

Curso

Análise de Riscos na Indústria de Alimentos





Curso

Análise de Riscos na Indústria de Alimentos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/nutricao/curso/curso-analise-riscos-industria-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

Com a crescente conscientização coletiva dos consumidores sobre a segurança e a qualidade dos alimentos, bem como com as regulamentações governamentais mais rigorosas nessa área, as empresas do setor de alimentos enfrentam uma pressão cada vez maior para garantir a excelência de seus produtos. Por esse motivo, a demanda por profissionais nesse setor é grande e, com este programa, os alunos poderão se especializar de forma avançada e ter acesso às melhores ofertas de emprego. Isso, graças ao programa de estudos completo garantido pela TECH, no qual os alunos adquirem um conhecimento profundo da análise de riscos. Tudo isso, por meio de uma metodologia 100% online, um benefício que lhes permitirá ter mais controle sobre seu tempo.





“

Garanta a segurança dos alimentos com este Curso, no qual você identificará os riscos na Indústria de Alimentos e se tornará um profissional altamente qualificado"

A Análise de Riscos na Indústria de Alimentos é uma disciplina essencial para garantir a segurança do setor e proteger a saúde dos consumidores. Também permite um controle mais profundo dos processos a serem realizados durante a produção de alimentos, garantindo assim a produção de produtos de alta qualidade. Com isso em mente, a estrutura deste Curso permitirá que o aluno obtenha todas as ferramentas necessárias para se destacar nesse campo.

Isso será possível graças ao programa de estudos completo no qual este Curso está estruturado e em que o aluno receberá capacitação sobre os elementos mais relevantes a serem levados em conta na avaliação dos fatores de perigo. Os diferentes tipos de riscos alimentares também serão estudados, analisando sua origem, as reações que provocam e as medidas de mitigação a serem aplicadas a cada um deles.

Além disso, serão abordados os perigos de origem abiótica, a fim de identificá-los em um ambiente profissional e agir com eficiência para neutralizar seus efeitos. Dessa forma, o aluno poderá ampliar suas habilidades profissionais e ter as competências mais adequadas para atender às demandas existentes no setor atualmente.

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 de Riscos na Indústria de 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 de Riscos na Indústria de 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



Atualize suas habilidades práticas na gestão de riscos na indústria de alimentos e aumente suas perspectivas de emprego"

“

Enfrente os desafios existentes na área de segurança de alimentos com confiança, graças ao conhecimento que você adquirirá neste 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, onde 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.

Sem a necessidade de estudar através de horários rígidos e a capacidade de aprender no seu próprio ritmo são dois benefícios dessa capacitação.

Impulsione sua carreira profissional rumo à excelência e torne-se um especialista em Análise de Risco, graças a este programa 100% online.



02 Objetivos

O principal objetivo deste programa educacional é atualizar os alunos sobre os detalhes técnicos que abrangem a análise de risco e fortalecer suas competências profissionais nessa área, fornecendo definições concretas que influenciam diretamente esse campo. Isso permitirá que os alunos obtenham as ferramentas necessárias para aplicar o que aprenderam em um ambiente de trabalho.





“

Este programa lhe proporcionará um conhecimento aprofundado das doenças de origem alimentar, com o objetivo de desenvolver estratégias para evitar sua disseminação”



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



Quer se destacar na Indústria de Alimentos? Este Curso de Análise de Riscos é a melhor oportunidade para fazer isso. Comece agora mesmo”





Objetivos específicos

- ♦ Compreender os fatores que influenciam o crescimento microbiano em diferentes alimentos para consumo humano
- ♦ Identificar, analisar e avaliar os perigos biológicos, químicos e físicos que podem ocorrer em todos os estágios da cadeia alimentar
- ♦ Identificar os principais microrganismos e parasitas responsáveis por doenças de origem alimentar
- ♦ Compreender e reconhecer a importância das doenças de origem alimentar para a saúde pública e as medidas de controle aplicáveis em cada caso
- ♦ Saber como aplicar os recursos disponíveis na web na busca de informações relacionadas ao gerenciamento e à avaliação da segurança de alimentos

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos desse Curso foi criado por especialistas reconhecidos na área da Indústria de Alimentos, com o objetivo de garantir uma educação de qualidade aos alunos. Dessa forma, os estudantes obterão um aprendizado completo sobre os conceitos que englobam a Análise de Risco, bem como o domínio das noções de segurança alimentar. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesse campo.





“

Domine os métodos de avaliação de risco que afetam o processo de produção de alimentos, graças a este programa”

Módulo 1. Análise de riscos na indústria de alimentos

- 1.1. Segurança alimentar e princípios de análise de risco (AR)
 - 1.1.1. Conceito de segurança alimentar. Antecedentes históricos
 - 1.1.1.1. Primeiros problemas encontrados na segurança alimentar
 - 1.1.1.2. Crises alimentares
 - 1.1.2. Evolução da segurança alimentar
 - 1.1.2.1. Segurança alimentar na indústria de alimentos
 - 1.1.3. Análise de riscos (AR)
 - 1.1.3.1. Definição de risco e origem dos perigos alimentares
 - 1.1.3.2. Riscos de origem biótica
 - 1.1.3.3. Fontes mais importantes de contaminação de alimentos
 - 1.1.3.4. Bactérias e toxinas bacterianas
 - 1.1.3.5. Zoonoses de origem alimentar. Vigilância de zoonoses alimentares e doenças alimentares notificáveis
 - 1.1.4. Doenças emergentes, reemergentes e novas doenças de origem alimentar: adaptação microbiana e fatores antropogênicos
 - 1.1.5. Prevenção e controle: teoria das barreiras e preservação de alimentos
- 1.2. Riscos bióticos na indústria de alimentos I: zoonoses de origem alimentar para vigilância epidemiológica
 - 1.2.1. Características gerais: importância para a saúde, prevalência, epidemiologia e medidas de controle
 - 1.2.1.1. Brucelose
 - 1.2.1.2. Tuberculose
 - 1.2.1.3. Listeria
 - 1.2.1.4. Febre Q
 - 1.2.2. Produtos de esporos de bacilos gram-negativos: importância para a saúde, prevalência e epidemiologia
 - 1.2.2.1. Bacilo
 - 1.2.2.2. Clostridium
 - 1.2.3. Bacilos grandes negativos não esporulantes: importância para a saúde, prevalência e epidemiologia
 - 1.2.3.1. Campilobacteriose
 - 1.2.3.2. Salmonelose
 - 1.2.3.3. Shigelose
 - 1.2.3.4. *E. coli*
 - 1.2.3.5. *Yersinia*
- 1.3. Riscos bióticos na indústria de alimentos II: vírus, príons e parasitas
 - 1.3.1. Vírus e príons: características gerais, importância para a saúde, prevalência, controle e medidas de mitigação
 - 1.3.1.1. Norovírus
 - 1.3.1.2. Rotavírus
 - 1.3.3.3. Hepatite A
 - 1.3.3.4. Hepatite E
 - 1.3.3.5. Coronavírus
 - 1.3.3.6. Encefalopatias espongiformes transmissíveis
 - 1.3.2. Parasitas: características gerais, importância para a saúde, prevalência, controle e medidas de mitigação
 - 1.3.2.1. Protozoários: toxoplasma, Giardia e Cripstosporidium
 - 1.3.2.2. Nematóides: Trichinella, Anisakis, Diphylobotrium
 - 1.3.3.3. Trematódeos: Taenia, Fasciola, Paragonimus, Clonorchis
- 1.4. Riscos de origem abiótica no setor de alimentos I
 - 1.4.1. Avaliação de risco de agentes químicos em alimentos
 - 1.4.1.1. Valores orientadores baseados na saúde
 - 1.4.1.2. Fatores de segurança/incerteza e de ajuste específicos para produtos químicos
 - 1.4.1.3. NOEL/NOAEL, LOEL/LOAEL, nível de exposição sem efeito
 - 1.4.1.4. Dose de referência aguda
 - 1.4.2. Compostos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 1.4.2.1. Produtos tóxicos de origem vegetal
 - 1.4.2.2. Produtos tóxicos de origem animal
 - 1.4.2.3. Alérgenos.
 - 1.4.2.4. Medidas de controle e mitigação
 - 1.4.3. Compostos gerados durante o processamento de alimentos
 - 1.4.3.1. Contaminantes originados durante os processos de produção de alimentos: acrilamidas

