



Economia e Empresa de Alimentos

» Modalidade: online

» Duração: **6 semanas**

» Certificado: TECH Universidade Tecnológica

» Dedicação: 16h/semana

» Horário: no seu próprio ritmo

» Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/nutricao/curso/economia-empresa-alimentos

Índice

O1

Apresentação

Objetivos

pág. 4

O4

Estrutura e conteúdo

pág. 12

Objetivos

pág. 8

Certificado

pág. 16





tech 06 | Apresentação

Atualmente, a alta demanda por consumo de alimentos levou a um aumento no número de empresas desse setor. Por esse motivo, alcançar um excelente posicionamento é uma tarefa que exige especialistas nessa área e, acima de tudo, que saibam gerenciar recursos e bens materiais de forma produtiva.

Por esse motivo, a TECH desenvolveu um Curso que não apenas proporcionará aos alunos um conhecimento mais profundo das especificidades desse campo, mas também aumentará suas habilidades de visão estratégica, um elemento fundamental para aprimorar seu perfil profissional. Além disso, será oferecido uma capacitação abrangente sobre tópicos diretamente relacionados a esse campo, proprocionando aos alunos as ferramentas necessárias para enfrentar os desafios atuais do mercado de alimentos.

Isso será possível graças ao conteúdo programático abrangente deste programa acadêmico, que oferece uma atualização sobre a oferta e a demanda no mercado de alimentos, bem como os custos de produção de alimentos em uma empresa e a estrutura organizacional. Além disso, os alunos desenvolverão uma visão da dinâmica econômica desse setor e das estratégias necessárias para lidar com ele.

E tudo isso, por meio da inovadora metodologia *Relearning*, que permite que o curso seja ministrado 100% online, uma oportunidade com a qual os alunos podem estudar de qualquer lugar e a qualquer hora que desejarem, pois terão acesso 24 horas por dia aos recursos multimídia. 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 Economia e Empresa 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 Economia e Empresa 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



Alcance a excelência e destaque-se no campo da gestão econômica de uma Empresa de Alimentos"



Em pouco tempo, você se tornará um especialista em economia da Indústria de Alimentos, aspectos que lhe permitirão liderar uma empresa nesse mercado em constante crescimento"

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.

Como essa capacitação é totalmente online, você pode aprender no conforto de sua própria casa e sem ter que se submeter a um horário rígido.

Um Curso que ajudará você a gerenciar uma empresa na Indústria de Alimentos com grande domínio e conhecimento do mercado.







tech 10 | Objetivos

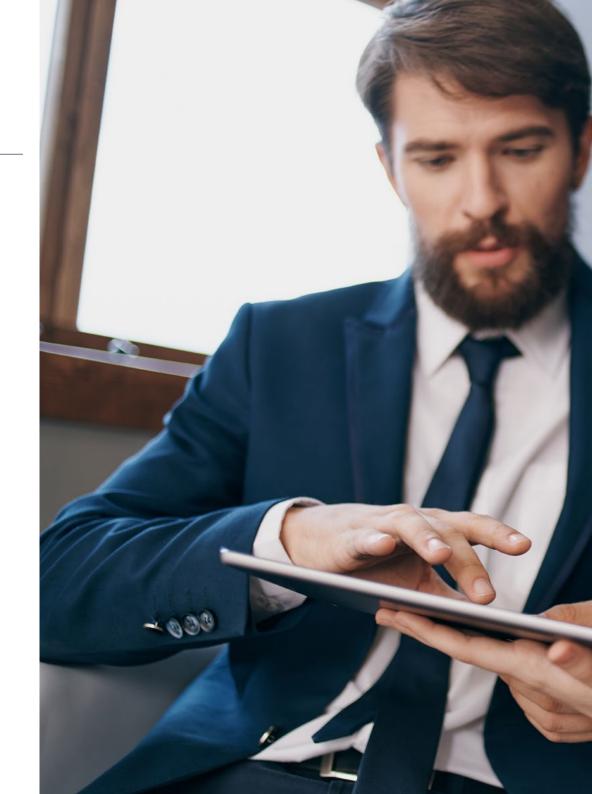


Objetivos gerais

- Controlar os aspectos matemáticos, estatísticos e econômicos envolvidos nas empresas alimentícias
- Analisar tendências na produção e no consumo de alimentos
- Avaliar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia de alimentos
- Prestar consultoria científica e técnica sobre produtos alimentícios e desenvolvimento de produtos alimentícios



A combinação do melhor conteúdo multimídia com a metodologia mais inovadora do mercado para que você aprofunde seus conhecimentos"







