

Curso

Regulamentação da
Qualidade e Inocuidade
dos Alimentos





Curso

Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 6 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/pt/nutricao/curso/regulamentacao-qualidade-inocuidade-alimentos

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 inocuidade alimentar é necessária para cumprir as normas de qualidade e segurança dos produtos que se consomem e para evitar perigos para o público, razão pela qual se deve cumprir uma série de normas alimentares. Com este Curso, o nutricionista adquirirá conhecimentos sólidos neste domínio que lhe permitirão desempenhar as suas funções de forma adequada, de acordo com as medidas vigentes. Ao longo do plano proposto, o aluno será introduzido no instrumento jurídico necessário para legislar no domínio da alimentação, aplicável tanto aos produtos naturais como aos transformados. Como resultado, o aluno terá um conhecimento aprofundado da legislação alimentar e da normalização aplicável em matéria alimentar, bem como da estrutura legislativa, podendo aplicar e aconselhar diferentes empresas do setor.



“

Conheça profundamente a legislação alimentar e as mais recentes normas de qualidade e inocuidade dos alimentos, a fim de exercer corretamente a sua profissão e evitar possíveis riscos para a saúde”

A legislação alimentar é um aspeto de grande relevância como passo prévio à comercialização de qualquer produto derivado da indústria alimentar. Por este motivo, a TECH Universidade Tecnológica oferece este Curso de Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos, dotando o aluno de um amplo conhecimento da regulamentação vigente sobre qualidade e inocuidade dos alimentos a nível internacional.

Ao longo do Curso, será apresentado ao aluno o instrumento jurídico necessário para legislar no domínio alimentar, aplicável tanto aos produtos naturais como aos transformados. Como resultado, o aluno terá um conhecimento aprofundado da legislação alimentar e da normalização aplicável no domínio alimentar, bem como da estrutura legislativa, podendo aplicar e aconselhar diferentes empresas do setor.

Os professores deste Curso são professores universitários e profissionais de várias disciplinas da nutrição e domínio da indústria alimentar, da utilização de técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, da prevenção da contaminação acidental e intencional e da fraude, dos esquemas normativos de certificação e segurança alimentar (*Food Safety/Food Integrity*) e da rastreabilidade (food defence e food fraud/food authenticity). Além disso, são especialistas em legislação alimentar e em normas de qualidade e inocuidade.

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

As suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar da nutrição
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a atividade profissional
- ◆ Inovações sobre Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos
- ◆ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser levado a cabo a fim de melhorar a aprendizagem
- ◆ Lições teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e atividades de reflexão individual
- ◆ A disponibilidade de acesso ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



Os conteúdos mais completos e atualizados do mercado relativamente à regulamentação da qualidade e segurança condensados num Curso especialmente concebido para nutricionistas"

“

Este Curso é o melhor investimento que pode fazer na seleção de uma atualização para aprofundar os seus conhecimentos sobre Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos”

