

Curso de Especialização

Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares





Curso de Especialização Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 18 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/nutricao/curso-especializacao/curso-especializacao-controlo-qualidade-industrias-alimentares

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 16

05

Metodologia

pág. 22

06

Certificação

pág. 30

01

Apresentação

Um dos meios mais eficazes para proteger a saúde das pessoas é o controlo de qualidade, pois permite-nos ter a certeza de que os alimentos que consumimos cumprem uma série de garantias em termos de saúde e qualidade. Neste sentido, e entendendo que a segurança alimentar é essencial para a proteção da saúde das pessoas, é evidente a necessidade de investir na investigação e capacitação neste domínio. Por estas razões, esta especialização centra-se no estudo dos principais controlos de qualidade que devem ser levados a cabo nas indústrias alimentares. O profissional deve aproveitar a oportunidade oferecida pela TECH e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.





“

Aprenda tudo o que precisa de saber sobre o controlo da qualidade alimentar e torne-se um nutricionista de sucesso com as garantias de uma universidade de prestígio"

O controlo da qualidade dos processos e dos produtos é essencial para garantir a inocuidade dos alimentos e a segurança dos processos realizados na indústria alimentar. Por isso, é importante que os profissionais do setor se especializem nesta área, que abrange toda a cadeia produtiva dos alimentos de origem animal. Assim, é obrigatório que todas as indústrias alimentares tenham um plano de segurança alimentar.

Por outro lado, as crises alimentares que ocorreram nas últimas décadas a nível europeu e mundial demonstraram a necessidade de sistemas de identificação, rastreio e retirada de produtos que possam constituir um risco para a segurança alimentar e um perigo para a saúde da população. Além disso, esta especialização abrange a gestão integral da inocuidade dos alimentos, abrangendo todos os aspetos necessários para se especializar neste domínio e entrar numa área cada vez mais procurada pelos profissionais do setor alimentar.

Os professores deste Curso de Especialização são professores universitários e profissionais de várias disciplinas no domínio da produção primária, da utilização de técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, da prevenção da contaminação acidental e intencional e da fraude, dos esquemas normativos de certificação e segurança alimentar (food safety / food integrity) e da rastreabilidade (food defence y food fraud/food authenticity).

Esta certificação foi concebida para responder às exigências de vários perfis e áreas profissionais. Está também vocacionado para a compreensão e aprendizagem de competências técnicas, de gestão e de execução de projetos, bem como para o desenvolvimento de competências exigidas por um setor alimentar competitivo, inovador e moderno. Trata-se, portanto, de um projeto educativo cuja finalidade é especializar profissionais de alta qualidade: Uma especialização concebida por especialistas na área que preparará os alunos para serem capazes de enfrentar os desafios com que se deparam no seu dia a dia.

Este **Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar da nutrição
- ♦ Os conteúdos gráficos, esquemáticos e predominantemente práticos com que está concebido fornecem informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a atividade profissional
- ♦ Inovações sobre o Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares
- ♦ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser levado a cabo a fim de melhorar a aprendizagem
- ♦ O seu foco especial em metodologias inovadoras de Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares
- ♦ As palestras teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e atividades de reflexão individual.
- ♦ A disponibilidade de acesso ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



No seu projeto educativo, a TECH procura capacitar profissionais de alta qualidade, se quiser atingir este objetivo, não hesite em inscrever-se neste Curso de Especialização"

“

Este Curso de Especialização é o melhor investimento que pode fazer para atualizar os seus conhecimentos em nutrição aplicada ao Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares"

O seu corpo docente inclui profissionais da área da nutrição, que trazem a sua experiência profissional para esta capacitação, bem como especialistas reconhecidos de empresas líderes e universidades de prestígio

Os seus conteúdos multimédia, desenvolvidos com a mais recente tecnologia educativa, permitirão ao profissional uma aprendizagem situada e contextualizada, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma especialização imersiva programada para capacitar-se em situações reais

A conceção desta especialização baseia-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações da atividade profissional que surgem ao longo da especialização. Para tal, o profissional terá o apoio de um sistema inovador de vídeos interativos realizado por especialistas de renome em nutrição desportiva e com vasta experiência

Pode ser o próximo a cuidar da saúde dos consumidores, desenvolvendo as bases da higiene e da rastreabilidade na produção de matérias-primas

Uma certificação 100% online lhe permitirá combinar os seus estudos com a sua atividade profissional. Poderá estudar a partir de qualquer dispositivo com ligação à Internet e à hora que desejar



02

Objetivos

O Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor. O conteúdo da especialização está orientado de forma a que o estudante consiga alcançar as competências exigidas por este setor no local de trabalho, tais como o desenvolvimento das bases que garantem boas práticas de higiene e rastreabilidade na produção de matérias-primas para a tranquilidade do consumidor. Da mesma forma, durante a realização deste Curso de Especialização, o profissional abordará as principais intervenções do especialista na área do controlo de qualidade, elevando as suas competências neste domínio, com a garantia de estar a realizar os protocolos da forma mais eficaz e inócua possível.