Objetivos específicos

- Compreender o conceito de uma empresa, a estrutura institucional e jurídica e o balanço econômico de uma empresa
- ◆ Obter conhecimento para avaliar o risco higiênico-sanitário e toxicológico de um processo, alimento, ingrediente e embalagem, bem como para identificar as possíveis causas de deterioração de alimentos e estabelecer mecanismos de rastreabilidade
- Conhecer as fontes de financiamento, os demonstrativos financeiros e as diferentes áreas funcionais de uma empresa
- ◆ Calcular e interpretar os valores obtidos para o Produto Interno Bruto e a Renda Agrícola para aplicações econômicas e de gestão de negócios







tech 18 | Estrutura e conteúdo

Módulo 1. Economia e Empresa de Alimentos

- 1.1. Conceitos básicos de economia
 - 1.1.1. A economia e a necessidade de escolha
 - 1.1.2. A fronteira de possibilidades de produção e suas aplicações
 - 1.1.3. O funcionamento de uma economia de mercado
 - 1.1.4. As limitações do sistema de economia de mercado e das economias mistas
- 1.2. Curvas de oferta e demanda
 - 1.2.1. Participantes do mercado. A demanda e a oferta
 - 1.2.2. O equilíbrio do mercado
 - 1,2,3. Elasticidade e deslocamento das curvas de oferta e demanda
- 1.3. Aplicações da oferta e da demanda
 - 1.3.1. Queda dos preços agrícolas
 - 1.3.2. Preços máximos e mínimos
 - 1.3.3. Estabelecimento de preços subsidiados ou de apoio
 - 1.3.4. Principais sistemas usados para auxiliar os agricultores
- 1.4. Demanda por produtos
 - 1.4.1. Demanda do consumidor e utilidade
 - 1.4.2. Demanda de mercado
 - 1.4.3. Demanda e o conceito de elasticidade
 - 1.4.4. Elasticidade da demanda e renda total
 - 1.4.5. Outras elasticidades
- 1.5. Produção na empresa e custos de produção
 - 1.5.1. Produção em curto prazo
 - 1.5.2. Produção e longo prazo
 - 1.5.3. Custos de curto prazo da empresa
 - 1.5.4. Custos a longo prazo e retornos de escala
 - 1.5.5. As decisões de produção da empresa e a maximização dos lucros
- 1.6. Tipologias de mercado
 - 1.6.1. Formas de competência
 - 1.6.2. Mercados de concorrência perfeita
 - 1.6.3. A empresa competitiva e a decisão de produzir
 - 1.6.4. Características básicas da concorrência imperfeita
 - 1.6.5. Monopólio, oligopólio e concorrência monopolística



