

## Curso

Fabrico de Alimentos Balanceados:  
Processos, Controlo de Qualidade  
e Pontos Críticos





## Curso

Fabrico de Alimentos  
Balanceados: Processos,  
Controlo de Qualidade  
e Pontos Críticos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/pt/nutricao/curso/fabrico-alimentos-balanceados-processos-controlo-qualidade-pontos-criticos](http://www.techtute.com/pt/nutricao/curso/fabrico-alimentos-balanceados-processos-controlo-qualidade-pontos-criticos)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 16*

05

Metodologia

---

*pág. 20*

06

Certificação

---

*pág. 28*

01

# Apresentação

A população mundial atual, estimada em 7.600 milhões, deverá aumentar para 8.600 milhões até 2030, e a nutrição animal é uma das disciplinas necessárias para ajudar a resolver o problema da produção de proteína suficiente e acessível, capaz de alimentar esta crescente demanda de forma eficiente e sustentável. Com este curso de alto nível, o nutricionista especializa-se em alimentação equilibrada, controlo de qualidade e pontos críticos da nutrição.





“

*Junte-se à elite com este curso altamente eficaz e abra novos caminhos para o seu progresso profissional"*

Este curso ensinar-lhe-á todo o processo que deve seguir no fabrico de alimentos balanceados para conceber, elaborar e avaliar o fabrico do mesmo para animais, desde a conceção da fórmula (dieta) até aos diferentes pontos a avaliar para determinar a qualidade, segurança e desempenho de um alimento pronto para animais.

Durante o seu desenvolvimento, é abordado um conhecimento teórico-prático especializado, com o objetivo de conseguir um produto que cumpra o que está formulado no documento e que tenha toda a qualidade e segurança que permita alcançar o benefício desejado nos animais que o consomem.

Um Curso de alto valor destinado a profissionais para atualizar e aperfeiçoar os seus conhecimentos técnicos e práticos neste setor. Um Curso completo e eficaz que impulsionará para a mais alto nível de competência.

Uma proposta ambiciosa, ampla, estruturada e interligada, que abrange desde os princípios fundamentais e relevantes da nutrição até ao fabrico de alimentos. Tudo isto com as características de um Curso de alto nível didático e tecnológico.



*Um Curso que lhe permitirá trabalhar em Nutrição e Alimentação animal com a solvência de um profissional de alto nível”*

Este **Curso de Fabrico de Alimentos Balanceados: Processo , Controlo de Qualidade e o Pontos Críticos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ♦ A mais recente tecnologia em software de ensino online
- ♦ Sistema de ensino intensamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos fácil de assimilar e compreender
- ♦ Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas no ativo
- ♦ Sistemas de vídeo interativos de última geração
- ♦ Ensino apoiado por teleprática
- ♦ Sistemas de atualização e requalificação contínua
- ♦ Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade com outras profissões
- ♦ Exercícios práticos de autoavaliação e verificação da aprendizagem
- ♦ Grupos de apoio e sinergias educativas: perguntas ao perito, fóruns de discussão e conhecimento
- ♦ Comunicação com o professor e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Disponibilidade dos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com uma ligação à Internet
- ♦ Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, incluindo após o curso

“*Torne-se um dos profissionais mais requisitados do momento: capacite-se com o nosso Curso de Fabrico de Alimentos Balanceados: Processos, Controlo de Qualidade e Pontos Críticos*”

O corpo docente é composto por profissionais de diferentes áreas relacionadas com esta especialidade. Desta forma, asseguram fornecer-lhe o objetivo pretendido de desenvolvimento das capacidades. Um quadro multidisciplinar de profissionais capacitados e experientes em diferentes contextos, que desenvolverão os conhecimentos teóricos de forma eficiente, mas, sobretudo, colocarão ao serviço do curso os conhecimentos práticos derivados da sua própria experiência: uma das qualidades diferenciais desta especializado.