“

Eleve as suas competências e realize este Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares”



Objetivos gerais

- ♦ Desenvolver a base para boas práticas de higiene e rastreabilidade na produção de matérias-primas
- ♦ Especificar a regulamentação aplicável à produção primária de animais, bem como os sistemas de auditoria interna e de certificação
- ♦ Definir os objetivos de desenvolvimento sustentável
- ♦ Examinar a regulamentação e as normas aplicáveis aos laboratórios alimentares e definir o seu papel no que respeita à segurança alimentar
- ♦ Analisar a regulamentação e as normas de segurança alimentar aplicáveis às matérias-primas e aos produtos nos laboratórios alimentares
- ♦ Determinar os requisitos a cumprir pelos laboratórios de controlo alimentar (norma ISO IEC 17025, aplicável à acreditação e certificação dos sistemas de qualidade dos laboratórios)
- ♦ Reconhecer o direito do consumidor à aquisição de alimentos seguros, saudáveis e inócuos provenientes da cadeia agroalimentar, a nível nacional e internacional
- ♦ Analisar os fundamentos, as exigências, a regulamentação e os principais instrumentos utilizados na rastreabilidade nos diferentes pontos da cadeia alimentar
- ♦ Analisar o sistema que permite estabelecer uma ligação entre o produto alimentar e a origem dos seus componentes, o processo de fabrico e a distribuição
- ♦ Avaliar os processos da indústria alimentar para identificar os elementos que não cumprem os requisitos específicos para garantir a segurança alimentar e a saúde do consumidor
- ♦ Desenvolver as bases para a aplicação das diferentes fases do sistema de rastreabilidade nas empresas do setor alimentar





Objetivos específicos

Módulo 1. Rastreabilidade das matérias-primas e insumos

- ♦ Estabelecer os princípios básicos da segurança alimentar
- ♦ Compilar bases de dados de referência sobre a legislação aplicável à segurança alimentar
- ♦ Desenvolver aspetos relevantes na produção de alimentos de origem animal e os seus derivados
- ♦ Estabelecer as bases do bem-estar animal desde a criação até ao abate
- ♦ Especificar os mecanismos de auditoria interna e certificação da produção primária
- ♦ Analisar os géneros de qualidade diferenciada e o sistema de certificação destes produtos
- ♦ Avaliação o impacto da indústria agroalimentar no ambiente
- ♦ Analisar a contribuição desta indústria para os objetivos de desenvolvimento sustentável

Módulo 2. Técnicas analíticas e instrumentais no controlo da qualidade de processos e produtos

- ♦ Estabelecer as características de qualidade que as matérias-primas, os produtos intermédios e os produtos finalizados devem cumprir de acordo com a sua origem, antes da sua análise em laboratório
- ♦ Desenvolver a metodologia relevante para a conformidade do produto, tendo em conta os requisitos aplicáveis considerados pela regulamentação e normas
- ♦ Definir a metodologia mais adequada para permitir a avaliação da qualidade dos alimentos: análise e caracterização da integridade, incluindo a deteção de contaminantes alimentares bióticos ou abióticos, que possam constituir um risco para a saúde dos consumidores
- ♦ Descrever a amostragem de alimentos consoante a sua origem, utilização e características ou especificidades
- ♦ Identificar e reconhecer as técnicas analíticas utilizadas nos alimentos e gerir um controlo de qualidade adequado

- ♦ Descrever os principais contaminantes agroalimentares e conhecer a aplicação das técnicas analíticas observando o setor a que pertence
- ♦ Identificar o processo para identificar e garantir a inocuidade das matérias-primas, dos alimentos processados e a idoneidade da água na produção de produtos seguros para o consumo humano e animal

Módulo 3. Logística e rastreabilidade de lotes

- ♦ Definir o enquadramento da logística e da rastreabilidade
- ♦ Examinar os diferentes tipos de rastreabilidade e o seu âmbito de aplicação
- ♦ Analisar os princípios, requisitos e medidas da legislação alimentar no contexto da rastreabilidade
- ♦ Estabelecer o âmbito de aplicação da rastreabilidade na sua obrigatoriedade
- ♦ Analisar os diferentes sistemas de rastreabilidade e de identificação dos lotes
- ♦ Identificar e definir a responsabilidade dos diferentes intervenientes na cadeia alimentar no que respeita à rastreabilidade
- ♦ Descrever a estrutura e a aplicação de um plano de rastreabilidade
- ♦ Identificar e conhecer as principais ferramentas de identificação de lotes
- ♦ Estabelecer procedimentos de rastreio, imobilização e recolha de produtos em caso de incidentes
- ♦ Identificar, analisar e explicar o processo logístico em cada ponto da cadeia alimentar

03

Direção do curso

O nutricionista que opte por este Curso de Especialização terá à sua disposição uma especialização desenvolvida por especialistas de várias áreas do setor alimentar, relacionada com os parâmetros de qualidade a serem seguidos por esta indústria, pelo que estará plenamente habilitado para o desenvolvimento das funções associadas. A excelência estabelecida pela TECH tem como objetivo dotar o aluno das ferramentas necessárias para elevar a sua carreira ao próximo nível. Certificações como esta requerem um corpo docente altamente qualificado que garanta ao aluno um processo de aprendizagem completo e atualizado, seguindo as medidas estipuladas na qualidade alimentar, desde o bem-estar da matéria-prima até à utilização de técnicas inovadoras de análise laboratorial. Por esta razão, a TECH só emprega professores com vasta experiência no setor.





“

Especialistas em qualidade e segurança alimentar dar-lhe-ão as orientações a seguir no seu caminho para o sucesso”

Direção



Doutora Rocío Ivonne Limón Garduza

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Cirurgia, Universidade Autónoma de Madrid
- ♦ Mestrado em Biotecnologia Alimentar (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira Alimentar, Licenciada em Ciência e Tecnologia Alimentar (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Professora especializada em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Formação de Mercamadrid (CFM)

Professores

Dra. Eloísa Aranda Rodrigo

- ♦ Licenciatura em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Desenvolve a sua atividade no contexto da produção alimentar, com análises laboratoriais de águas e alimentos
- ♦ Capacitação em Sistemas de Gestão da Qualidade, BRC, IFS e Segurança Alimentar ISO 22000
- ♦ Experiência em auditorias segundo os protocolos ISO 9001 e ISO 17025

Doutora Clara Colina Coca

- ♦ Professora colaboradora na UOC. Desde 2018
- ♦ Doutora em Nutrição, Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar: Sistemas HACCP
- ♦ Pós-graduação em Nutrição Desportiva

Dra. Érica Escandell Clapés

- ♦ Responsável pelo Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar da indústria de carnes do GRUPO SUBIRATS (2015 - presente)
- ♦ Licenciatura em Ciência e Tecnologia Alimentar. (Universidade de Vic)
- ♦ Mestrado em Desenvolvimento e Inovação Alimentar
- ♦ Certificado em Nutrição Humana e Dietética

Doutora Silvia Moreno Fernández

- ♦ Investigadora de pós-doutoramento. Universidade Autónoma de Madrid Desde 2019
- ♦ Doutora em Ciências da Alimentação (Universidade Autónoma de Madrid)
- ♦ Licenciada em Biologia pela Universidade Complutense de Madrid. Especializada no desenvolvimento de novos alimentos e no tratamento de subprodutos da indústria alimentar



04

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Curso de Especialização em Controle de Qualidade em Indústrias Alimentares está estruturado em três módulos com conteúdos específicos atualizados, escolhidos por profissionais com vasta experiência no setor. O objetivo é que o aluno adquira conhecimentos aprofundados sobre a rastreabilidade de matérias-primas e lotes, bem como sobre técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade dos diferentes processos e produtos até à sua aquisição pelo consumidor. Tudo isto está distribuído por temas e subtemas que dão uma visão global e específica de todos os conceitos a aprofundar pelo estudante, acompanhados de casos práticos para que saiba enfrentar e resolver os diferentes problemas com que se poderá deparar no futuro.



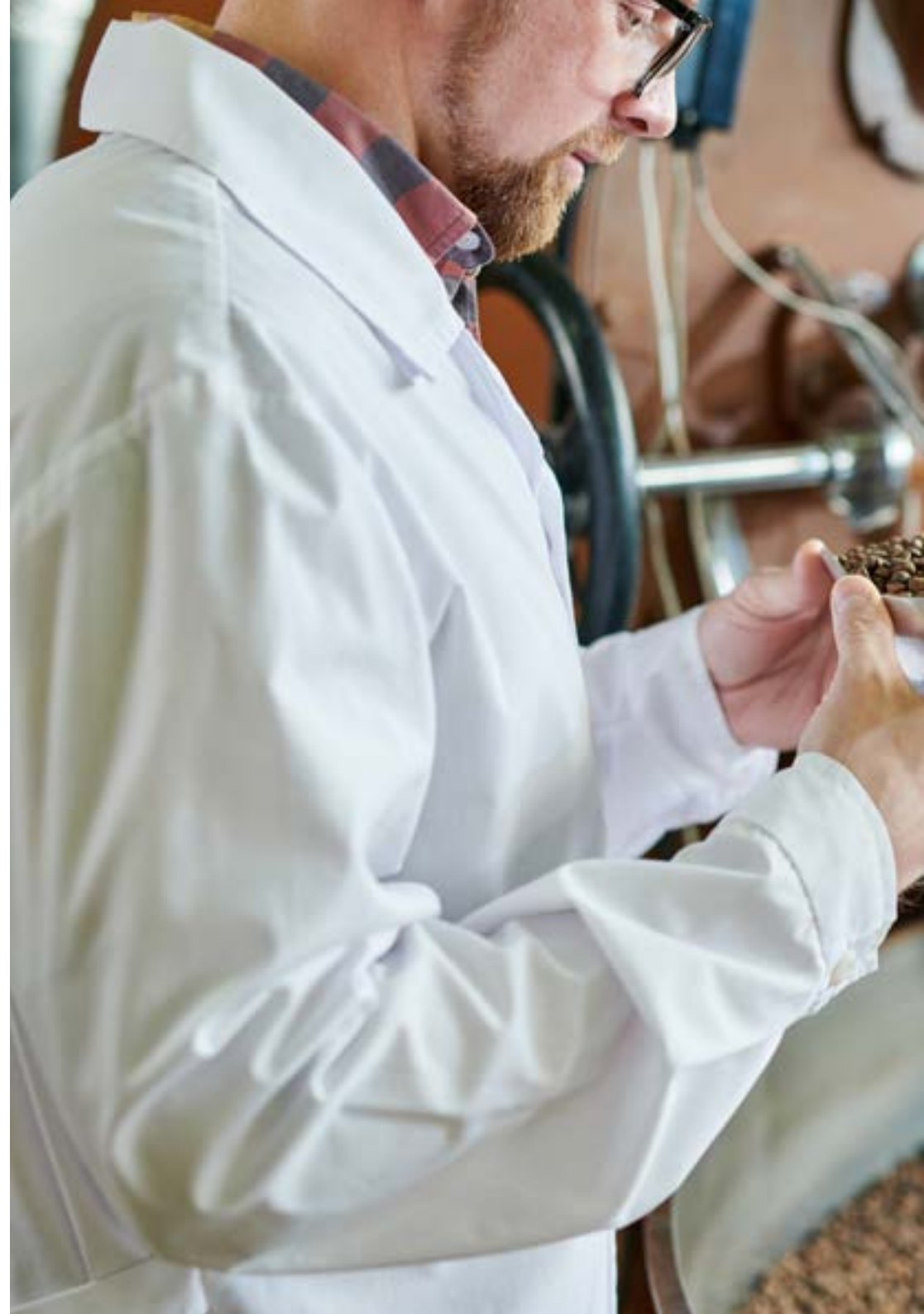


“

Chegou o momento de aprofundar os seus conhecimentos e de se especializar, não perca a oportunidade que procurava”

Módulo 1. Rastreabilidade das matérias-primas e insumos

- 1.1. Princípios básicos da segurança alimentar
 - 1.1.1. Principais objetivos da segurança alimentar
 - 1.1.2. Conceitos básicos
 - 1.1.3. Rastreabilidade. Conceito e aplicação na indústria alimentar
- 1.2. Plano geral de higiene
 - 1.2.1. Conceitos básicos
 - 1.2.2. Tipos de planos gerais de higiene
- 1.3. Produção primária de alimentos de origem animal
 - 1.3.1. Aspectos básicos e bem-estar animal
 - 1.3.2. Criação e alimentação
 - 1.3.3. Transporte de animais vivos
 - 1.3.4. Abate do animal
- 1.4. Produção primária de subprodutos animais. Distribuição de matérias-primas
 - 1.4.1. Produção de leite
 - 1.4.2. Produção avícola
 - 1.4.3. Distribuição das matérias-primas de origem animal
- 1.5. Produção primária de alimentos de origem vegetal
 - 1.5.1. Aspectos básicos
 - 1.5.2. Tipos de cultivos vegetais
 - 1.5.3. Outros produtos agrícolas
- 1.6. Boas práticas na produção vegetal. Uso de fitossanitários
 - 1.6.1. Fontes de contaminação dos alimentos vegetais
 - 1.6.2. Transporte de matérias-primas de origem vegetal e prevenção de riscos
 - 1.6.3. Uso de fitossanitários
- 1.7. A água na indústria agroalimentar
 - 1.7.1. Pecuária
 - 1.7.2. Agricultura
 - 1.7.3. Aquicultura
 - 1.7.4. Água potável na indústria





- 1.8. Auditoria e certificação da produção primária
 - 1.8.1. Sistemas de auditoria de controlo oficial
 - 1.8.2. Certificações alimentares
- 1.9. Alimentos de qualidade diferenciada
 - 1.9.1. Denominação de Origem Protegida (DOP)
 - 1.9.2. Indicação Geográfica Protegida (IGP)
 - 1.9.3. Especialidade Tradicional Garantida (ETG)
 - 1.9.4. Termos de qualidade facultativos
 - 1.9.5. Utilização de variedades vegetais e raças animais
 - 1.9.6. Agricultura e pecuária ecológica
- 1.10. Indústria alimentar e meio ambiente
 - 1.10.1. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
 - 1.10.2. Soluções propostas pela indústria agroalimentar
 - 1.10.3. Organismos geneticamente modificados como via para o desenvolvimento sustentável

Módulo 2. Técnicas analíticas e instrumentais no controlo da qualidade de processos e produtos

- 2.1. Tipos de laboratórios, regulamentação e normas
 - 2.1.1. Laboratórios de referência
 - 2.1.1.1. Laboratório europeu de referência
 - 2.1.1.2. Laboratórios nacionais de referência
 - 2.1.2. Laboratório alimentar
 - 2.1.3. Regulamentação e normas aplicáveis aos laboratórios (ISO/IEC 17025)
 - 2.1.3.1. Requisitos gerais para a competência dos laboratórios
 - 2.1.3.2. Ensaio e calibração de equipamento
 - 2.1.3.3. Implementação e validação de métodos analíticos
- 2.2. Controlo oficial da cadeia agroalimentar
 - 2.2.1. PNCPA da cadeia agroalimentar
 - 2.2.2. Autoridades competentes
 - 2.2.3. Apoio jurídico do controlo oficial

- 2.3 Métodos oficiais de análise de alimentos
 - 2.3.1. Métodos de análise de alimentos para animais
 - 2.3.2. Métodos de análise de águas
 - 2.3.2.1. Requisitos analíticos de acordo com o DR 140/2003
 - 2.3.2.2. Frequências de amostragem de acordo com o tipo de indústria
 - 2.3.3. Métodos de análise de cereais
 - 2.3.4. Métodos de análise dos adubos, de resíduos de produtos fitossanitários e de produtos veterinários
 - 2.3.5. Métodos de análise dos géneros alimentícios
 - 2.3.6. Métodos de análise dos produtos à base de carne
 - 2.3.7. Métodos de análise de matérias gordas
 - 2.3.8. Métodos de análise dos produtos lácteos
 - 2.3.9. Métodos de análise de vinhos, sumos e mostos
 - 2.3.10. Métodos de análise de produtos da pesca
- 2.4. Técnicas de análise in situ na receção, tratamento e produto final de alimentos frescos
 - 2.4.1. Na manipulação dos alimentos
 - 2.4.1.1. Análise de ambientes e superfícies
 - 2.4.1.2. Análise do manuseador
 - 2.4.1.3. Análise do equipamento
 - 2.4.2. Análise do alimento fresco e do produto final
 - 2.4.2.1. Ficha técnica do produto
 - 2.4.2.2. Inspeção visual
 - 2.4.2.3. Tabelas de cor
 - 2.4.2.4. Avaliação organolética de acordo com o tipo de alimento
 - 2.4.3. Análise físico-química de base
 - 2.4.3.1. Determinação do índice de maturação na fruta
 - 2.4.3.2. Firmeza
 - 2.4.3.3. Graus Brix
- 2.5. Técnicas de análise nutricional
 - 2.5.1. Determinação de proteínas
 - 2.5.2. Determinação de carboidratos
 - 2.5.3. Determinação das gorduras
 - 2.5.4. Determinação das cinzas
- 2.6. Técnicas de análise microbiológica e físico-química de alimentos
 - 2.6.1. Técnicas de preparação: fundamentos, instrumentação e aplicação nos alimentos
 - 2.6.2. Análise microbiológica
 - 2.6.1.2. Manuseamento e tratamento de amostras para análise microbiológica
 - 2.6.3. Análise físico-química
 - 2.6.3.1. Manuseamento e tratamento de amostras para a análise físico-química
- 2.7 Técnicas instrumentais de análise de alimentos
 - 2.7.1. Caracterização, índices de qualidade e conformidade do produto
 - 2.7.1.1. *Food safety / Food integrity*
 - 2.7.2. Análise de resíduos de substâncias proibidas em alimentos
 - 2.7.2.1. Resíduos orgânicos e inorgânicos
 - 2.7.2.2. Metais pesados
 - 2.7.2.3. Aditivos
 - 2.7.3. Análise das substâncias adulterantes em alimentos
 - 2.7.3.1. O leite
 - 2.7.3.2. O vinho
 - 2.7.3.3. O mel
- 2.8. Técnicas analíticas utilizadas nos OGM e nos novos alimentos
 - 2.8.1. Conceito
 - 2.8.2. Técnicas de deteção
- 2.9. Técnicas analíticas emergentes para prevenir a fraude em alimentos
 - 2.9.1. *Food Fraud*
 - 2.9.2. *Food Authenticity*
- 2.10. Expedição dos certificados de análise
 - 2.10.1. Na indústria alimentar
 - 2.10.1.1. Relatório interno
 - 2.10.1.2. Relatórios para clientes e fornecedores
 - 2.10.1.3. Perícia bromatológica
 - 2.10.2. Em laboratórios de referência
 - 2.10.3. Em laboratórios alimentares
 - 2.10.4. Em laboratórios de arbitragem

Módulo 3. Logística e rastreabilidade de lotes

- 3.1. Introdução à rastreabilidade
 - 3.1.1. Antecedentes do sistema de rastreabilidade
 - 3.1.2. Conceito de rastreabilidade
 - 3.1.3. Tipos de rastreabilidade
 - 3.1.4. Sistemas de informação
 - 3.1.5. Vantagens da rastreabilidade
- 3.2. Quadro jurídico da rastreabilidade. Parte I
 - 3.2.1. Introdução
 - 3.2.2. Legislação horizontal relacionada com a rastreabilidade
 - 3.2.3. Legislação vertical relacionada com a rastreabilidade
- 3.3. Quadro jurídico da rastreabilidade. Parte II
 - 3.3.1. Aplicação obrigatória do sistema de rastreabilidade
 - 3.3.2. Objetivos do sistema de rastreabilidade
 - 3.3.3. Responsabilidades legais
 - 3.3.4. Responsabilidades legais
- 3.4. Execução do plano de rastreabilidade
 - 3.4.1. Introdução
 - 3.4.2. Etapas prévias
 - 3.4.3. Plano de rastreabilidade
 - 3.4.4. Sistema de identificação do produto
 - 3.4.5. Métodos de verificação do sistema
- 3.5. Ferramentas para a identificação de produtos
 - 3.5.1. Ferramentas manuais
 - 3.5.2. Ferramentas automatizadas
 - 3.5.1.1. Código de barras EAN
 - 3.5.1.2. RFID// EPC
 - 3.5.3. Registos
 - 3.5.3.1. Registo da identificação de matérias-primas e outros materiais
 - 3.5.3.2. Registo de processamento dos alimentos
 - 3.5.3.3. Registo de identificação do produto final
 - 3.5.3.4. Registo dos resultados dos controlos executados
 - 3.5.3.5. Período de manutenção dos registos
- 3.6. Gestão de incidentes, recolha e recuperação de produtos e reclamações de clientes
 - 3.6.1. Plano de gestão dos incidentes
 - 3.6.2. Plano de gestão de incidentes
- 3.7. Cadeias de abastecimento ou *Supply Chain*
 - 3.7.1. Definição
 - 3.7.2. Etapas da *Supply Chain*
 - 3.7.3. Tendências na cadeia de abastecimento
- 3.8. Logística
 - 3.8.1. Processo logístico
 - 3.8.2. Cadeia de abastecimento versus logística
 - 3.8.3. Recipientes
 - 3.8.4. Embalagem
- 3.9. Modos e meios de transporte
 - 3.9.1. Conceito de transporte
 - 3.9.2. Modos de transporte, vantagens e desvantagens
- 3.10. Logística dos produtos alimentares
 - 3.10.1. Cadeia de frio
 - 3.10.2. Produtos perecíveis
 - 3.10.3. Produtos não perecíveis

