

Curso

Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos



Curso

Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/nutricao/curso/analise-controle-qualidade-alimentos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 16

05

Certificado

pág. 24

01

Apresentação

Na busca pela melhoria das cadeias de produção e para garantir a aplicação adequada de processos que ajudem a superar os fatores de risco, tornou-se necessário contar com especialistas em Análise e Controle de Alimentos. Dessa forma, um procedimento de segurança mais completo pode ser garantido e a saúde pública pode ser prevenida por meio do monitoramento conjunto das regulamentações estaduais para esse setor. Pensando nisso, a TECH desenvolveu um programa voltado para a capacitação de profissionais nessa área por meio de um curso completo sobre Qualidade dos Alimentos. Tudo isso através de uma metodologia 100% online, um benefício que lhes permitirá ter mais controle de seu tempo.



“

Um Curso para profissionais que desejam superar seus limites e se especializar na Análise e Controle de Qualidade dos Alimentos”

O Curso de Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos é uma oportunidade educacional única para profissionais que desejam adquirir conhecimento especializado nessa área. Isso ocorre porque o foco do programa de estudos abrange tópicos de importância vital, fornecendo ao aluno os conceitos essenciais de avaliação de riscos e o tratamento adequado dos alimentos.

Começando com uma sólida introdução aos aspectos que devem ser levados em conta para garantir um processo de controle de qualidade eficiente, o aluno aprenderá sobre os padrões de segurança e os atributos de cada tipo de produto, com o objetivo de realizar avaliações de risco e promover estratégias para solucioná-los. Além disso, os participantes receberão uma atualização sobre os métodos estatísticos usados nesse procedimento, bem como sobre a cadeia de rastreabilidade para ter mais controle sobre o processo.

Dessa forma, os alunos ampliarão seus conhecimentos técnicos e práticos sobre os fatores de risco e sua mitigação por meio da Análise e do Controle, fortalecendo assim suas habilidades profissionais e adquirindo maior domínio sobre estes temas para aplicação imediata no setor de alimentos.

Tudo isso graças à inovadora metodologia *Relearning*, que permite que os alunos estudem em casa e tenham maior flexibilidade de tempo, pois terão acesso 24 horas por dia aos recursos multimídia encontrados no campus virtual. Além disso, o estudante aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que o colocarão na simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- ◆ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Aproveite esta oportunidade e estude na maior universidade online do mundo"

“

Tenha acesso às melhores ofertas de emprego no campo da indústria de alimentos e aumente suas expectativas econômicas, graças a este Curso”

O corpo docente deste curso inclui profissionais da área que transferem a experiência do seu trabalho para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, na qual o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Estude no seu próprio ritmo e sem a necessidade de horários fixos de aprendizagem.

Compreenda melhor os conceitos de avaliação de riscos e domine-os com perfeição para aplicá-los em um ambiente real.



02 Objetivos

O principal objetivo deste programa acadêmico é fornecer aos alunos um conhecimento abrangente dos aspectos que devem ser levados em consideração ao aplicar os processos de Análise e Controle para garantir a qualidade dos alimentos. Dessa forma, o aluno aprimorará suas habilidades na avaliação de fatores de risco e na prevenção de danos ao produto, por meio do estudo de recursos multimídia.



“

De forma 100% online, você dominará os processos de controle de carnes e seus derivados, por meio do reconhecimento dos fatores de risco desse tipo de produto"



Objetivos gerais

- ◆ Adquirir conhecimentos básicos de epidemiologia e profilaxia
- ◆ Conhecer e distinguir os parâmetros físico-químicos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos
- ◆ Identificar a natureza diferencial dos organismos acelulares (vírus, viroides e príons) em termos de sua estrutura e modo de replicação, com relação aos modelos de células eucarióticas e procarióticas

“

A TECH lhe ajudará a atingir seus objetivos, fornecendo os melhores recursos multimídia e capacitando você para se tornar um especialista em Análise e Controle de Alimentos”





Objetivos específicos

- ◆ Identificar e usar os princípios dos componentes dos alimentos e suas propriedades físico-químicas, nutricionais, funcionais e sensoriais
- ◆ Adquirir e aplicar competências e habilidades em análise de alimentos durante a prática profissional.
- ◆ Desenvolver e implementar mecanismos de controle de qualidade e rastreabilidade na cadeia alimentar
- ◆ Elaborar e desenvolver testes experimentais para avaliar alimentos e processos alimentícios
- ◆ Conhecer e compreender a base e os princípios dos métodos usados para o controle de qualidade e a autenticidade dos alimentos

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi criado por especialistas em Qualidade dos Alimentos. Dessa forma, o aluno poderá ampliar seu conhecimento sobre os procedimentos a serem executados para garantir um excelente manuseio de alimentos ao neutralizar riscos. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesta área.



