa forma, esse curso fornecerá tudo o que você precisa para se aperfeiçoar em um setor altamente competitivo.





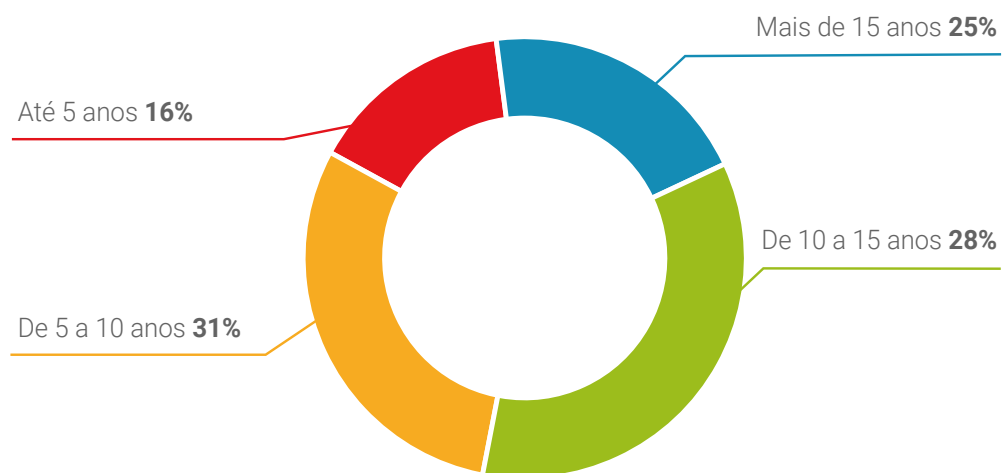
“

Esse programa de estudos oferece uma abordagem altamente profissional e permitirá que você cresça no setor de alimentos”

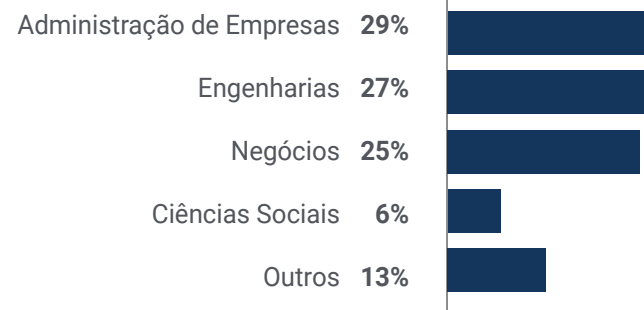
Média de idade

Entre **35** e **45** anos

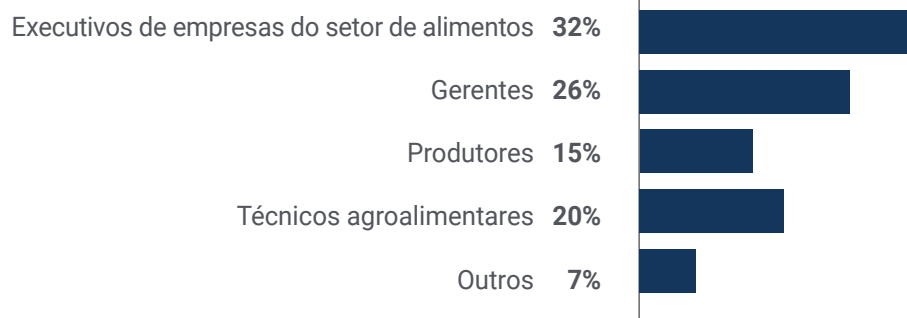
Anos de experiência



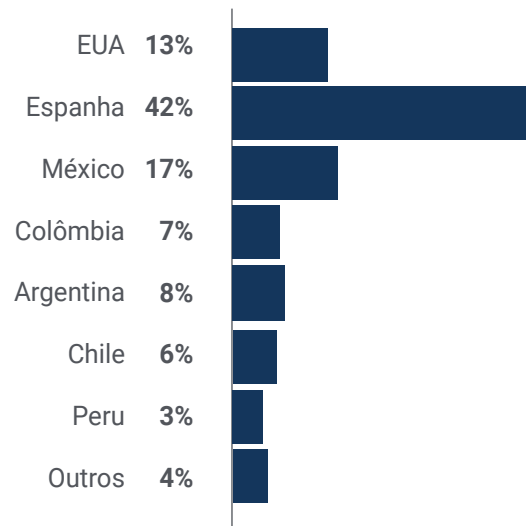
Formação



Perfil acadêmico



Distribuição geográfica



Carlos Jiménez Ruiz

Diretor geral de uma empresa de alimentos

"A conclusão deste Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos superou minhas expectativas. Acima de tudo, a flexibilidade facilitou a realização da capacitação e o conteúdo abordou todas as áreas necessárias para que eu pudesse exercer uma gestão e liderança eficazes nesse setor"

09

Direção do curso

Esse Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos da TECH Universidade Tecnológica foi criado por um corpo docente de primeira classe, formado por profissionais ativos com uma ampla variedade de habilidades de liderança e gestão em diferentes setores. Além disso, seu profundo conhecimento da indústria de alimentos permitirá que os alunos obtenham as informações mais completas sobre esse setor e avancem profissionalmente nesse campo em apenas 24 meses.



“

Uma excelente equipe de profissionais de alto nível em gestão de negócios e no setor de alimentos lhe orientará para atingir suas metas de progresso”

Direção



Dr. Carlos Atxoña Ledesma Carrillo

- ♦ Especialista em negócios internacionais e assessoria jurídica para empresas
- ♦ Chefe da Área Internacional de Transporte Interurbanos de Tenerife S.A
- ♦ Assessor Jurídico de Transportes Interurbanos de Tenerife S.A
- ♦ Legal manager em Avalon Biz Consulting
- ♦ Instrutor em cursos voltados para a proteção de dados
- ♦ Doutorado em Desenvolvimento Regional pela Universidade de La Laguna
- ♦ Formado em Direito pela Universidade de La Laguna
- ♦ Curso de Project Management pela Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ MBA Mestrado em Administração e Direção de Empresas pela Universidade Europeia de Canárias



Professor

Sr. Alexis José González Peña

- ◆ Especialista em finanças e auditoria
- ◆ Diretor do Departamento Financeiro da CajaSiete Caja Rural
- ◆ Auditor interno sênior do Bankia
- ◆ Auditor interno sênior da Caja Insular de Ahorros de Canarias
- ◆ Auditor sênior experience na Deloitte
- ◆ Formado em Direção e Administração de Empresas pela Universidade de Las Palmas de Gran Canaria
- ◆ Mestrado em Tributação e Consultoria Tributária pelo Centro de Estudios Financieros
- ◆ Executive Máster em Administração Financeira e Finanças Avançadas pelo Instituto Superior en Técnicas y Prácticas Bancárias
- ◆ Especialistas em Planeamento Financeiro e Controle de Gestão em Bancos pela Analistas Financieros Internacionales
- ◆ Especialistas em Desenvolvimento Executivo em Gestão de Carteiras pela Analistas Financieros Internacionales (AFI)

10

Impacto para a sua carreira

A conclusão desse programa de estudos de alto nível levará o aluno a alcançar um aprendizado avançado sobre a metodologia e os procedimentos mais precisos para melhorar o desempenho e a produção de uma empresa do setor de alimentos. Dessa forma, ele poderá aumentar sua capacidade de atuação na busca de financiamento de projetos, na transformação de processos de produção ou no desenvolvimento de boas práticas de higiene. Um conjunto de ações, que lhe permitirá crescer profissionalmente em um setor altamente rigoroso.





“

Graças a este programa de estudos, você vai melhorar sua capacidade de liderança e gestão de empresas do setor de alimentos”

Você está pronto para dar um salto? Um excelente crescimento profissional espera por você.

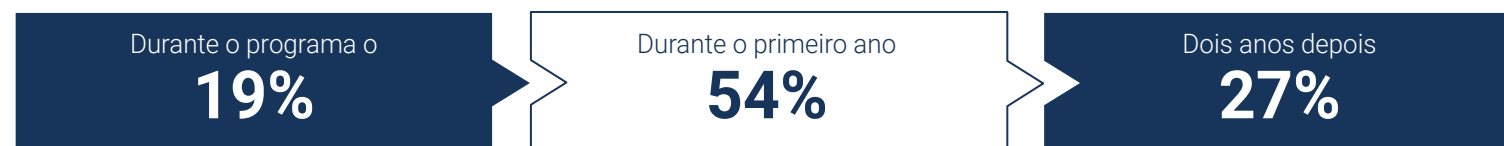
O Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos da TECH Universidade Tecnológica é um programa intensivo que prepara o aluno para lidar com desafios e decisões empresariais internacionais. O principal objetivo é promover seu crescimento pessoal e profissional. Contribuindo para que alcance o sucesso.

Se você quer se superar, realizar uma mudança profissional positiva e se relacionar com os melhores, este é o lugar certo para você.

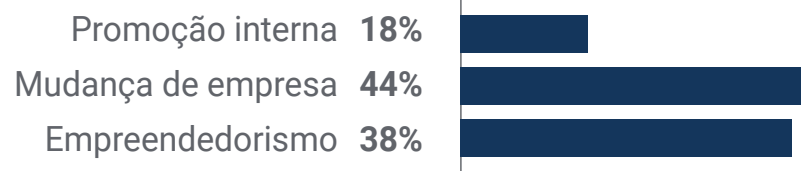
Obtenha taxas máximas de sucesso no setor de alimentos graças à TECH.

Adapte a estratégia de sua empresa de alimentos às necessidades do consumidor e alcance o sucesso.

Momento da mudança

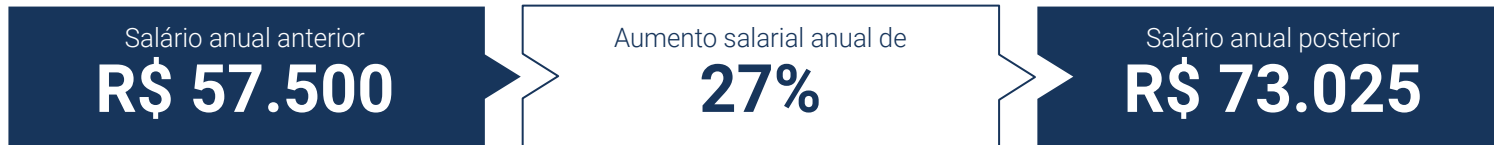


Tipo de mudança



Melhoria dos salários

A conclusão deste programa pode representar um aumento salarial anual de mais de **27%** para nossos alunos.



11

Benefícios para a sua empresa

Esse programa de estudos foi elaborado com o objetivo principal de fazer com que tanto os alunos quanto as empresas das quais fazem parte cresçam. Dessa forma, as organizações se beneficiarão de profissionais especializados com amplo conhecimento das estratégias adequadas para liderar projetos nacionais e internacionais e incorporar as metodologias mais eficazes para a melhoria da qualidade dos produtos de alimentos.



“

Fornece às empresas as estratégias mais adequadas para a otimização dos processos de fabricação de produtos no setor de alimentos"

Desenvolver e reter o talento nas empresas é o melhor investimento a longo prazo.

01

Crescimento do talento e do capital intelectual

O profissional irá proporcionar à empresa novos conceitos, estratégias e perspectivas que poderão gerar mudanças relevantes na organização.

02

Retenção de gestores de alto potencial para evitar a evasão de talentos

Esse programa fortalece o vínculo entre empresa e profissional e abre novos caminhos para o crescimento profissional dentro da companhia.

03

Construindo agentes de mudança

Ser capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando a organização a superar obstáculos.

04

Maiores possibilidades de expansão internacional

Graças a este programa, a empresa entrará em contato com os principais mercados da economia mundial.

05

Desenvolvimento de projetos próprios

O profissional poderá trabalhar em um projeto real ou desenvolver novos projetos na área de P&D ou desenvolvimento de negócio da sua empresa.

06

Aumento da competitividade

Este programa proporcionará aos profissionais as habilidades necessárias para assumir novos desafios e impulsionar a empresa.



12

Certificado

O Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso a um título de Advanced Master emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Conclua este programa de estudos
com sucesso e receba o seu certificado
sem sair de casa e sem burocracias”*

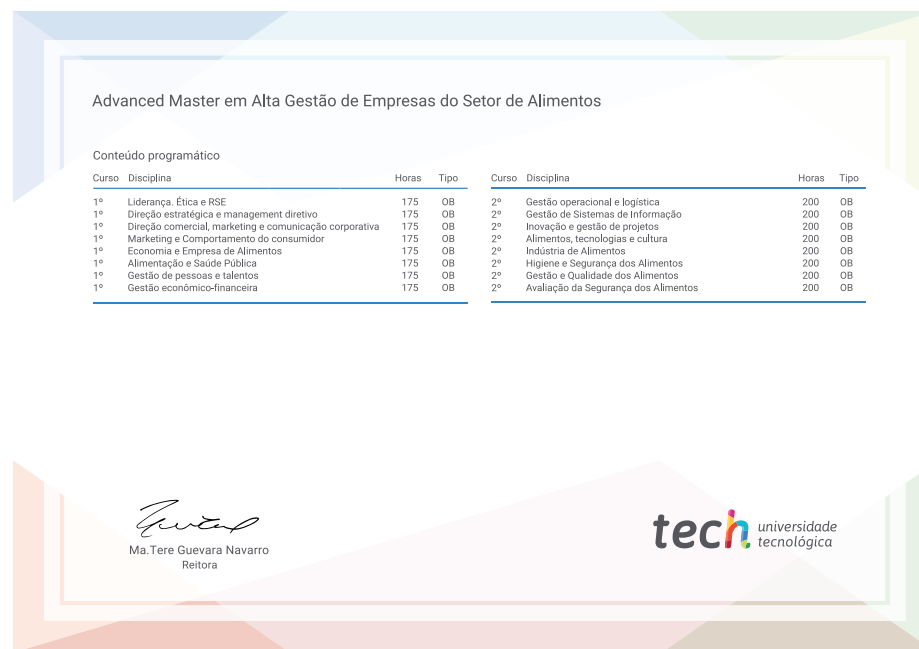
Este **Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos** conta com o conteúdo mais completo e actualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao título de **Advanced Master** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado expedido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Advanced Master, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Advanced Master em Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos**

N.º de Horas Oficiais: **3.000h**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.



Advanced Master Alta Gestão de Empresas do Setor de Alimentos

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **24 meses**
- » Certificado: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Dedicção: **16h/semana**
- » Horário: **no seu próprio ritmo**
- » Provas: **online**

Advanced Master

Alta Gestão de Empresas
do Setor de Alimentos