Este domínio do assunto é complementado com a eficácia do projeto metodológico deste Curso. Desenvolvido por uma equipa de especialistas em *e-learning* integra os últimos avanços na tecnologia educacional. Desta forma, poderão estudar com uma variedade de equipamentos multimédia confortáveis e versáteis que lhe darão a operatividade que necessita na sua especialização.

Este curso foi desenvolvido sob a ótica da Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo extremamente prático. Para o conseguir remotamente, será utilizada a teleprática: com a ajuda de um novo sistema de vídeo interativo, e o *learning from an expert* será capaz de adquirir os conhecimentos como se estivesse perante a suposição de que está a aprender naquele momento. Um conceito que permitirá que a aprendizagem seja integrada e fundamentada de forma realista e permanente.

*Pode descarregar todos os conteúdos para qualquer dispositivo eletrónico do Campus Virtual e consultá-los sempre que precisar, mesmo sem ligação à Internet.*

*Aceda agora a uma biblioteca repleta de conteúdos multimédia de alta qualidade.*



# 02 Objetivos

O objetivo é capacitar os profissionais altamente qualificados para adquirirem experiência profissional. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção do desenvolvimento humano que lança as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo é alcançado ajudando os profissionais médicos a ter acesso a um nível muito mais alto de competência e controlo. Um objetivo que poderá facilmente alcançar com um Curso altamente intensivo e preciso.







“

*Se o seu objetivo é reorientar a sua capacidade para obter novos caminhos de sucesso e desenvolvimento, este curso é para si uma capacitação que aspira à excelência”*



## Objetivos gerais

---

- Determinar as propriedades, utilização, e transformações metabólicas dos nutrientes em relação às necessidades nutricionais dos animais
- Fornecer ferramentas claras e práticas para que o profissional possa identificar e classificar os diferentes alimentos disponíveis na região e ter mais critérios de julgamento para tomar a decisão mais apropriada em termos de custos diferenciais, etc.
- Propor uma série de argumentos técnicos para melhorar a qualidade das dietas e, portanto, a resposta produtiva (carne ou leite)
- Analisar os diferentes componentes da matéria-prima com efeitos positivos e negativos na nutrição animal e como os animais os aproveitam para a produção de proteína animal
- Identificar e conhecer os níveis de digestibilidade dos diferentes componentes nutricionais de acordo com sua origem
- Analisar os aspetos fundamentais para a conceção e produção de dietas (alimentos) destinadas a maximizar o aproveitamento de nutrientes pelos animais para a produção de proteína animal
- Oferecer uma capacitação especializada sobre as necessidades nutricionais das duas espécies principais de porcas destinadas à produção de proteína animal
- Desenvolver conhecimentos especializados sobre as necessidades nutricionais dos suínos e as diferentes estratégias de alimentação necessárias para garantir que estes alcancem os parâmetros esperados de bem-estar e produção de acordo com a sua fase produtiva
- Proporcionar um conhecimento teórico-prático especializado sobre a fisiologia do sistema digestivo ruminantes
- Analisar o sistema digestivo dos ruminantes e a sua forma particular de assimilação de nutrientes dos alimentos ricos em fibra
- Analisar os principais grupos de aditivos utilizados pela indústria alimentar, focados em garantir a qualidade e o desempenho dos diferentes alimentos
- Analisar, de forma clara, como se desenvolve o processo completo de fabrico de ração animal: fases e processos aos quais os alimentos são submetidos para garantir a sua composição nutricional, qualidade e segurança



## Objetivos específicos

---

- ♦ Determinar os processos envolvidos na produção de alimentos para animais
- ♦ Estabelecer a utilização adequada das matérias-primas
- ♦ Analisar as diferentes apresentações dos alimentos e seus respectivos processos de fabrico
- ♦ Identificar os diferentes equipamentos utilizados no fabrico de alimentos
- ♦ Implementar programas de monitorização e controlo em pontos críticos do processo de fabrico de alimentos
- ♦ Estabelecer a amostragem e a sua importância no processo de controlo de qualidade

“

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

# 03

## Direção do curso

Dentro do conceito de qualidade total do Curso Universitário, a TECH orgulha-se de colocar à sua disposição um corpo docente do mais alto nível, escolhido pela sua experiência comprovada. Profissionais de diferentes áreas e competências que formam uma equipa multidisciplinar completa. Uma oportunidade única de aprender com os melhores.





“

*Aproveite esta oportunidade para ficar a par das últimas descobertas sobre o Fabrico de Alimentos Balanceados: Processos, Controlo de Qualidade e Pontos Críticos*

## Direção



### **Dr. Carlos Julio Cuello Ocampo**

- ♦ Diretor técnico da Huvapharma na América Latina
- ♦ Licenciado em Medicina Veterinária pela Universidade Nacional da Colômbia
- ♦ Mestrado em Produção Animal com ênfase em Nutrição Monogástrica na Universidade Nacional da Colômbia
- ♦ Diploma em Formulação de Rações para Espécies Produtivas na Universidade de Ciências Aplicadas e Ambientais UDCA

## Professores

### **Doutor Anibal Enrique Fernández Mayer**

- ♦ Investigador académico na INTA
- ♦ Especialista e Assessor Privado de Produção de Leite
- ♦ Técnico especializado em Produção Animal na Estação Experimental Agropecuária (EEE) Bordenave
- ♦ Engenheiro Agrônomo da Universidade Nacional de La Plata
- ♦ Doutor em Medicina Veterinária pela Universidade Agrária de Havana

### **Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto**

- ♦ Diretor Comercial da BIALTEC, empresa dedicada à nutrição animal eficiente e sustentável.
- ♦ Doutor em Nutrição e Produção de Monogástricos pela Universidade Federal de Viçosa
- ♦ Licenciado em Veterinária pela Universidade Nacional da Colômbia
- ♦ Mestrado em Zootecnia pela Universidade Federal de Viçosa
- ♦ Conferencista

**Doutora Ainhoa Sarmiento García**

- ♦ Investigadora colaboradora na Faculdade de Ciências Agrícolas e Ambientais e na Escola Politécnica de Zamora
- ♦ Diretora de Investigação na Entogreen
- ♦ Revisora de artigos científicos no Iranian Journal of Applied Science
- ♦ Veterinário responsável pelo departamento de nutrição de Casaseca Livestock
- ♦ Veterinária Clínica El Parque em Zamora
- ♦ Professora Associada na Faculdade de Ciências Agrícolas da Universidade de Salamanca
- ♦ Licenciada em Medicina Veterinária na Universidade de León
- ♦ Doutora em Ciência e Tecnologia Químicas na Universidade de Salamanca
- ♦ Mestrado em Inovação em Ciências Biomédicas e da Saúde pela Universidade de León

**Dr. Ciro Alberto Ordoñez Gómez**

- ♦ Investigador especializado em nutrição animal
- ♦ Autor do livro *Glicerina y subproductos del biodiesel: alternativa energética para la alimentación de aves y cerdos*
- ♦ Professor na área da nutrição e alimentação animal na Universidade Francisco de Paula Santander
- ♦ Mestrado em Produção Animal na Universidade Francisco de Paula Santander
- ♦ Licenciado em Zootecnia na Universidade Francisco de Paula Santander

**Sra. Diana Paola Portillo Hoyos**

- ♦ Zootecnista em Clínica Veterinária *Dog Home*
- ♦ Zootecnista em Laticínios San Andrés
- ♦ Investigador especialista em Produção Animal
- ♦ Coautora de vários livros de medicina veterinária
- ♦ Zootecnista pela Universidade Nacional da Colômbia

**Dr. Leonardo Rodríguez Patiño**

- ♦ Gerente Técnico na Avicola Fernández
- ♦ Nutricionista no Grupo Casa Grande
- ♦ Nutricionista Unicol
- ♦ Consultor Técnico comercial na PREMEX
- ♦ Nutricionista na Corporación Fernández de Broilers e suínos
- ♦ Mestrado em Nutrição Animal
- ♦ Zootecnista pela Universidade Nacional da Colômbia



*Um corpo docente impressionante, formado por profissionais de diferentes áreas de especialização, serão os seus professores durante a sua especialização: uma ocasião única a não perder”*

# 04

## Estrutura e conteúdo

Os conteúdos deste curso foram desenvolvidos por diferentes especialistas deste Curso com um único objetivo: assegurar que os alunos adquiram todas e cada uma das competências necessárias para se tornarem verdadeiros especialistas nesta matéria.

Um curso abrangente e bem estruturado que o levará aos mais altos padrões de qualidade e sucesso







“

*Um curso educativo muito completo, estruturado em unidades didáticas muito bem desenvolvidas, orientado para uma aprendizagem compatível com a sua vida pessoal e profissional”*

## Módulo 1. Fabricação de alimentos balanceados: processos, controlo de qualidade e pontos críticos

- 1.1. Da fórmula à elaboração de alimentos, aspetos a considerar
  - 1.1.1. O que é uma fórmula de um alimento balanceado e que informações que deve conter?
  - 1.1.2. Como ler e analisar uma fórmula de um alimento balanceado?
  - 1.1.3. Preparação de matérias-primas e aditivos
  - 1.1.4. Preparação dos equipamentos
  - 1.1.5. Análise básica de custos no fabrico de alimentos balanceados
- 1.2. Armazenamento de cereais
  - 1.2.1. Processo de receção de matérias-primas
  - 1.2.2. Amostragem de matérias-primas
  - 1.2.3. Análise básica na receção
  - 1.2.4. Tipos e características de armazenamento
- 1.3. Armazenamento de líquidos e subprodutos de origem animal
  - 1.3.1. Produtos líquidos e características de manuseamento e armazenamento
  - 1.3.2. Dosagem de produtos líquidos
  - 1.3.3. Armazenamento e regras de controlo de subprodutos animais
- 1.4. Etapas do processo de fabrico de alimentos equilibrados
  - 1.4.1. Pesagem
  - 1.4.2. Moagem
  - 1.4.3. Mistura
  - 1.4.4. Adição de líquidos
  - 1.4.5. Acondicionamento
  - 1.4.6. Peletização
  - 1.4.7. Refrigeração
  - 1.4.8. Empacotamento
  - 1.4.9. Outros processos
- 1.5. Moagem e consequências nutricionais
  - 1.5.1. Finalidade da moagem
  - 1.5.2. Tipos de moinhos
  - 1.5.3. Eficiência da moagem
  - 1.5.4. Importância do tamanho da partícula
  - 1.5.5. Efeitos do tamanho das partículas sobre o desempenho zootécnico de aves e suínos