“

Fortaleça suas valiosas habilidades em análise de alimentos e controle de qualidade por meio das técnicas analíticas que você aprenderá neste programa"

Módulo 1. Análise e controle de qualidade

- 1.1. Introdução à análise e ao controle de alimentos
 - 1.1.1. Qualidade dos alimentos. Conceito de qualidade e avaliação
 - 1.1.2. Principais atributos de qualidade dos alimentos
 - 1.1.3. Normas de qualidade
 - 1.1.4. Alterações na qualidade dos alimentos
 - 1.1.4.1. Alterações físicas
 - 1.1.4.2. Alterações químicas
 - 1.1.4.3. Alterações biológicas
 - 1.1.5. Fraudes e adulterações
- 1.2. Técnicas de controle de qualidade dos alimentos I
 - 1.2.1. Controle de qualidade dos alimentos. Conceito. Rastreabilidade no controle de qualidade
 - 1.2.2. Sistemas de gestão, controle e garantia de qualidade
 - 1.2.3. Métodos estatísticos aplicados ao controle de qualidade
 - 1.2.4. Controle de aceitação no recebimento. Controle estatístico de processos
- 1.3. Técnicas de controle de qualidade II
 - 1.3.1. Gráficos de controle de qualidade por variáveis e atributos
 - 1.3.2. Garantia de qualidade do produto final
 - 1.3.3. Conhecer e compreender a base e os princípios dos métodos usados para o controle de qualidade e a autenticidade dos alimentos
 - 1.3.4. Técnicas de biologia molecular e imunologia
 - 1.3.5. Análise de composição. Análise sensorial de alimentos
- 1.4. Avaliação da qualidade dos alimentos I
 - 1.4.1. Controle da água dos alimentos Importância do água nos alimentos
 - 1.4.1.1. Métodos analíticos para a determinação do teor de água
 - 1.4.1.2. Conceito de atividade de água e sua importância nos alimentos
 - 1.4.1.3. Métodos analíticos para a determinação da atividade da água



- 1.4.2. Conteúdo dos carboidratos nos alimentos. Carboidratos nos alimentos
 - 1.4.2.1. Importância dos carboidratos nos alimentos
 - 1.4.2.2. Métodos analíticos para a determinação dos carboidratos
- 1.4.3. Teor de compostos nitrogenados dos alimentos Compostos nitrogenados dos alimentos
 - 1.4.3.1. Importância dos componentes de nitrogênio nos alimentos
 - 1.4.3.2. Métodos analíticos para a determinação de compostos de nitrogênio
- 1.4.4. Conteúdo de compostos lipídicos nos alimentos. Compostos lipídicos nos alimentos
 - 1.4.4.1. Importância dos lipídios nos alimentos
 - 1.4.4.2. Métodos analíticos para a determinação de compostos lipídicos
- 1.5. Avaliação da qualidade dos alimentos II
 - 1.5.1. Conteúdo vitamínico dos alimentos. Vitaminas em alimentos
 - 1.5.1.1. Importância das vitaminas nos alimentos
 - 1.5.1.2. Métodos analíticos para a determinação de vitaminas
 - 1.5.2. Conteúdo mineral dos alimentos. Minerais em alimentos
 - 1.5.2.1. Importância dos minerais nos alimentos
 - 1.5.2.2. Métodos analíticos para a determinação dos minerais
 - 1.5.3. Conteúdo de outros componentes dos alimentos
 - 1.5.3.1. Fitoquímicos em alimentos
 - 1.5.3.2. Métodos analíticos para a determinação dos fitoquímicos
 - 1.5.4. Aditivos alimentares. Aditivos na indústria agroalimentar
 - 1.5.4.1. Importância dos aditivos
 - 1.5.4.2. Métodos analíticos para a determinação dos aditivos
- 1.6. Avaliação da qualidade de carnes e derivados
 - 1.6.1. Determinação do pH e da CRA da carne fresca. Carnes PSE ou DFD
 - 1.6.2. Determinação de colágeno em produtos cárneos
 - 1.6.3. Determinação de amido em produtos cárneos cozidos
- 1.7. Avaliação da qualidade de peixes, crustáceos e frutos do mar
 - 1.7.1. Determinação do grau de frescor de peixes e crustáceos
 - 1.7.1.1.1 Determinação de cor, sabor e textura
 - 1.7.1.2. Determinação de Anisakis em pescados
 - 1.7.1.2.1. Determinação de espécies de peixes
- 1.8. Avaliação da qualidade de leite e derivados
 - 1.8.1. Sólidos totais
 - 1.8.2. Estabilidade do álcool
 - 1.8.3. Qualidade da manteiga: Índice de refração da gordura
- 1.9. Avaliação da qualidade de cereais, leguminosas e produtos derivados
 - 1.9.1. Determinação da presença de milho transgênico
 - 1.9.2. Determinação de trigo comum em sêmola
 - 1.9.3. Controle de qualidade em leguminosas
- 1.10. Avaliação da qualidade de frutas, vegetais e produtos de frutas
 - 1.10.1. Controle da categorização de frutas e vegetais
 - 1.10.2. Controle de qualidade de frutas e vegetais enlatados
 - 1.10.3. Controle de qualidade de frutas e vegetais congelados