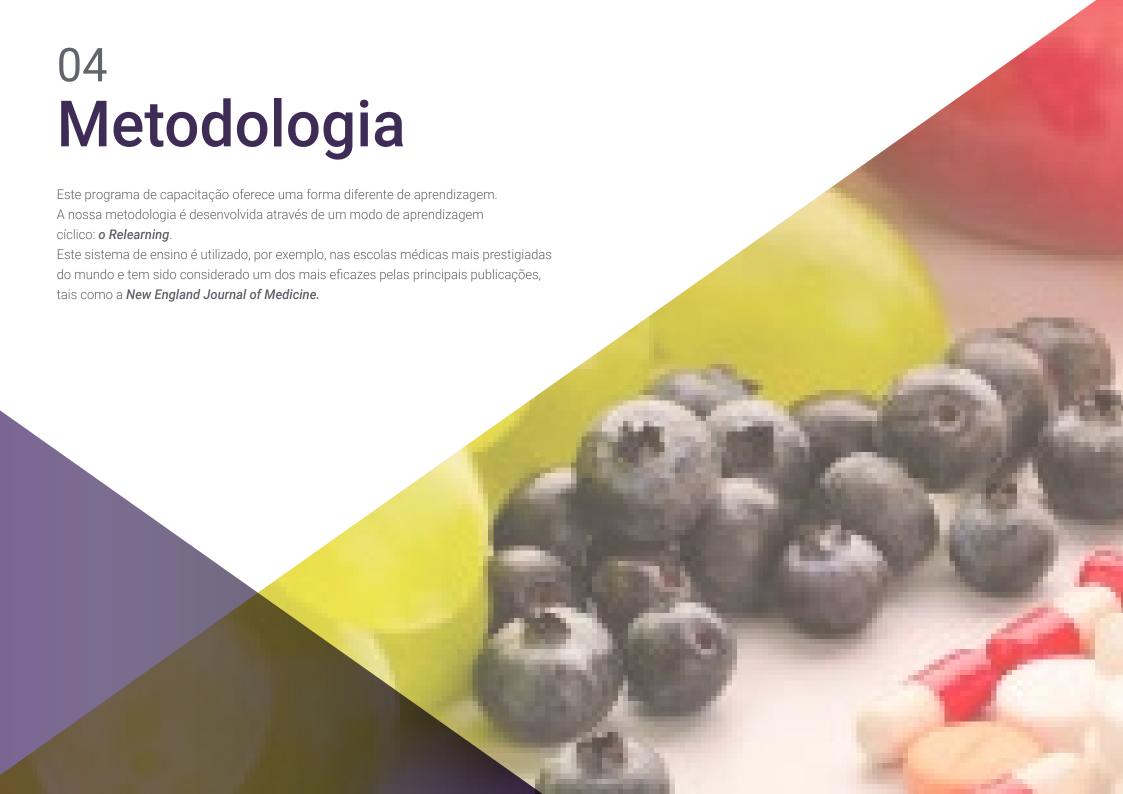


Estrutura e conteúdo | 19 tech

- 1.7. Macromagnitudes econômicas
 - 1.7.1. Produto Interno Bruto e Índice Geral de Preços
 - 1.7.2. Renda e investimentos públicos
 - 1.7.3. Macromagnitudes agrícolas
- 1.8. Estrutura organizacional da empresa Tipos de empresas
 - 1.8.1. Empresario individual (autônomo)
 - 1.8.2. Empresa sem personalidade jurídica
 - 1.8.3. Empresa com personalidade jurídica
 - 1.8.4. Responsabilidade social da empresa
 - 1.8.5. Ambiente legal e fiscal
- 1.9. Áreas funcionais da empresa
 - 1.9.1. Financiamento da empresa: empréstimos e fundos próprios
 - 1.9.2. Produção na empresa
 - 1.9.3. Setor de suprimentos e métodos de gerenciamento de estoque
 - 1.9.4. Recursos humanos
- 1.10. Análise das demonstrações financeiras da empresa
 - 1.10.1. Análise patrimonial
 - 1.10.2. Análise financeira
 - 1.10.3. Análise econômica



Atingir suas metas será possível graças aos conteúdos oferecidos por este programa. Não pense duas vezes e matricule-se já"



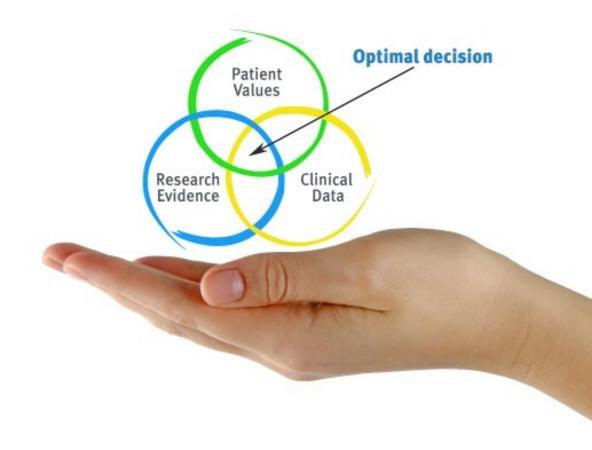


tech 18 | Metodologia

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:

- 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.



tech 20 Metodologia

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.



Metodologia | 21 tech

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.

tech 22 | Metodologia

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

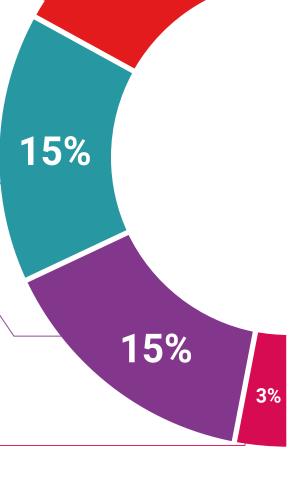
A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E 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 concetuais a fim de reforçar o conhecimento.

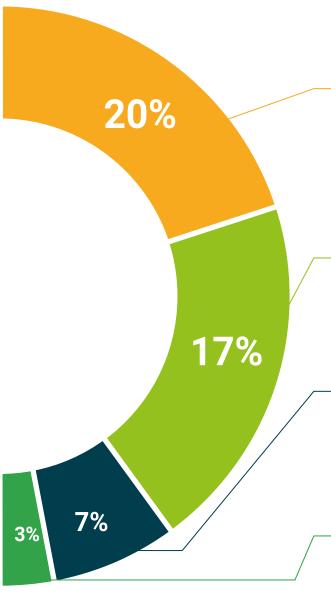
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"





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 autoavaliação, 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.







tech 30 | Certificado

Este **Curso de Economia e Empresa de 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 Economia e Empresa 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.

tech universidade technológica

Curso

Economia e Empresa de Alimentos

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