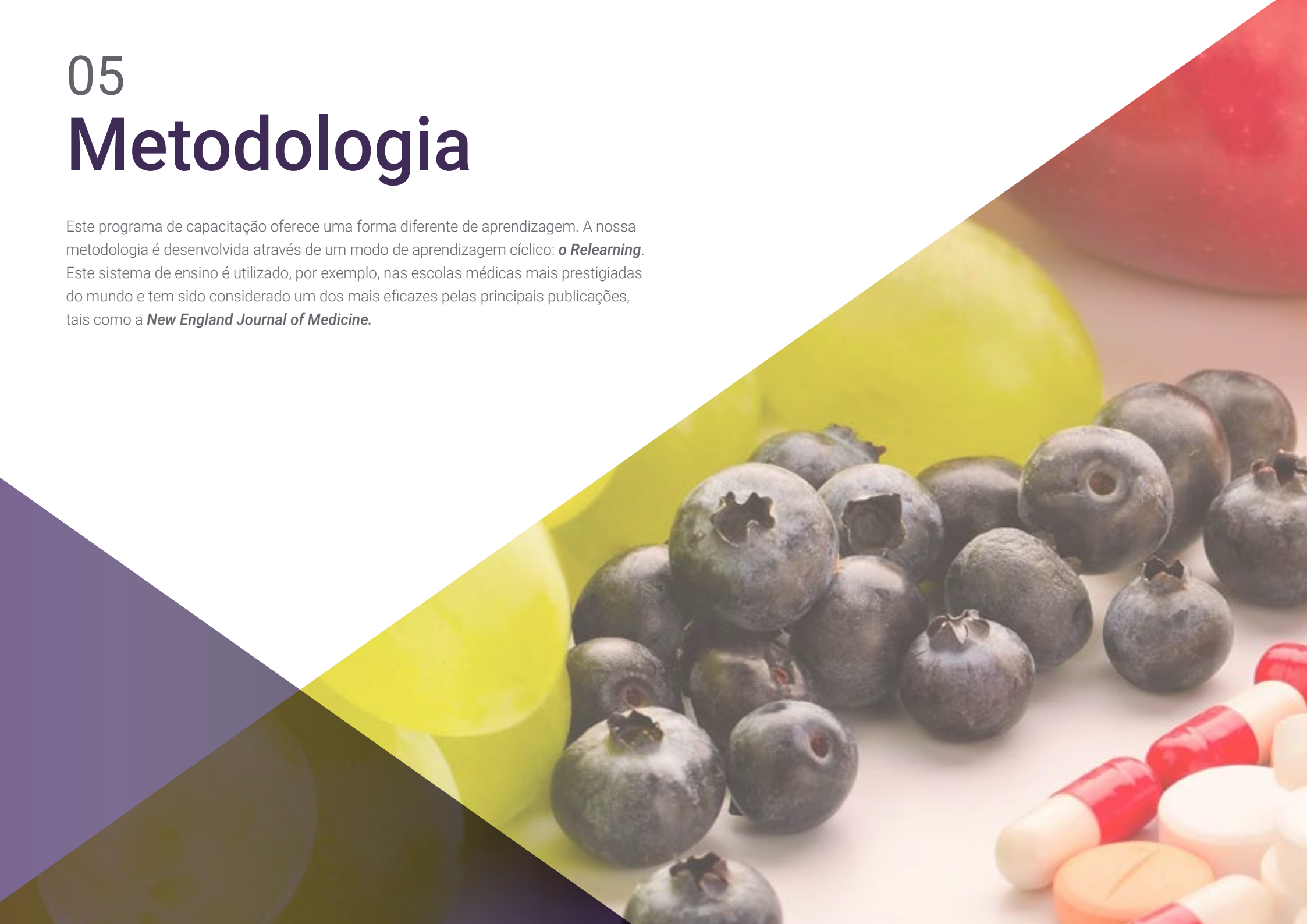


- 1.6. Mistura, uniformidade e consequências nutricionais
  - 1.6.1. Tipos de misturadores e características
  - 1.6.2. Fases do processo de mistura
  - 1.6.3. Importância do processo de mistura
  - 1.6.4. Coeficiente de variação de mistura e metodologia
  - 1.6.5. Efeitos da má mistura no desempenho dos animais
- 1.7. Peletização, qualidade e consequências nutricionais
  - 1.7.1. Finalidade da peletização
  - 1.7.2. Fases do processo de peletização
  - 1.7.3. Tipos de péletes
  - 1.7.4. Fatores que afetam e favorecem o desempenho do processo
  - 1.7.5. Qualidade das péletes e efeitos sobre o desempenho zootécnico
- 1.8. Outras máquinas e equipamentos utilizados na indústria de alimentos balanceados
  - 1.8.1. Sondas de amostragem
  - 1.8.2. Quarteadores
  - 1.8.3. Medidores de humidade
  - 1.8.4. Peneiração ou despoeiramento
  - 1.8.5. Mesas densimétricas
  - 1.8.6. Tremonha de pesagem
  - 1.8.7. Doseador de moinhos
  - 1.8.8. Aplicações pós-péletes
  - 1.8.9. Sistemas de monitorização
- 1.9. Formas e tipos de alimentos oferecidos pelas fábricas de alimentos
  - 1.9.1. Alimentos em farinha
  - 1.9.2. Alimentos peletizados
  - 1.9.3. Alimentos extrudidos
  - 1.9.4. Alimentos húmidos
- 1.10. Programas de controlo de qualidade e pontos críticos de controlo
  - 1.10.1. Gestão de qualidade na fábrica
  - 1.10.2. Boas práticas de fabrico de alimentos
  - 1.10.3. Controlo de qualidade das matérias-primas
  - 1.10.4. Processo de produção e produto terminado
  - 1.10.5. Análise de Risco e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)

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.

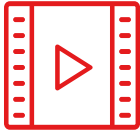
*O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.*

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

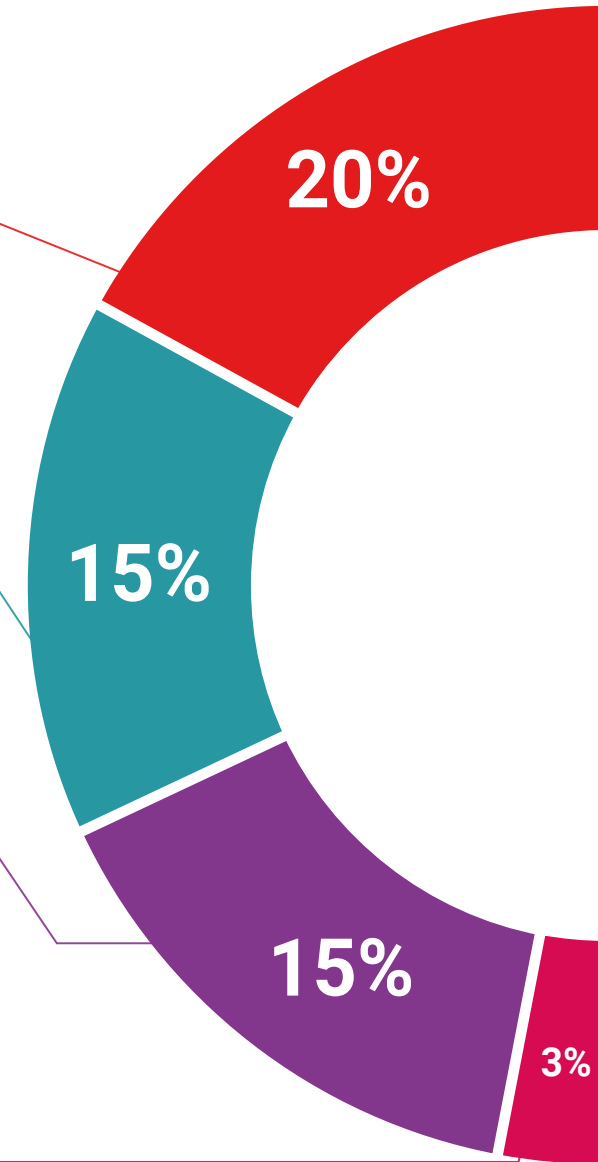
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

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

Este Curso de Fabrico de Alimentos Balanceados: Processos, Controlo de Qualidade e Pontos críticos garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um de Curso 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 Fabrico de Alimentos Balanceados: Processo , Controlo de Qualidade e o Pontos Críticos** 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**.

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 Fabrico de Alimentos Balanceados: Processos, Controlo de Qualidade e Pontos Críticos**

ECTS: 6

Carga horária: **150 horas**



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



## Curso

Fabrico de Alimentos  
Balanceados: Processos,  
Controlo de Qualidade  
e Pontos Críticos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

## Curso

Fabrico de Alimentos Balanceados:  
Processos, Controlo de Qualidade  
e Pontos Críticos