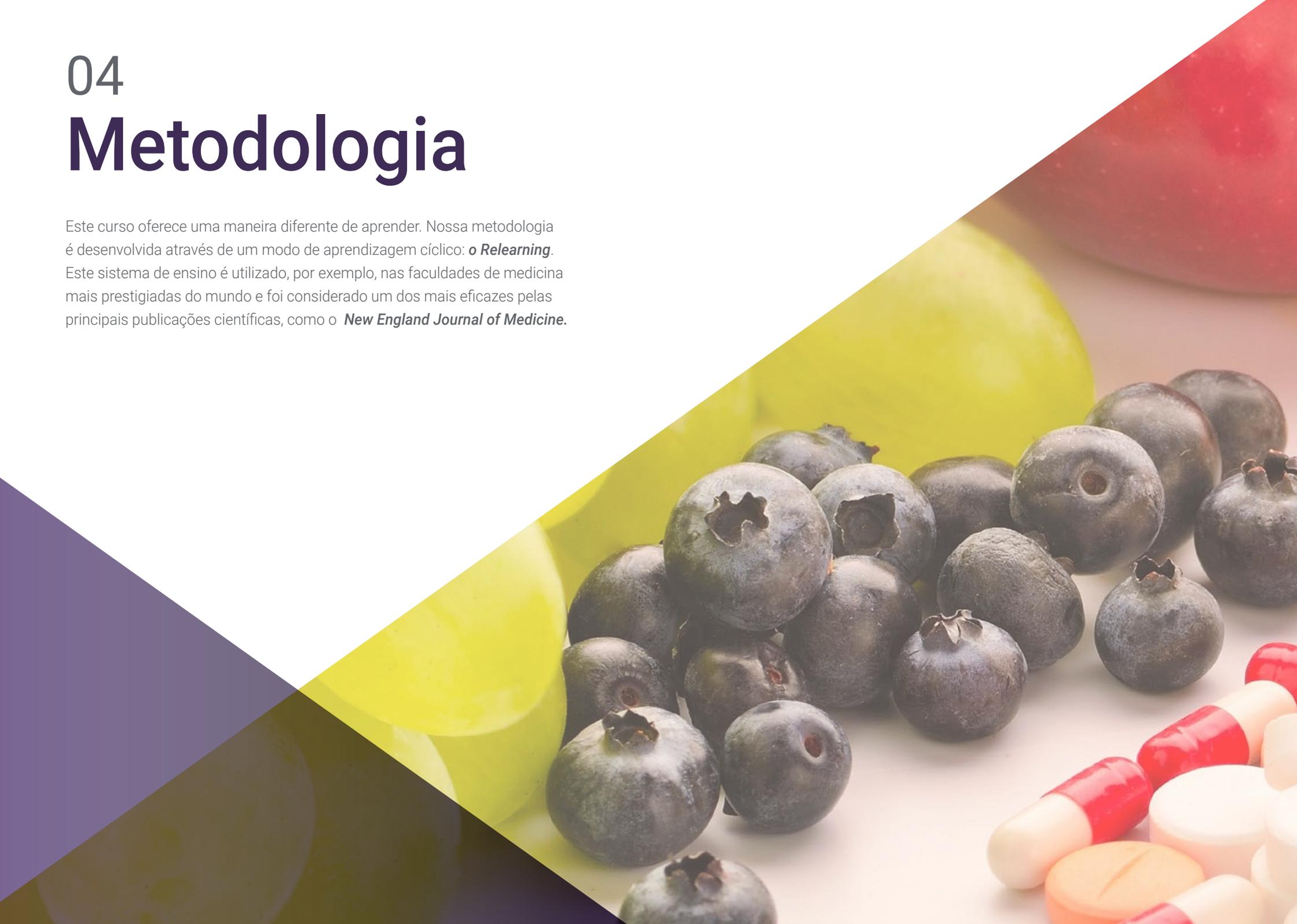


Continue avançando em sua carreira profissional e inicie este Curso especialmente preparado para você"

04

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*.



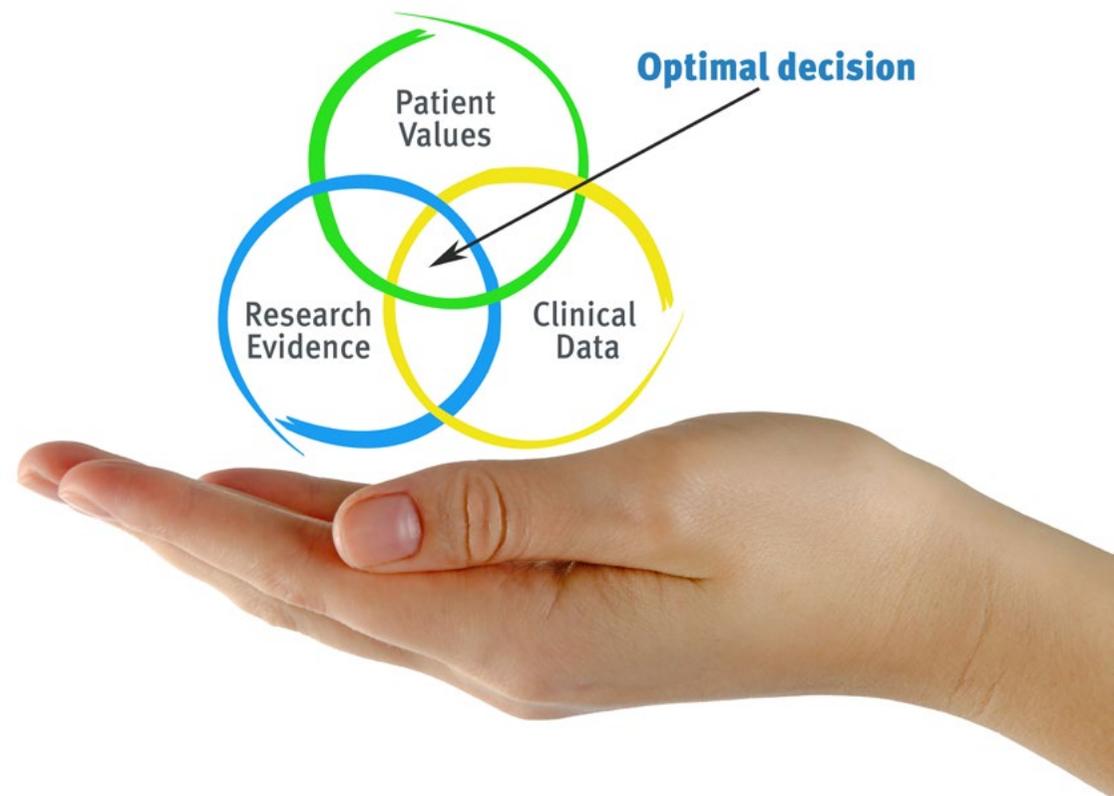
“

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”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



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 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos 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 simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida 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.