- 1.4.3.2. Compostos gerados durante o armazenamento: aminas biogênicas
- 1.4.3.3. Avaliação da exposição
- 1.5. Riscos de origem abiótica no setor de alimentos II
 - 1.5.1. Poluentes ambientais e resíduos da produção primária
 - 1.5.1.1. Metais pesados
 - 1.5.1.2. Poluentes orgânicos persistentes (POPs)
 - 1.5.1.3. Pesticidas
 - 1.5.1.4. Medicamentos veterinários
 - 1.5.1.5. Avaliação da exposição
 - 1.5.2. Medidas de controle e mitigação
 - 1.5.3. Contaminantes originados durante os processos de produção de alimentos
 - 1.5.3.1. Aditivos alimentares
 - 1.5.3.2. Auxiliares de processamento
 - 1.5.3.3. Materiais em contato com alimentos
 - 1.5.4. Medidas de controle e mitigação
- 1.6. Planos de amostragem e estabelecimento de critérios microbiológicos na indústria de alimentos
 - 1.6.1. Requisitos básicos de amostragem
 - 1.6.2. Plano e erros de amostragem
 - 1.6.3. Preservação, transporte e armazenamento de amostras
 - 1.6.3.1. Manual de registro e amostragem de laboratório
 - 1.6.4. Exemplos de aplicações para análise de risco no setor de alimentos
- 1.7. Sistemas de gestão de segurança de alimentos na indústria de alimentos
 - 1.7.1. Introdução à gestão de segurança
 - 1.7.2. Planos de pré-requisitos
 - 1.7.2.1. Conceito e características do pré-requisito
 - 1.7.2.2. Plano de controle de águas
 - 1.7.2.3. Plano de controle do fornecedor
 - 1.7.2.4. Plano de limpeza e desinfecção de instalações e equipamentos
 - 1.7.2.5. Plano de controle de pragas
 - 1.7.2.6. Plano de formação e controle para manipuladores e higiene pessoal
 - 1.7.2.7. Plano de manutenção de equipamentos
 - 1.7.2.8. Plano de rastreabilidade
 - 1.7.3. Implementação do APPCC
 - 1.7.3.1. Atividades preliminares
 - 1.7.3.2. Princípios do plano APPCC
- 1.8. "Food Defence" como uma medida para proteger o setor de alimentos
 - 1.8.1. Justificativa para os planos de "Food Defence" no setor de alimentos
 - 1.8.2. Diferenças e semelhanças entre segurança alimentar e defesa alimentar
 - 1.8.3. Elaboração e implementação de um Plano de "Food Defence"
 - 1.8.4. Gestão de crises alimentares na indústria
- 1.9. Avaliação de riscos e estimativa de metas de segurança alimentar
 - 1.9.1. Introdução à avaliação de riscos
 - 1.9.2. Nível tolerável de proteção ao consumidor
 - 1.9.3. Definição de objetivos de segurança alimentar
 - 1.9.4. Relação entre FSO e avaliação quantitativa de riscos
 - 1.9.5. Estabelecimento de uma FSO com base em uma avaliação quantitativa de riscos
- 1.10. Novos conceitos no gestão da segurança de alimentos: nível adequado de proteção e o objetivo da segurança de alimentos
 - 1.10.1. Introdução a gestão da segurança alimentar
 - 1.10.2. Nível de proteção aprovado (ALOP)
 - 1.10.3. Objetivo de Segurança Alimentar (FSO) e outros conceitos relacionados (Objetivos de Desempenho PO)
 - 1.10.4. Relação entre ALOP e FSO

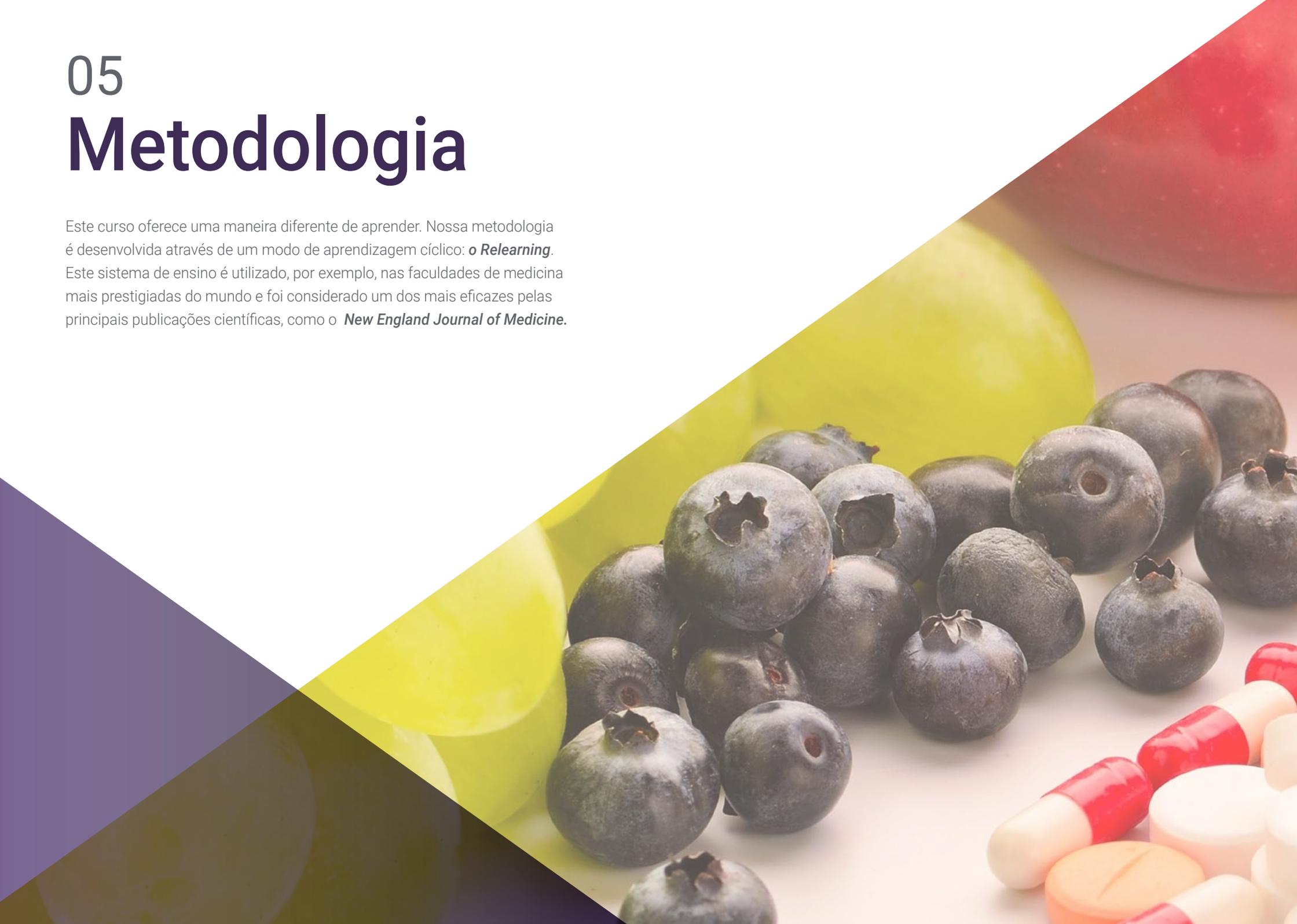


Descubra o caminho para o sucesso
no setor de alimentos com este
Curso de Análise de Riscos"

05

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*.



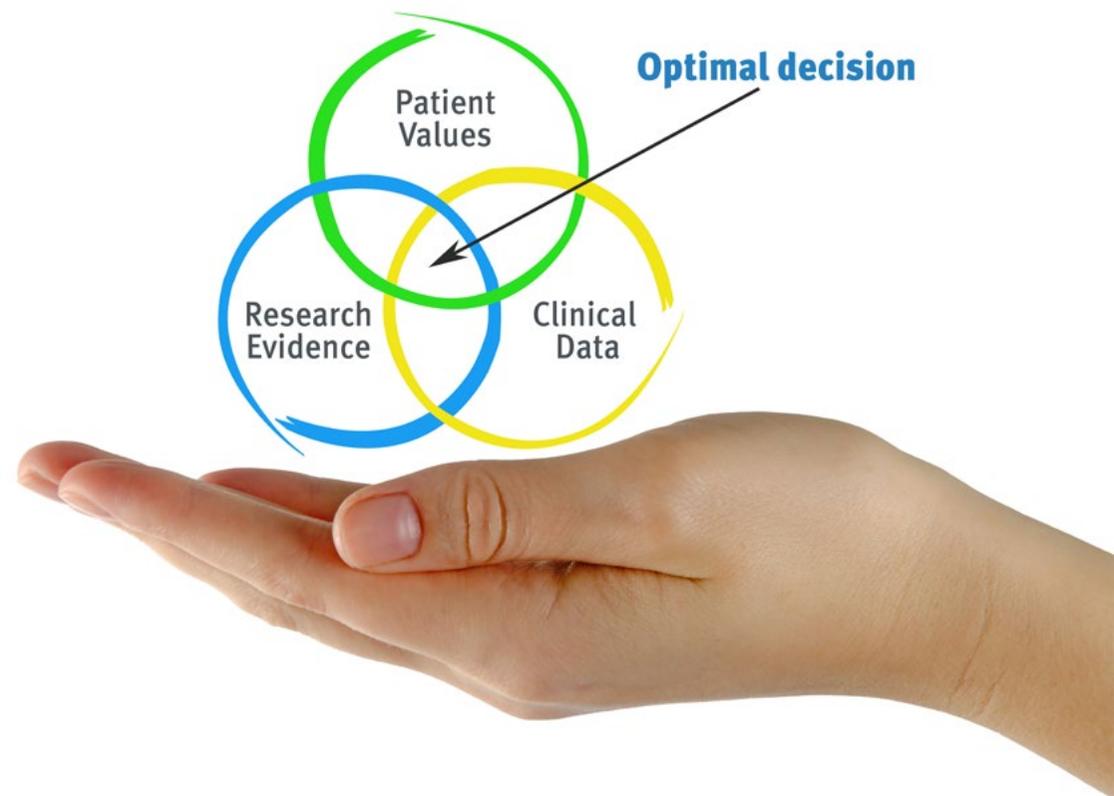
“

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

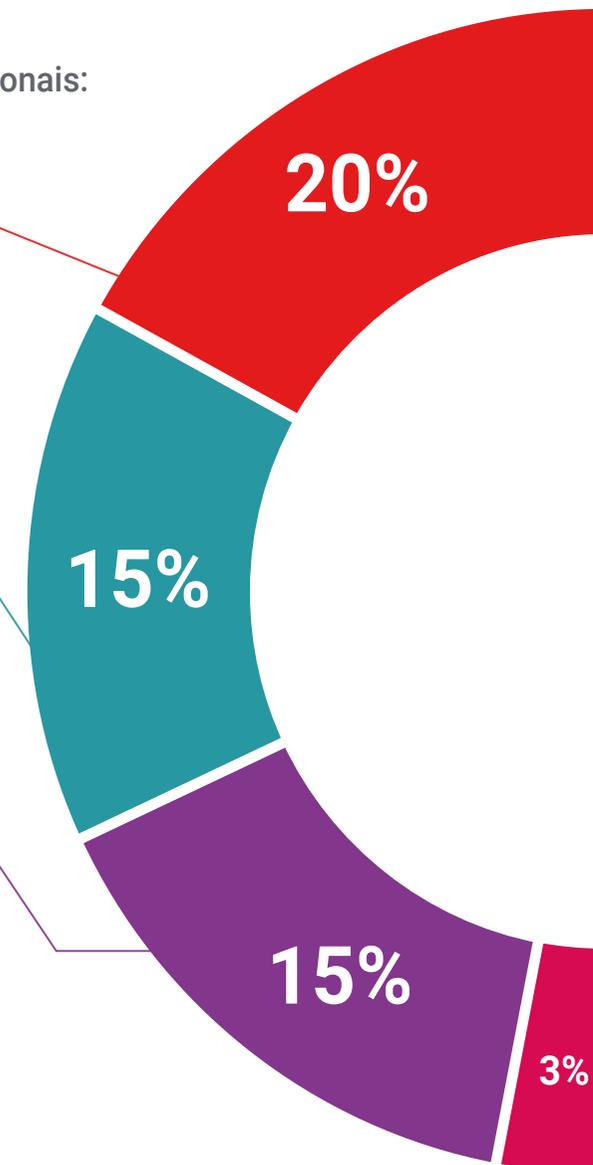
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

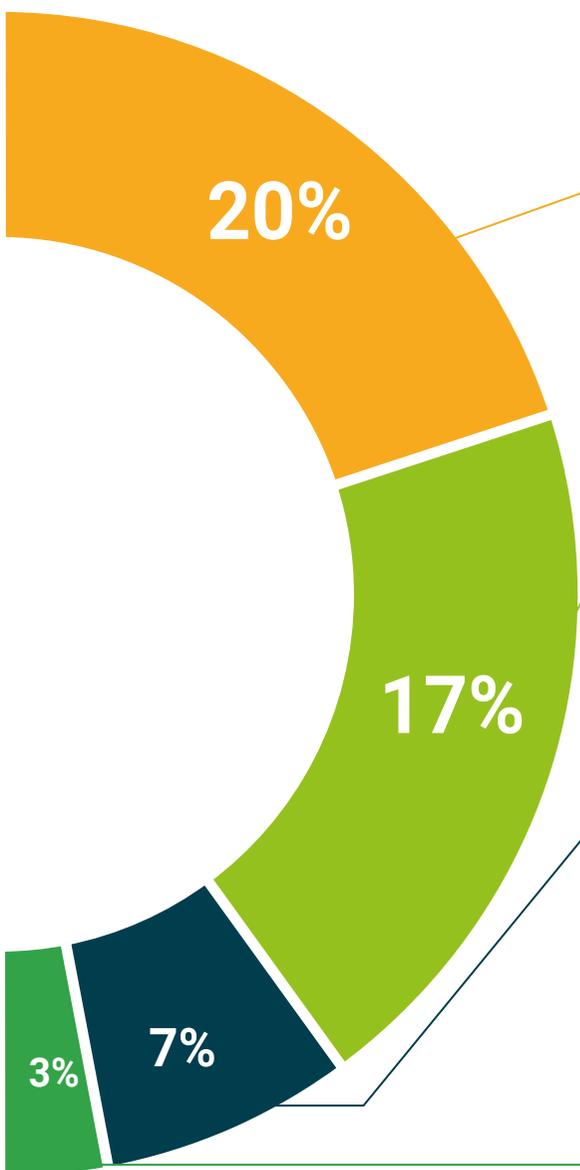
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.



04

Certificado

O Curso de Análise de Riscos na Indústria de 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 de Riscos na Indústria de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para sua capacitação universitária, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Análise de Riscos na Indústria de 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 sistemas

tech universidade
tecnológica

Curso

Análise de Riscos
na Indústria de Alimentos

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

Curso

Análise de Riscos na Indústria de Alimentos