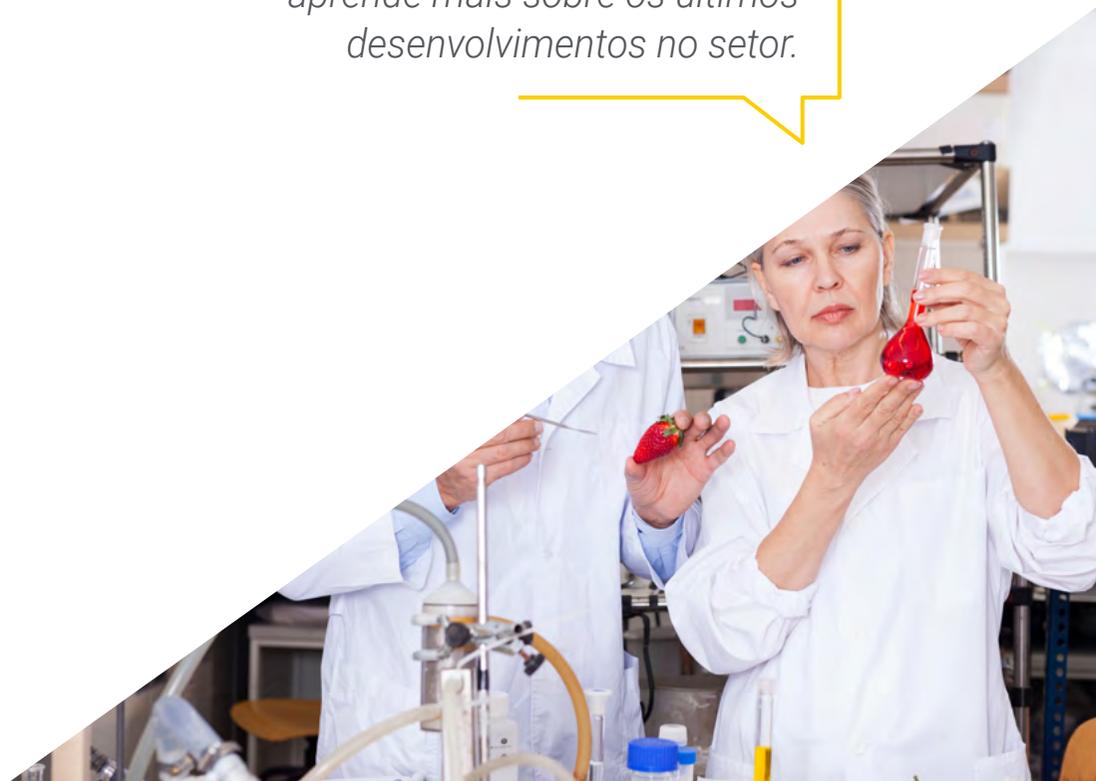
O seu corpo docente inclui profissionais da área alimentar, tanto a nível académico como profissional, que centram os seus conhecimentos e experiência na nutrição e, especificamente, na aplicação das normas de qualidade e inocuidade alimentar.

O seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educativa, permitirá ao profissional uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma certificação imersiva programado para capacitar em situações reais.

Este Curso centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo da capacitação. Para tal, o profissional terá a ajuda de um sistema inovador de vídeos interativos feitos por especialistas de renome em Normativa: de qualidade e inocuidade alimentar, com vasta experiência.

Controlar a regulamentação existente a nível internacional, sobre a qualidade e segurança alimentar para a segurança dos consumidores.

A TECH oferece-lhe este Curso 100% online para que o possa conciliar com o seu trabalho profissional enquanto aprende mais sobre os últimos desenvolvimentos no setor.



02 Objetivos

Este Curso de Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos tem como objetivo facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços do setor no que diz respeito à legislação aplicável aos alimentos para consumo. Tudo isto, de uma forma exclusivamente online, através dos conteúdos teóricos e práticos mais completos do setor. Ao longo deste Curso, o profissional abordará as principais intervenções do especialista na área de segurança alimentar, já que este é um assunto extremamente importante e essencial na atualidade. Desta forma, o nutricionista assumirá elevadas competências neste domínio, com a segurança de estar a realizar os protocolos da forma mais eficaz e inócua possível e com a garantia da TECH.





“

Obtenha uma certificação de sucesso que o avalize como nutricionista preocupado com a qualidade e inocuidade na alimentação”



Objetivos gerais

- ◆ Analisar os princípios da legislação alimentar, a nível internacional, e a sua evolução até ao presente
- ◆ Analisar as competências relativas à legislação alimentar para o desenvolvimento das funções adequadas na indústria alimentar
- ◆ Avaliar os procedimentos e mecanismos de atuação da indústria alimentar
- ◆ Desenvolver as bases para a aplicação da legislação ao desenvolvimento de produtos da indústria alimentar





Objetivos específicos

- ◆ Definir os fundamentos do direito alimentar
- ◆ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais e europeus no domínio da segurança alimentar e determinar as suas competências
- ◆ Analisar a política de segurança alimentar no quadro europeu
- ