

# Curso de Especialização

Gestão Integrada da  
Inocuidade da Indústria  
Alimentar e de Bebidas





## Curso de Especialização

Gestão Integrada da  
Inocuidade da Indústria  
Alimentar e de Bebidas

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 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-gestao-integrada-inocuidade-industria-alimentar-bebidas](http://www.techtute.com/pt/nutricao/curso-especializacao/curso-especializacao-gestao-integrada-inocuidade-industria-alimentar-bebidas)

# 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

Esta especialização da TECH foi concebida com o objetivo de dotar os nutricionistas de ferramentas e conhecimentos que lhes permitam gerir com maior sucesso tudo o que se relaciona com a inocuidade dos alimentos e bebidas na indústria alimentar. Esta especialização é extremamente importante atualmente, uma vez que é necessária para cumprir as normas de qualidade e segurança dos produtos consumidos e para evitar perigos para os cidadãos. A legislação alimentar é uma questão atual e prioritária para a população, que deve ter as garantias de saúde e qualidade da indústria alimentar a nível global, uma vez que consumimos produtos de todo o mundo. Por outro lado, esta certificação também familiariza o nutricionista com o perigo dos alergénios, com os sistemas de produção alimentar ou com a verificação do seu consumo, oferecendo-lhe uma especialização completa para se destacar no seu setor.





*Tire o máximo partido da sua certificação de nutricionista com este Curso de Especialização em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas e comprometa-se com a segurança alimentar"*

A especialização em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas da TECH Universidade Tecnológica é a mais completa das oferecidas nas universidades atualmente, uma vez que visa a gestão integrada da segurança dos alimentos e bebidas que consumimos.

A legislação alimentar é um aspeto de grande relevância como passo prévio à comercialização de qualquer produto derivado da indústria alimentar. Por esta razão, este Curso de Especialização oferece ao aluno um amplo conhecimento da regulamentação atual relativa à qualidade e segurança alimentar, tanto a nível nacional como internacional.

Esta especialização desenvolve os conceitos mais importantes sobre perigo, risco e inocuidade aplicados à indústria alimentar, bem como os métodos utilizados para o seu controlo de tais perigos, incluindo os alergénios. Aborda os princípios da gestão da garantia da segurança na indústria de produção alimentar, utilizando o plano HACCP como modelo, os seus pré-requisitos, os passos para a sua implementação e a verificação da sua eficácia.

Por último, este Curso de Especialização aborda os princípios gerais de um processo de certificação num contexto internacional, abrangendo aspetos como a gestão de documentação, registos eletrónicos, auditorias e outros requisitos necessários para uma certificação bem-sucedida.

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 e Food fraud/Food authenticity*). São especialistas em legislação e regulamentação alimentar sobre qualidade e inocuidade, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, investigação e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, coordenação e execução de projetos de I&D&I. Tudo isto é necessário para alcançar um conhecimento aprofundado e especializado.

Trata-se de um projeto educativo empenhado na criação de profissionais de qualidade, tendo em conta a procura do setor e as exigências que este implica. Uma especialização concebida por profissionais especializados em cada tema específico que enfrentam novos desafios todos os dias.

Este **Curso de Especialização em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas** 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 nutricional
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- As inovações sobre a Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas
- Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser levado a cabo a fim de melhorar a aprendizagem
- A sua ênfase especial nas metodologias inovadoras em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas
- Lições 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



*Este Curso de Especialização é a oportunidade de que estava à espera para ajustar os seus conhecimentos no domínio à situação atual, oferecendo um serviço de qualidade aos seus clientes"*

“

*Uma aposta segura! Com este Curso de Especialização, irá impulsionar a sua carreira profissional para uma posição muito requisitada em muitos setores da indústria alimentar”*

O seu corpo docente inclui profissionais da área da segurança alimentar nutricional, que trazem a experiência do seu trabalho para este plano de estudos, bem como especialistas de renome de empresas líderes e universidades de prestígio.

O seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educativa, permitirá ao profissional uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma capacitação imersiva programada para praticar em situações reais.

Esta especialização centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surjam. Para tal, o profissional contará com o apoio de um sistema de vídeo interativo inovador, criado por especialistas reconhecidos em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas, com vasta experiência.

*Aprenderá a definir as características, estrutura e âmbito dos principais sistemas mundiais de certificação da inocuidade alimentar.*

*A escolha de quando e onde estudar é sua: este Curso de Especialização 100% online permitir-lhe-á conciliar os seus estudos com o seu trabalho profissional.*





# 02 Objetivos

A especialização em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas tem como objetivo facilitar o desempenho do profissional com os últimos e mais inovadores avanços no setor. Tudo isto, através dos conteúdos e materiais didáticos mais completos e atualizados do mercado. Assim, quando o profissional ingressar no mercado de trabalho, terá a certeza de que realizará todas as operações de segurança alimentar com o máximo de rigor e eficiência possível, desempenhando as suas funções de acordo com as exigências da população.







“

*Esta é a melhor opção  
para aprender sobre os  
últimos avanços em  
segurança alimentar”*



## Objetivos gerais

---

- ♦ Analisar os princípios da legislação alimentar, a nível nacional e internacional, e a sua evolução até ao presente
- ♦ Analisar as competências relativas à legislação alimentar para o desenvolvimento das funções adequadas na indústria alimentar
- ♦ Avaliar os procedimentos e mecanismos de atuação da indústria alimentar
- ♦ Desenvolver as bases para a aplicação da legislação ao desenvolvimento de produtos da indústria alimentar
- ♦ Fundamentar os conceitos mais importantes de inocuidade alimentar
- ♦ Definir o conceito de risco e de avaliação do risco
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão da inocuidade
- ♦ Concretizar os princípios do plano HACCP
- ♦ Definir os princípios de um processo de certificação
- ♦ Desenvolver o conceito de certificação de boas práticas
- ♦ Analisar os principais modelos internacionais de certificação da gestão da inocuidade alimentar na indústria alimentar





## Objetivos específicos

---

### Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- ♦ Definir os fundamentos do direito alimentar
- ♦ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais, europeus e nacionais no domínio da segurança alimentar e determinar as suas competências
- ♦ Analisar a política de segurança alimentar no quadro europeu e espanhol
- ♦ Descrever os princípios, requisitos e medidas da legislação alimentar
- ♦ Delinear o quadro legislativo europeu que regula a indústria alimentar
- ♦ Identificar e definir a responsabilidade dos diferentes intervenientes na cadeia alimentar
- ♦ Classificar os tipos de responsabilidade e as infrações no domínio da segurança alimentar
- ♦ Desenvolver os critérios da legislação horizontal em Espanha
- ♦ Desenvolver os critérios da legislação Vertical em Espanha

### Módulo 2. Gestão da inocuidade dos alimentos

- ♦ Analisar os principais tipos de perigos associados aos alimentos
- ♦ Avaliar e aplicar o princípio do risco e da análise de risco na inocuidade alimentar
- ♦ Identificar os pressupostos e pré-requisitos para a implementação de um plano de gestão da inocuidade
- ♦ Identificar os principais perigos associados aos alimentos, de acordo com a sua natureza física, química ou biológica, e alguns dos métodos utilizados para os controlar
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão da inocuidade
- ♦ Identificar os métodos de avaliação do desempenho de um ponto crítico e do plano de gestão da inocuidade

### Módulo 3. Certificações de inocuidade para a indústria alimentar

- ♦ Estabelecer os requisitos gerais de certificação
- ♦ Identificar os diferentes tipos de boas práticas (GxP) exigidas num sistema de gestão da inocuidade dos alimentos e a sua certificação.
- ♦ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ♦ Definir as características, estrutura e âmbito dos principais sistemas mundiais de certificação da inocuidade



*Uma forma de capacitação e desenvolvimento profissional que o impulsionará para uma maior competitividade no mercado de trabalho"*

# 03

## Direção do curso

O corpo docente da especialização conta com especialistas de referência em Inocuidade da Indústria de Alimentos e Bebidas, que trazem toda a experiência do seu trabalho e atualizações no setor para o plano de estudos. Além disso, outros especialistas de reconhecido prestígio participam na sua concepção e elaboração, completando a especialização de forma interdisciplinar para lhe fornecer todas as garantias de um nutricionista altamente capacitado. Tudo isto, com o objetivo de promover a carreira do aluno com as ferramentas necessárias para se desenvolver com sucesso nesta área.





