

Curso

Ciência e Tecnologia
de Carnes e Derivados



Curso

Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados

- » 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/br/nutricao/curso/ciencia-tecnologia-carnes-derivados

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

A preocupação dos consumidores com produtos mais saudáveis e de qualidade garantida levou o setor alimentício a implementar estratégias baseadas em critérios científicos para alimentos cárneos e a integração de tecnologias favoráveis no processo de tratamento. Por esse motivo, esse setor exige cada vez mais profissionais especializados nos elementos mencionados acima e este programa acadêmico busca atender a essa demanda, fornecendo aos alunos todo o conhecimento necessário para enfrentar os desafios existentes na área de alimentos de origem animal. Isso será possível por meio de uma metodologia 100% online, que permitirá que os estudantes tenham mais controle sobre seu tempo.





“

Este é o melhor programa acadêmico para se especializar na aplicação de elementos tecnológicos no manuseio de derivados de carne. Não perca esta oportunidade e matricule-se”

Atualmente, na indústria de alimentos, existem tecnologias que permitem um manuseio mais cuidadoso da carne e de seus derivados, e isso se deve ao fato de que os hábitos de consumo da população estão evoluindo para dietas mais saudáveis. Por esse motivo, é necessário ter profissionais especializados nesse campo e, com esse curso, os alunos estarão entre os melhores.

Com o programa deste curso, o aluno obterá um amplo conhecimento da base estrutural do músculo estriado e de sua transformação em carne, com base no estudo de sua estrutura. Além disso, serão discutidas as características adequadas para o processo de amadurecimento e as enzimas envolvidas nessa atividade, com o objetivo de reforçar a importância desses procedimentos no controle de qualidade.

Dessa forma, os alunos poderão aperfeiçoar suas habilidades e aumentar suas competências profissionais, o que lhes permitirá dominar mais facilmente as tecnologias de preservação de alimentos cárneos e as técnicas científicas para protegê-los de qualquer tipo de contaminação.

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 Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Ciência e Tecnologia da Reprodução Carne e subprodutos de carne
- 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



Um curso que lhe dará as ferramentas e o conhecimento necessários para se destacar no setor de alimentos, especialmente em produtos cárneos"

“

Adquira habilidades práticas, conhecimento teórico e aprenda os conceitos mais importantes para integrar os benefícios da ciência com os da nutrição”

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 nesta área.

Descubra todos os benefícios que a TECH preparou para ajudar você a atingir seus objetivos.

Como este programa é oferecido em formato online, você poderá organizar seu cronograma de estudos com maior flexibilidade.



02 Objetivos

O principal objetivo deste programa de estudos é familiarizar os alunos com os mais recentes desenvolvimentos no setor de alimentos, proporcionando-lhes uma compreensão profunda dos elementos que a ciência traz para a preservação da carne em todas as suas apresentações e a implementação de tecnologias para tratá-las. Dessa forma, os estudantes poderão implementar estratégias eficazes para mitigar os riscos de contaminação durante a produção de carne. Tudo isso será alcançado por meio do estudo de conteúdo multimídia que fortalecerá as habilidades de nossos alunos nesta área.



“

Aproveite os avanços tecnológicos existentes no processamento de alimentos cárneos e integre seus conhecimentos para obter um resultado ideal desse processo"



Objetivos gerais

- Aprender sobre a influência que a engenharia química teve nos últimos anos na produção e criação de alimentos
- Identificar os principais processos de qualidade aos quais os produtos alimentícios são submetidos
- Aplicar o conhecimento da química dos alimentos em dietética e nutrição
- Reconhecer a influência da Bromatologia e seus aspectos relacionados na composição qualitativa e quantitativa dos alimentos
- Analisar novas tecnologias e sua contribuição para o processo de produção de alimentos

“

Graças à metodologia do Relearning, você atualizará seus conhecimentos em ciência e tecnologia de carnes”