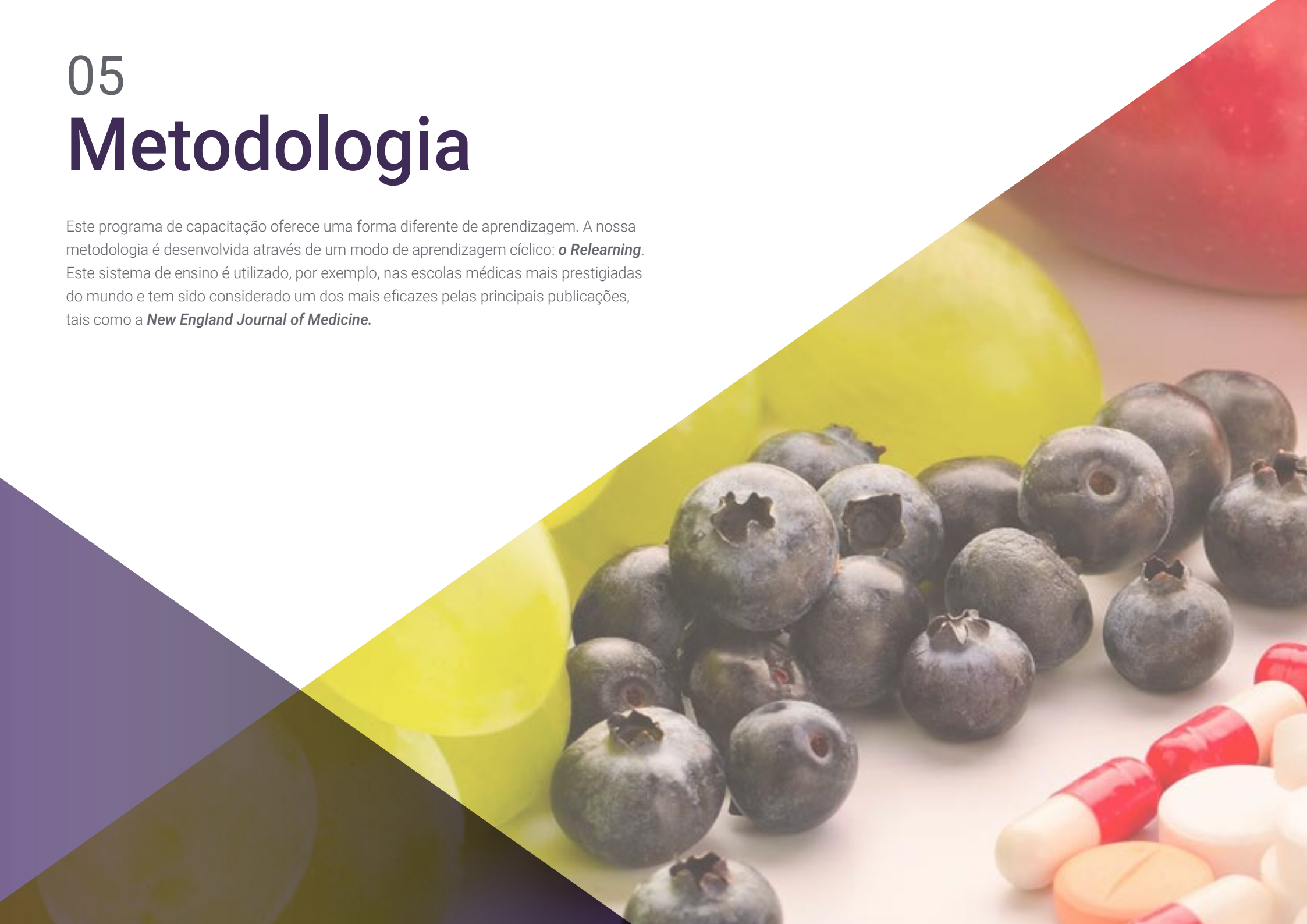


As suas tarefas como nutricionista especialista em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares são essenciais para os consumidores e para as cadeias alimentares, não hesite e avalie já as suas opções profissionais"

05

Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a *New England Journal of Medicine*.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação clínica, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos clínicos simulados com base em pacientes reais nos quais terão de investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver a situação. Há abundantes provas científicas sobre a eficácia do método. Os especialistas aprendem melhor, mais depressa e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma forma de aprendizagem que abala as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação anotada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra alguma componente clínica peculiar, quer pelo seu poder de ensino, quer pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional actual, tentando recriar os constrangimentos reais na prática profissional da nutrição.

“

Sabia que este método foi desenvolvido em 1912 em Harvard para estudantes de direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que tomassem decisões e justificassem a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

- 1 Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador integrar melhor o conhecimento na prática diária.
- 3 A assimilação de ideias e conceitos é facilitada e mais eficiente, graças à utilização de situações que surgiram a partir de um ensino real.
- 4 O sentimento de eficiência do esforço investido torna-se um estímulo muito importante para os estudantes, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo passado a trabalhar no curso.



Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina 8 elementos didáticos diferentes em cada lição.

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



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas utilizando software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis globais de satisfação dos profissionais que concluem os seus estudos, no que diz respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Utilizando esta metodologia, mais de 45.000 nutricionistas foram formados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica.

A pontuação global do nosso sistema de aprendizagem é de 8,01, de acordo com os mais elevados padrões internacionais.



Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos nutricionais em vídeo

A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E o melhor de tudo, pode observá-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

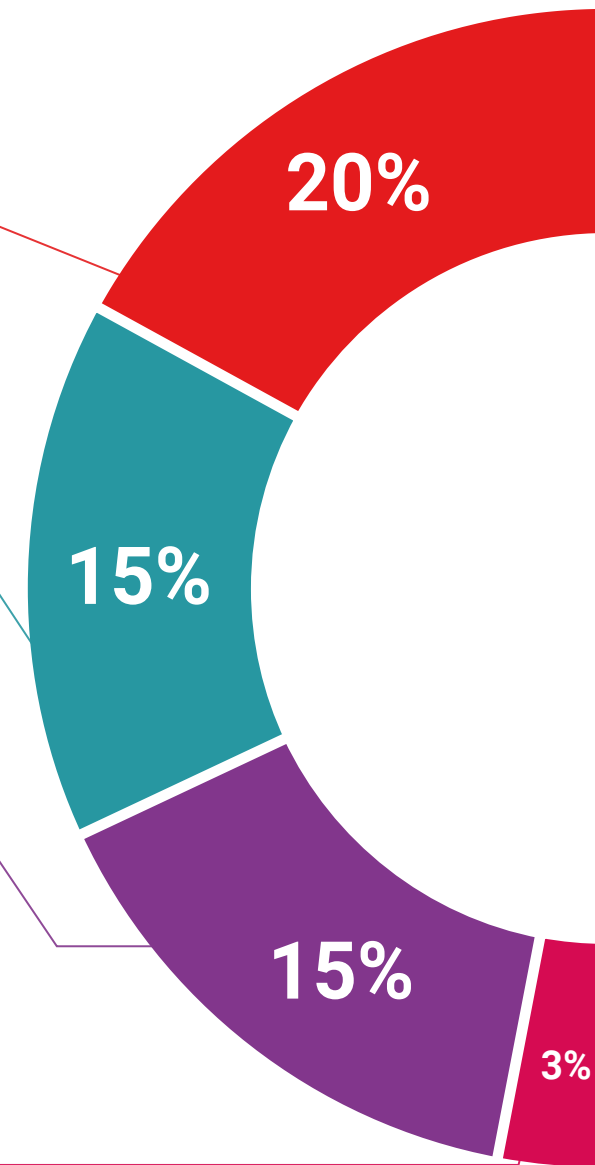
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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 necessita para completar a sua capacitação.





Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas

A aprendizagem eficaz deve necessariamente ser contextual. Por esta razão, a TECH apresenta o desenvolvimento de casos reais nos quais o perito guiará o estudante através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados. O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



Guias rápidos de atuação

A TECH oferece os conteúdos mais relevantes do curso sob a forma de folhas de trabalho ou guias de ação rápida. Uma forma sintética, prática e eficaz de ajudar os estudantes a progredir na sua aprendizagem.



06

Certificação

O Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso de Especialização emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **Curso de Especialização** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: Curso de Especialização em Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares

Modalidade: **online**

Duração: **3 meses**

ECTS: **18**



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



Curso de Especialização Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 18 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso de Especialização

Controlo de Qualidade em Indústrias Alimentares