“

*Os principais profissionais da inocuidade alimentar juntaram-se para lhe ensinar os últimos desenvolvimentos em alimentos processados para o consolidar como nutricionista”*

## 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. Alcira Rosa Andrés Castillo**

- ♦ Investigadora no Projeto GenObIACM. Grupo UCM
- ♦ IRYCIS Instituto R&C de Investigação Sanitária U. Endotélio e MCM
- ♦ Coordenadora de T.C. com medicamentos e produtos alimentares
- ♦ Data Manager e Ensaio Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Licenciada em Marketing. UADE
- ♦ Curso de Especialização em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade Alimentar. Fundação USAL

### **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

### **Doutora Sara Martínez López**

- ♦ Professora Auxiliar de Nutrição e Tecnologia Alimentar na Universidade Europeia de Madrid
- ♦ Investigadora do grupo de investigação "Microbiota, Alimentação e Saúde". Universidade Europeia de Madrid
- ♦ Doutora em Farmácia (Universidade Complutense de Madrid)
- ♦ Licenciada em Química (Universidade de Múrcia)



# 04

## Estrutura e conteúdo

A estrutura do conteúdo foi elaborada pelos melhores profissionais do setor, com ampla experiência e reconhecido prestígio na profissão, respaldada pelo volume de casos revistos, estudados e diagnosticados, e com amplo conhecimento das novas tecnologias aplicadas à segurança alimentar. Desta forma, foi concebida uma especialização completa, estruturada em três módulos que introduzem o nutricionista nos fatores a ter em conta no desenvolvimento das suas funções orientadas para a segurança da indústria de alimentos e bebidas. Assim, adquire conhecimentos sobre a legislação alimentar e as normas de qualidade e inocuidade, a gestão da inocuidade alimentar e as certificações de inocuidade existentes no panorama internacional.



“

*Este Curso de Especialização em Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”*

## Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- 1.1. Introdução
  - 1.1.1. Organização jurídica
  - 1.1.2. Conceitos básicos
    - 1.1.2.1. Direito
    - 1.1.2.2. Legislação
    - 1.1.2.3. Legislação alimentar
    - 1.1.2.4. Norma
    - 1.1.2.5. Decreto Real
    - 1.1.2.6. Certificações, etc.
- 1.2. Legislação alimentar internacional. Organizações internacionais
  - 1.2.1. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)
  - 1.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
  - 1.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
  - 1.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.3. Legislação alimentar Europeia
  - 1.3.1. Legislação alimentar Europeia
  - 1.3.2. Livro Branco da Segurança Alimentar
  - 1.3.3. Princípios da legislação alimentar
  - 1.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
  - 1.3.5. Procedimentos
  - 1.3.6. Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
- 1.4. Legislação alimentar espanhola
  - 1.4.1. Competências
  - 1.4.2. Órgãos
- 1.5. Gestão da segurança alimentar na empresa
  - 1.5.1. Responsabilidades
  - 1.5.2. Autorização
  - 1.5.3. Certificações





- 1.6. Legislação alimentar horizontal. Parte 1
  - 1.6.1. Regulamento Geral de higiene
  - 1.6.2. Água para consumo público
  - 1.6.3. Controlo oficial de produtos alimentares
- 1.7. Legislação alimentar horizontal. Parte 2
  - 1.7.1. Armazenamento, conservação e transporte
  - 1.7.2. Materiais em contacto com os alimentos
  - 1.7.3. Aditivos e aromatizantes alimentares
  - 1.7.4. Contaminantes nos alimentos
- 1.8. Legislação alimentar vertical: produtos de origem vegetal
  - 1.8.1. Produtos hortícolas e derivados
  - 1.8.2. Frutas e derivados
  - 1.8.3. Cereais
  - 1.8.4. Leguminosas
  - 1.8.5. Óleos vegetais alimentares
  - 1.8.6. Gorduras alimentares
  - 1.8.7. Condimentos e especiarias
- 1.9. Legislação alimentar vertical: produtos de origem animais
  - 1.9.1. Carne e os seus derivados
  - 1.9.2. Produtos da pesca
  - 1.9.3. Leite e produtos lácteos
  - 1.9.4. Ovos e os seus derivados
- 1.10. Legislação alimentar vertical: outros produtos
  - 1.10.1. Alimentos estimulantes e derivados
  - 1.10.2. Bebidas
  - 1.10.3. Pratos confeccionados

## Módulo 2. Gestão da inocuidade dos alimentos

- 2.1. Princípios e gestão da inocuidade alimentar
  - 2.1.1. Conceito de perigo
  - 2.1.2. Conceito de risco
  - 2.1.3. Avaliação dos riscos
  - 2.1.4. Inocuidade alimentar e a sua gestão com base na avaliação dos riscos
- 2.2. Perigos físicos
  - 2.2.1. Conceitos e considerações sobre perigos físicos nos alimentos
  - 2.2.2. Métodos de controlo perigos físicos
- 2.3. Perigos químicos
  - 2.3.1. Conceitos e considerações sobre perigos químicos nos alimentos
  - 2.3.2. Perigos químicos naturalmente presentes nos alimentos
  - 2.3.3. Perigos associados a produtos químicos adicionados intencionalmente aos alimentos
  - 2.3.4. Perigos químicos adicionados de forma acidental ou não intencional
  - 2.3.5. Métodos de controlo perigos químicos
  - 2.3.6. Alergénios nos alimentos
  - 2.3.7. Controlo dos alergénios na indústria alimentar
- 2.4. Perigos biológicos
  - 2.4.1. Conceitos e considerações sobre perigos biológicos nos alimentos
  - 2.4.2. Perigos de origem microbiana
  - 2.4.3. Riscos biológicos não microbianos
  - 2.4.4. Métodos de controlo de perigos biológicos
- 2.5. Programa de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
  - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
  - 2.5.2. Antecedentes das BPF.
  - 2.5.3. Divulgação das BPF
  - 2.5.4. As BPF num sistema de gestão da inocuidade
- 2.6. Procedimento Operacional Normalizado para o Saneamento (PON)
  - 2.6.1. Sistemas sanitários na indústria alimentar
  - 2.6.2. Âmbito dos PON
  - 2.6.3. Estrutura de um PON
  - 2.6.4. Los PON num sistema de gestão da inocuidade
- 2.7. O plano de Análise de Riscos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)
  - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
  - 2.7.2. Antecedentes do HACCP
  - 2.7.3. Pré-requisitos do HACCP
  - 2.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 2.8 Os 7 passos da implementação do plano de Riscos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)
  - 2.8.1. Análise de riscos
  - 2.8.2. Identificação dos pontos críticos de controlo
  - 2.8.3. Estabelecimento de limites críticos
  - 2.8.4. Estabelecimento de procedimentos de monitorização
  - 2.8.5. Implementação de ação corretivas
  - 2.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
  - 2.8.7. Sistema de manutenção de registos e documentação
- 2.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP)
  - 2.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
  - 2.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
  - 2.9.3. Uso e gestão de registos para avaliar a eficiência do plano HACCP
- 2.10. Variantes do sistema do plano de controlo dos perigos e controlo de pontos críticos (HACCP) com base em sistemas de risco
  - 2.10.1. VACCP ou plano de avaliação da vulnerabilidade e controlo de pontos críticos (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
  - 2.10.2. TACCP ou Avaliação das ameaças e controlo de pontos críticos (*Threat Assessment Critical Control Points*)
  - 2.10.3. HARPC ou Análise de riscos e Controlos Preventivos baseados na análise de risco (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

**Módulo 3. Certificações de inocuidade para a indústria alimentar**

- 3.1. Princípios da certificação
  - 3.1.1. Conceito de certificação
  - 3.1.2. Organismos de certificação
  - 3.1.3. Esquema geral de um processo de certificação
  - 3.1.4. Gestão de um programa de certificação e recertificação
  - 3.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 3.2. Certificações de boas práticas
  - 3.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
  - 3.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
  - 3.2.3. Certificação das BPF para a produção primária
  - 3.2.4. Outros programas de boas práticas (BPF)
- 3.3. Certificação ISO 17025
  - 3.3.1. O sistema normativo ISO
  - 3.3.2. Generalidades do sistema ISO 17025
  - 3.3.3. Certificação ISO 17025
  - 3.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da inocuidade alimentar
- 3.4. Certificação ISO 22000
  - 3.4.1. Antecedentes
  - 3.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
  - 3.4.3. Âmbito da certificação ISO 22000
- 3.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e *Global Markets Program*
  - 3.5.1. O sistema global de inocuidade alimentar GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
  - 3.5.2. Estrutura do programa Global GAP
  - 3.5.3. Âmbito da certificação Global GAP
  - 3.5.4. Estrutura do programa *Global Markets Program*
  - 3.5.5. Âmbito da certificação *Global Markets Program*
  - 3.5.6. Relação do Global GAP e *Global Markets* com outras certificações.
- 3.6. Certificação SQF (*Safe Quality Food*)
  - 3.6.1. Estrutura do programa SQF
  - 3.6.2. Âmbito da certificação SQF
  - 3.6.3. Relação do SQF com outras certificações
- 3.7. Certificação BRC (*British Retail Consortium*)
  - 3.7.1. Estrutura do programa BRC
  - 3.7.2. Âmbito da certificação BRC
  - 3.7.3. Relação do BRC com outras certificações.
- 3.8. Certificação IFS
  - 3.8.1. Estrutura do programa IFS
  - 3.8.2. Âmbito da certificação IFS
  - 3.8.3. Relação do IFS com outras certificações.
- 3.9. Certificação FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
  - 3.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
  - 3.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
  - 3.9.3. Âmbito da certificação FSSC 22000
- 3.10. Programa de defesa alimentar
  - 3.10.1. Conceito de defesa alimentar
  - 3.10.2. Âmbito de um programa de defesa alimentar
  - 3.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de defesa alimentar



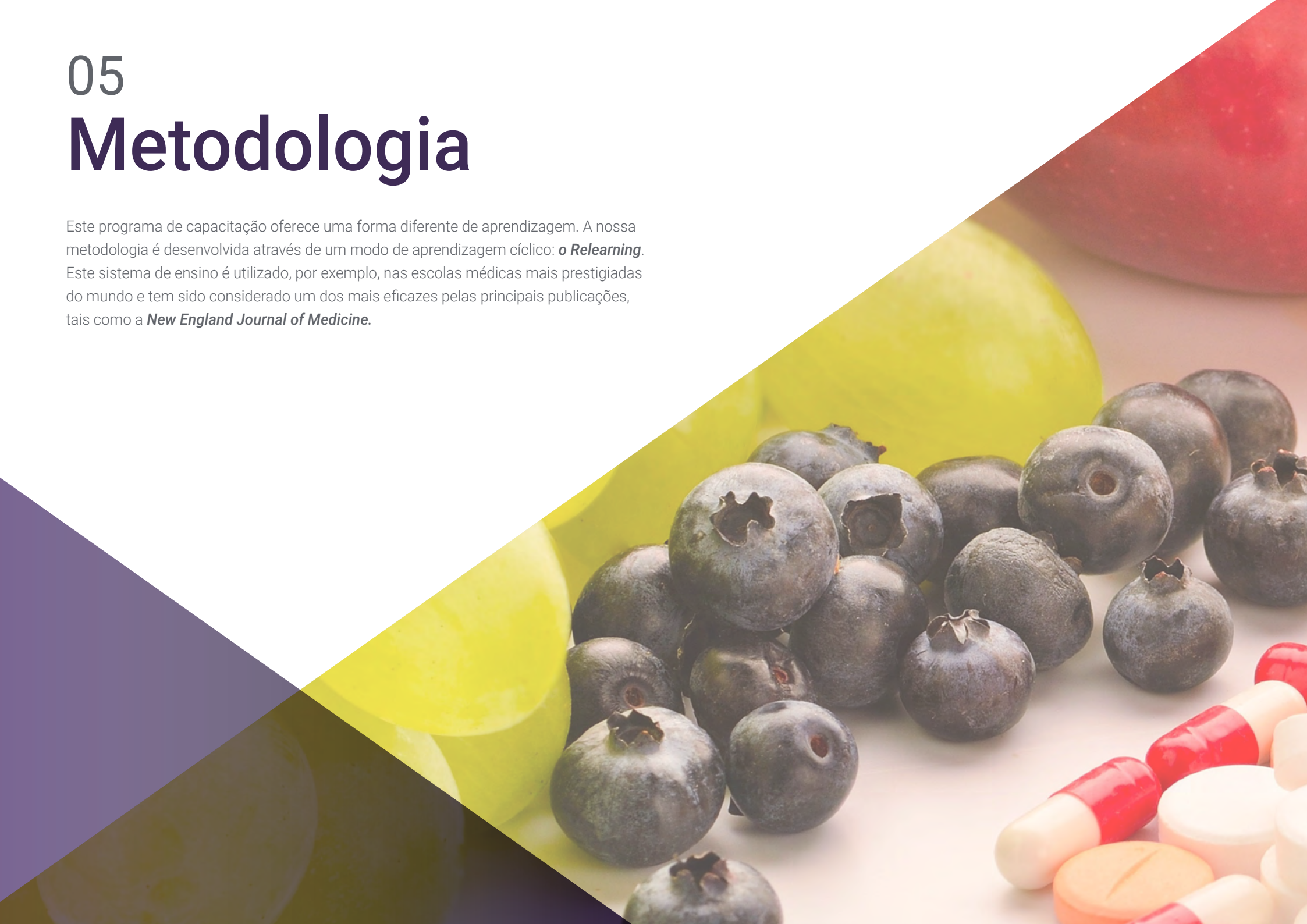
*Especialize-se com a TECH e progredirá na sua carreira de uma forma confortável e num curto espaço de tempo"*



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*.





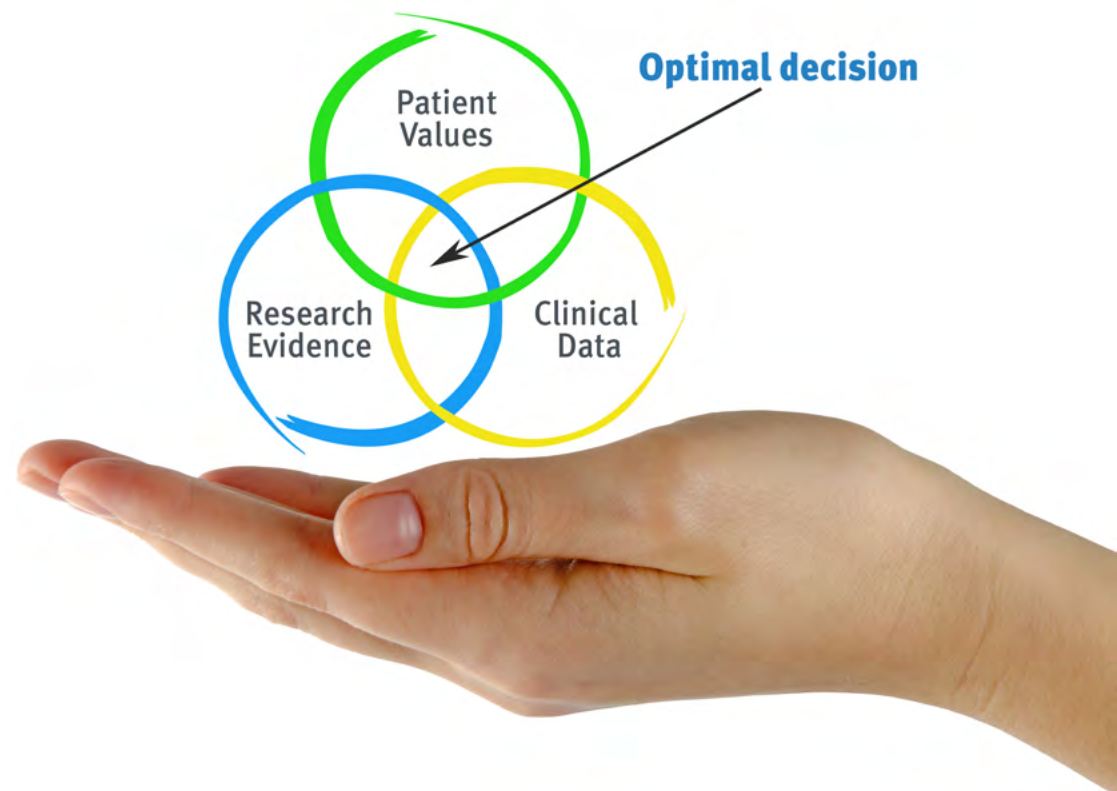
“

*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

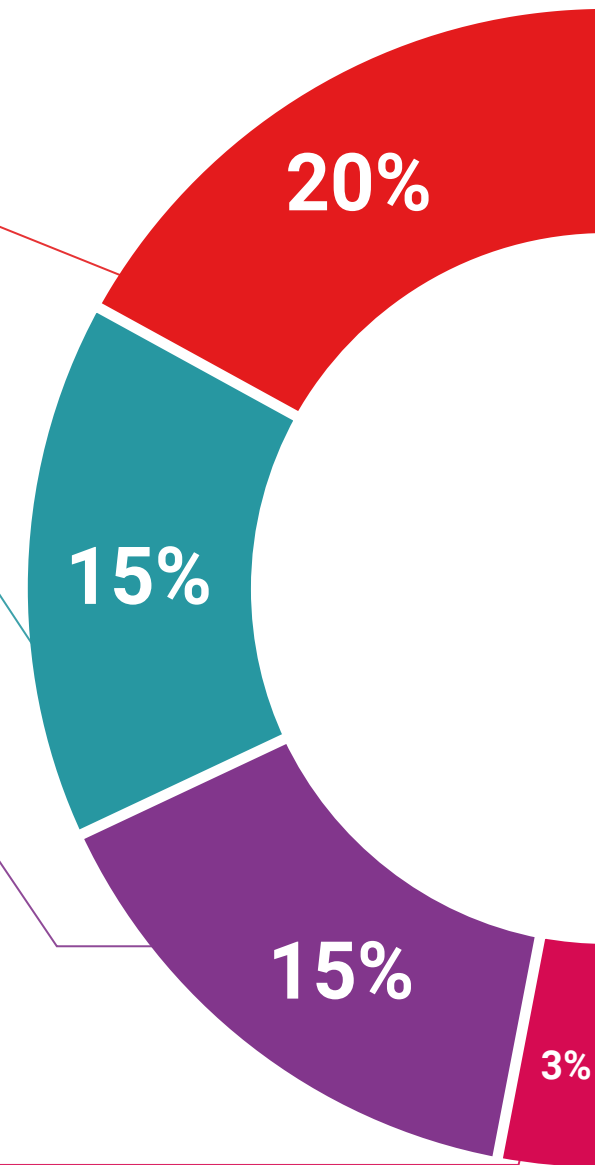
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

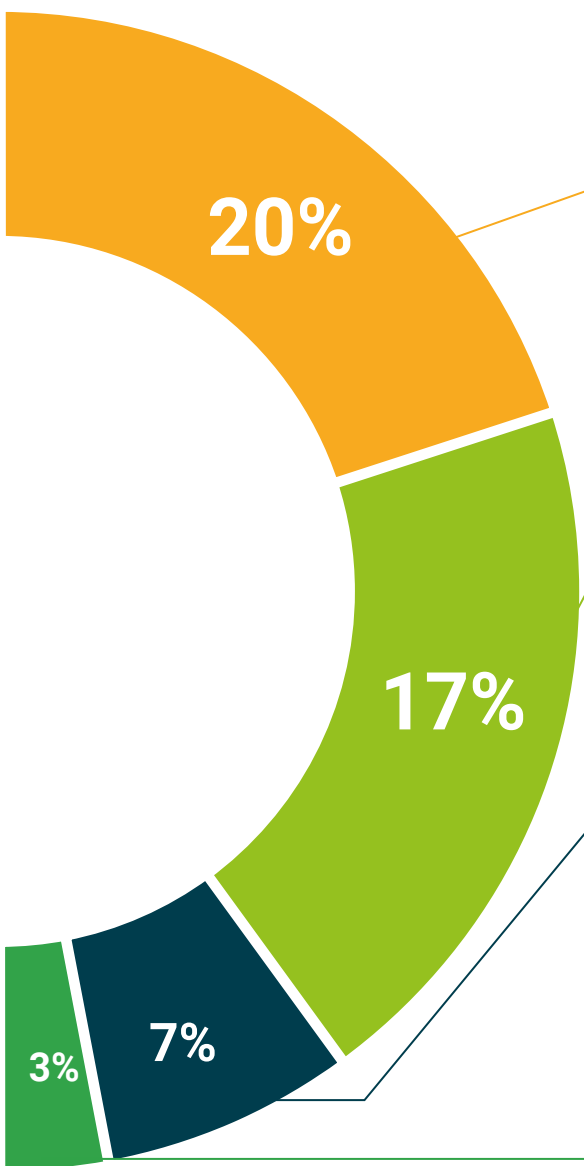
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



#### 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 Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas 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 Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas** 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 Gestão Integrada da Inocuidade da Indústria Alimentar e de Bebidas**

Modalidade: **online**

Duração: **6 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.

futuro

saúde confiança pessoas

informação orientadores

educação certificação ensino

garantia aprendizagem

instituições tecnologia

comunidade compromisso

atenção personalizada

conhecimento inovação

presente qualidade

desenvolvimento

**tech** universidade  
tecnológica

## Curso de Especialização

Gestão Integrada da  
Inocuidade da Indústria  
Alimentar e de Bebidas

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 18 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

# Curso de Especialização

Gestão Integrada da  
Inocuidade da Indústria  
Alimentar e de Bebidas