Objetivos específicos

- Identificar e classificar os agentes físicos, químicos e microbiológicos que causam a deterioração dos alimentos e selecionar as estratégias mais adequadas para sua prevenção e controle
- Identificar e avaliar as características físico-químicas, sensoriais e nutricionais dos alimentos, sua influência no processamento e na qualidade do produto final
- Elaborar, transformar e conservar os alimentos, considerando os padrões de qualidade e segurança, integrando a gestão ambiental a esses processos
- Formular novos alimentos escolhendo os ingredientes, aditivos e tratamentos mais adequados para produzir produtos seguros, nutritivos e atraentes para o consumidor
- Analisar a qualidade e estime o prazo de validade de cada um desses alimentos em termos de suas propriedades e condições de preservação
- Contribuir para o desenvolvimento de novos processos e produtos na área de carnes, peixe e seus subprodutos

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi criado por especialistas com ampla experiência na Indústria de Alimentos, com o objetivo de oferecer aos nossos alunos uma educação de primeira linha. Dessa forma, os alunos terão a oportunidade de adquirir conhecimento especializado sobre a aplicação da ciência ao processo de preservação de alimentos cárneos. 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.





“

Aprenda sobre as características biológicas da carne por meio de recursos multimídia que estão na vanguarda dos desenvolvimentos na indústria de alimentos”

Módulo 1. Ciência e tecnologia de carnes, peixes e produtos derivados

- 1.1. Introdução ao indústria de alimentos à base de músculos
 - 1.1.1. Indústrias de alimentos à base de músculos: carne e peixe
 - 1.1.1.1. Base estrutural e funcional do músculo estriado
 - 1.1.1.2. Importância desses subsetores
 - 1.1.2. Transformação do músculo em carne: o desenvolvimento do rigor mortis
 - 1.1.2.1. Consequências do rigor mortis
 - 1.1.3. Maturação da carne: alterações na estrutura muscular e em outros compostos nitrogenados
 - 1.1.3.1. Enzimas proteolíticas endógenas
 - 1.1.3.2. Condições ideais de amadurecimento
- 1.2. Processos normais no processamento de carne
 - 1.2.1. Efeito do estresse antemortem: carnes de porco DFD e PSE
 - 1.2.1.1. Características sensoriais defeituosas e adequação tecnológica
 - 1.2.1.2. Efeito da administração de promotores de crescimento
 - 1.2.2. Efeito da refrigeração post-mortem: encurtamento a frio
 - 1.2.2.1. Consequências
- 1.3. Qualidade da carne
 - 1.3.1. Parâmetros sensoriais que o determinam: cor, textura, odor, sabor e capacidade de retenção de água da carne
 - 1.3.1.1. Fatores pré e pós-morte que influenciam
 - 1.3.2. Métodos de medição e avaliação da qualidade
 - 1.3.2.1. Avaliação integrada da qualidade e da adequação tecnológica da carne
 - 1.3.2.2. Métodos de medição e avaliação da qualidade
 - 1.3.3. Sistemas de garantia de qualidade no setor de carnes
- 1.4. Processamento industrial de carne
 - 1.4.1. Tecnologia de abate, preparação e preparo de carcaças
 - 1.4.1.1. Classificação das carcaças
 - 1.4.1.2. Estimulação elétrica de carcaças
 - 1.4.1.3. Explosão e categorização
 - 1.4.1.4. Corte industrial de carcaças de suínos
 - 1.4.2. Características específicas dos abatedouros industriais de bovinos, ovinos, suínos e aves
 - 1.4.3. Sistemas usados na preservação de carne a curto prazo
 - 1.4.3.1. Equipamentos industriais
 - 1.4.3.2. Prazo de validade da carne; fatores que determinam e melhoram o prazo de validade
 - 1.4.4. Congelamento da carne
 - 1.4.4.1. Equipamentos industriais
 - 1.4.4.2. Efeitos do congelamento sobre as propriedades sensoriais e tecnológicas da carne
 - 1.4.4.3. Descongelamento
- 1.5. Embalagem e venda de carne
 - 1.5.1. Sistemas de embalagem; aplicação à preservação e a diferentes tipos de vendas de carne
 - 1.5.2. Armazenamento a vácuo e em atmosfera modificada
 - 1.5.3. Materiais de embalagem
 - 1.5.4. Sistemas de distribuição e vendas
- 1.6. Introdução ao setor de pesca e frutos do mar
 - 1.6.1. Variabilidade da composição e suas causas
 - 1.6.1.1. Classificação dos peixes de acordo com sua composição
 - 1.6.1.2. Peculiaridades dos lipídios de peixe e sua importância na tecnologia
 - 1.6.1.3. O tecido conjuntivo de peixes e crustáceos
 - 1.6.2. Métodos de atordoamento e abate: efeitos sobre a qualidade
 - 1.6.2.1. Processamento post-mortem em peixes
 - 1.6.3. Características diferenciais do rigor mortis
 - 1.6.4. Parâmetros mais importantes e seu controle
- 1.7. Qualidade do peixe
 - 1.7.1. Influência de fatores relacionados à pesca na qualidade do peixe
 - 1.7.1.1. Principais parâmetros de qualidade organoléptica do peixe
 - 1.7.2. Índices para determinar a qualidade e o frescor de peixes e crustáceos
 - 1.7.3. Métodos de refrigeração de peixes
 - 1.7.3.1. Gelo: tipos e efeitos
 - 1.7.3.2. Congelamento: velocidade de congelamento e sua influência na qualidade do produto
 - 1.7.3.3. Manutenção em congelamento profundo: pontos críticos e seu controle Descongelamento
 - 1.7.4. Embalagem e conservação de peixes e crustáceos
 - 1.7.4.1. Atmosferas modificadas e a vácuo
 - 1.7.4.2. Sistemas e equipamentos de embalagem

- 1.8. Tecnologia de derivados de carne
 - 1.8.1. Classificação dos derivados de carne de acordo com seu processo tecnológico
 - 1.8.1.1. Operações de preparação, preservação e processamento
 - 1.8.1.2. Salga, nitrificação, secagem, tratamento térmico e defumação
 - 1.8.1.3. Tempero, resfriamento, processamento microbiano, amadurecimento e picagem
 - 1.8.1.4. Mistura, emulsificação, gelificação, enchimento e embalagem, etc.
 - 1.8.2. Critérios gerais de decisão e controle
 - 1.8.3. Aditivos e outros ingredientes para uso no setor de carnes
 - 1.8.3.1. Auxiliares de processamento
 - 1.8.3.2. Conservantes químicos e modificadores sensoriais
 - 1.8.3.3. Agentes multifuncionais e de massa
 - 1.8.4. Critérios para uso em relação à qualidade do produto
- 1.9. Tecnologia de produtos de carne crua curada e cozida
 - 1.9.1. Produtos integrais de carne curada: presunto curado e produtos similares
 - 1.9.2. Impacto da qualidade da matéria-prima no produto final Formulação
 - 1.9.2.1. Fases do processo de elaboração
 - 1.9.2.2. Mudanças sofridas durante o amadurecimento e a secagem
 - 1.9.2.3. Equipamentos industriais
 - 1.9.3. Critérios de decisão e controle de processos
 - 1.9.3.1. Defeitos e alterações
 - 1.9.3.2. Outros produtos curados inteiros
 - 1.9.4. Embutidos crus curados. Critérios de formulação
 - 1.9.4.1. Fases e alternativas do processo de elaboração
 - 1.9.4.2. Equipamentos industriais
 - 1.9.4.3. Mudanças sofridas durante o amadurecimento e a secagem
 - 1.9.5. Critérios de decisão e controle de processos
- 1.10. Tecnologia de peixes e seus derivados
 - 1.10.1. Preservação de peixes por meio de salga
 - 1.10.2. Métodos de salga. Tipos e características de salga
 - 1.10.3. Defeitos mais frequentes: causas e soluções
 - 1.10.4. Preparação de bacalhau salgado
 - 1.10.5. Defumação de peixe
 - 1.10.5.1. Sistemas de fumaça Tipos de fumaça
 - 1.10.5.2. Métodos de processamento: vantagens e desvantagens
 - 1.10.5.3. Produtos específicos: qualidade e segurança dos alimentos
 - 1.10.6. Atum enlatado Espécies mais importantes: características
 - 1.10.6.1. Processo de elaboração
 - 1.10.6.2. Peixe semipreservado. Anchovas salgadas Marinadas
 - 1.10.7. Surimi e produtos derivados
 - 1.10.7.1. Processo de produção de surimi
 - 1.10.7.2. Gelificação: características e produtos
 - 1.10.7.3. Tecnologia de processo de fabricação de análogos de caranguejo



Cresça profissionalmente com este curso e dê ao seu perfil o impulso necessário para alcançar a excelência"

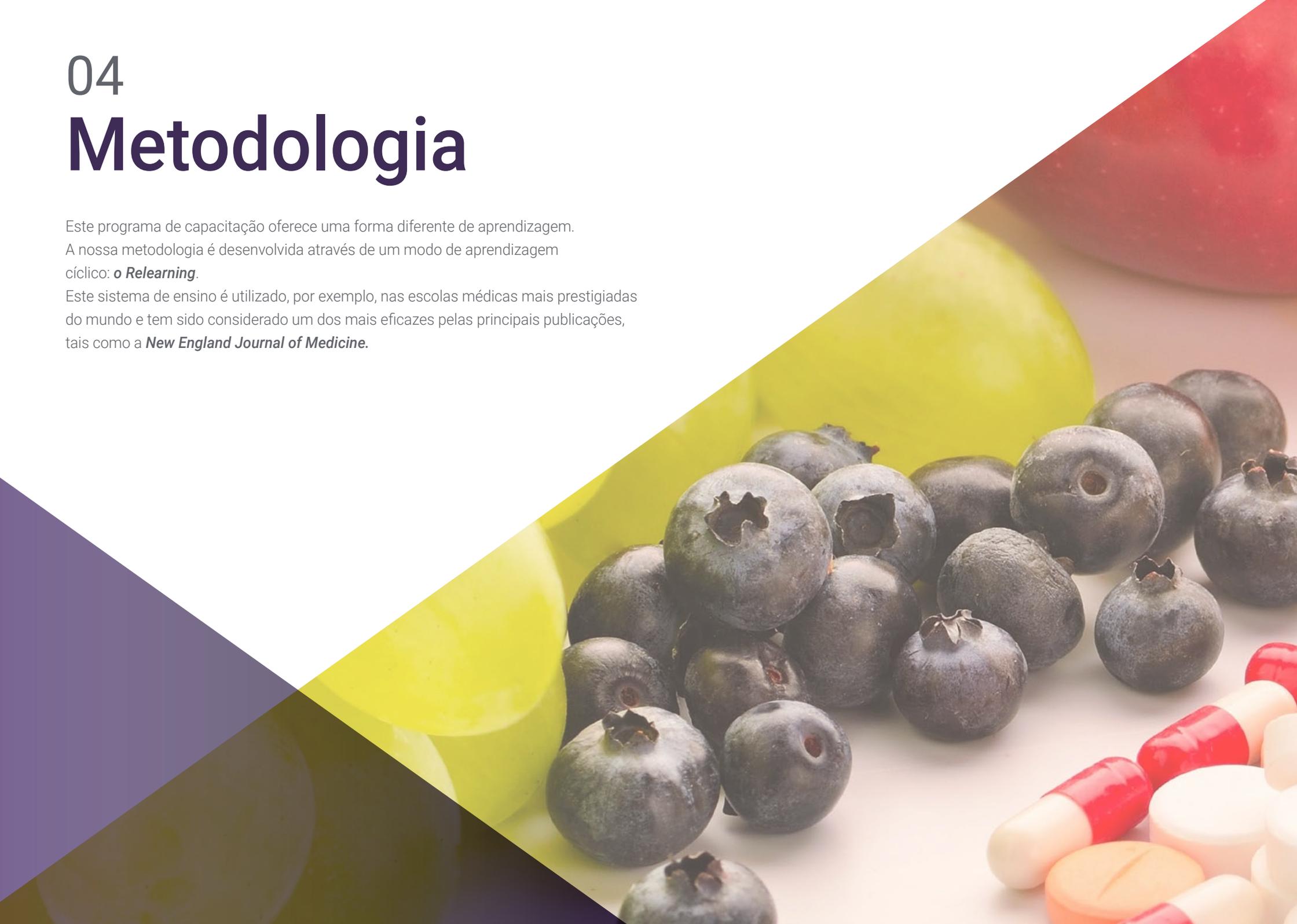
04

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.***



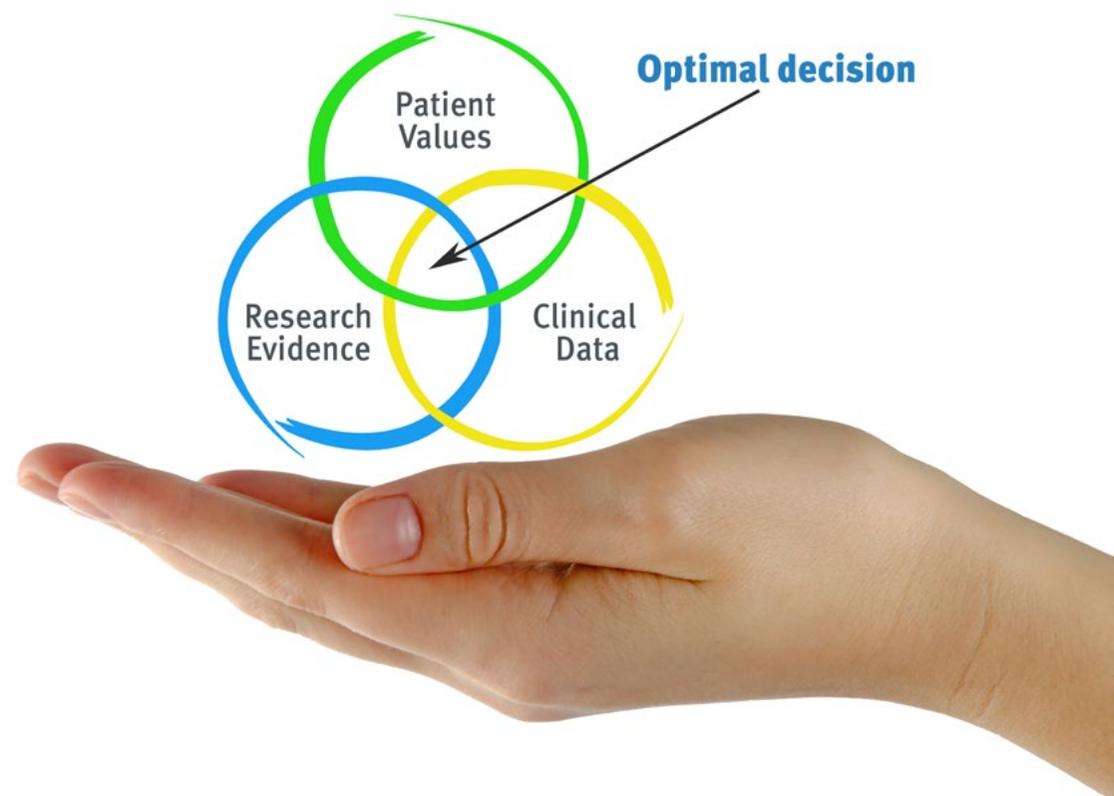
“

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

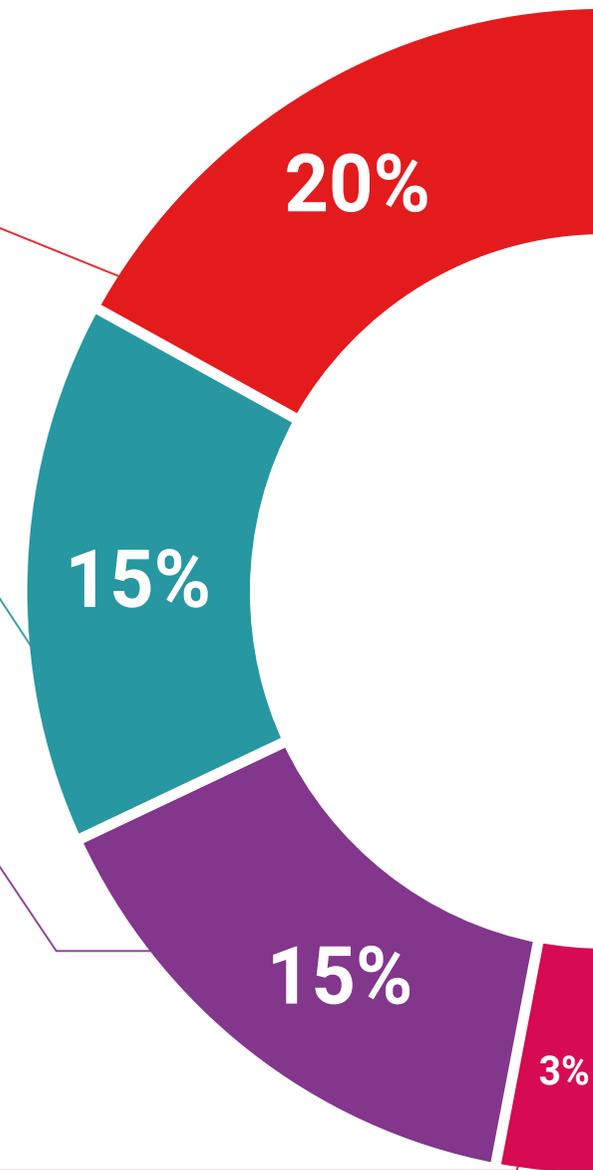
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

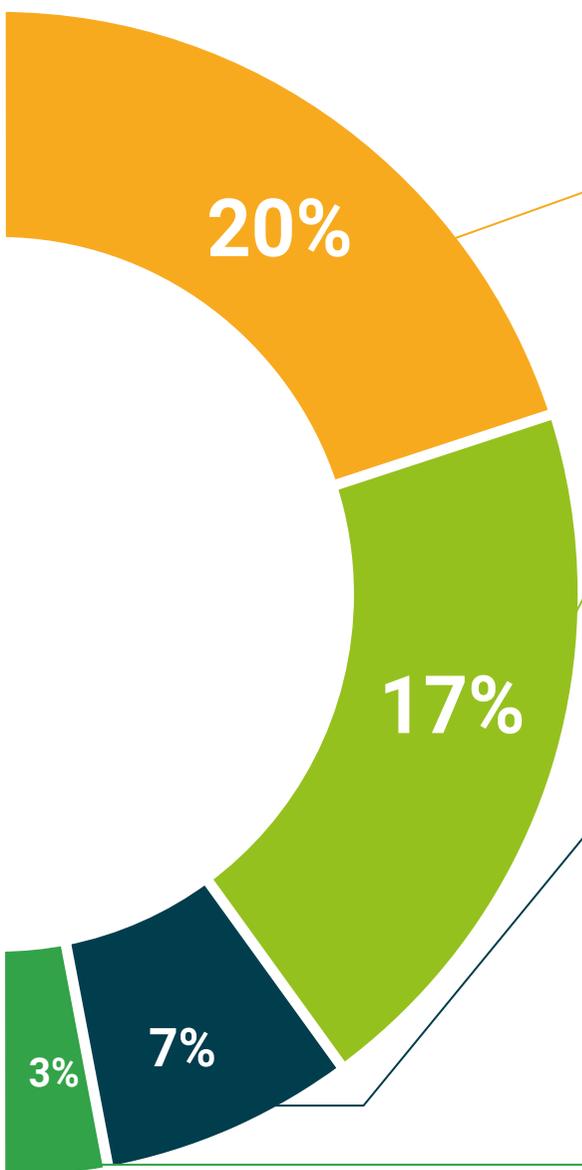
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"



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.



05

Certificado

O Curso de Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados 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 Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados** 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 Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados**

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 compromisso
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Curso

Ciência e Tecnologia
de Carnes e Derivados

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

Curso

Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados