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.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



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 e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

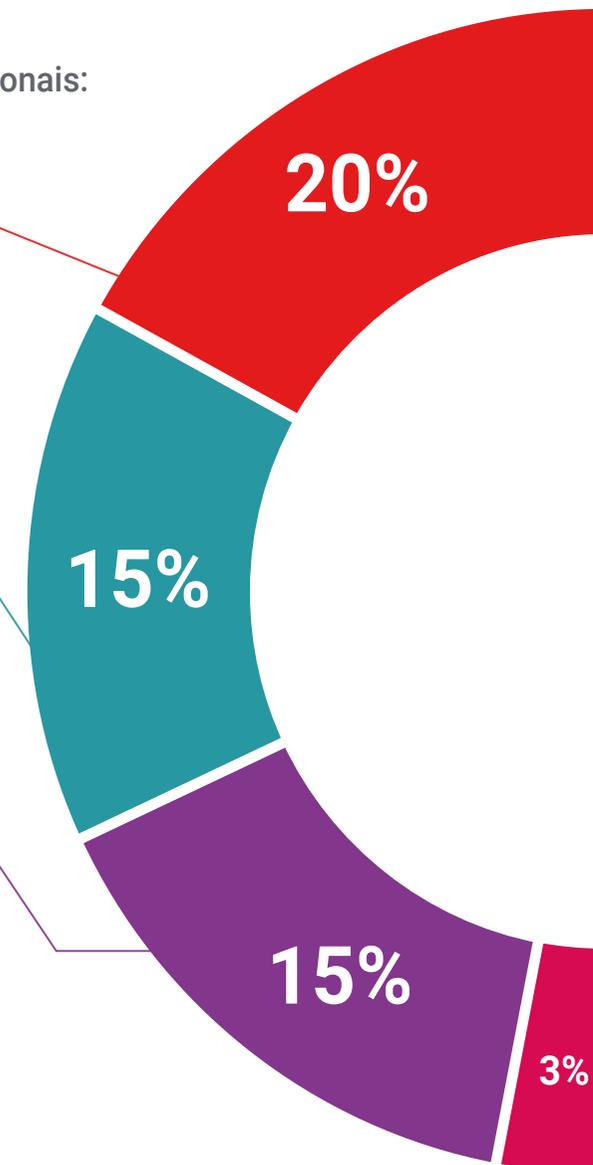
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

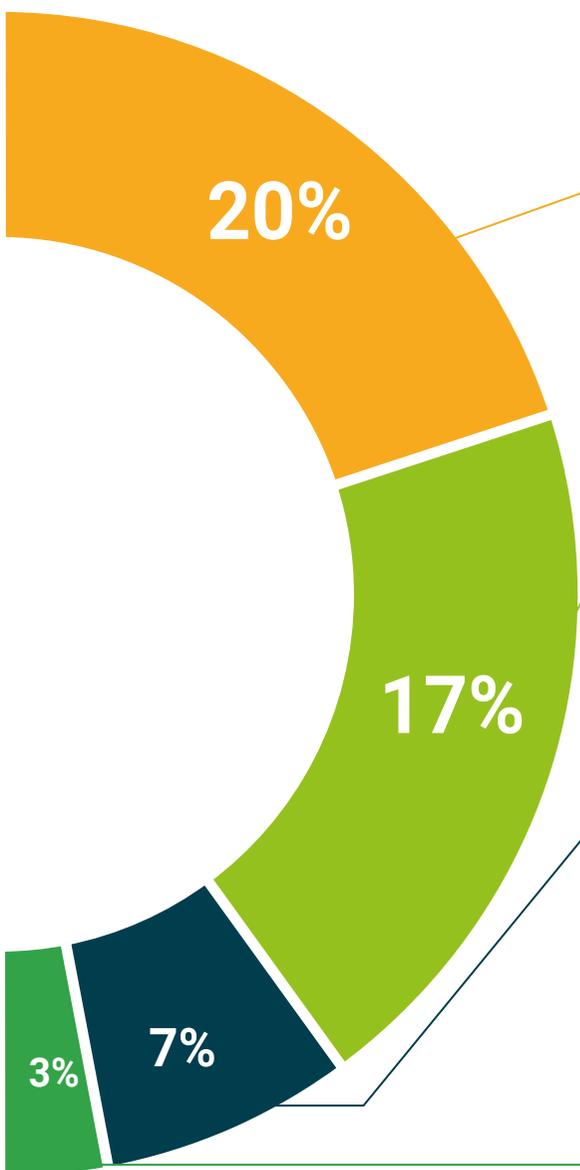
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno 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

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.



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.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



05

Certificado

O Curso de Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Curso de Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

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

Título: **Curso de Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos**

N.º de Horas Oficiais: **150h**



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

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade comunidade
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sistema

tech universidade
tecnológica

Curso

Análise e Controle da
Qualidade dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Análise e Controle da Qualidade dos Alimentos

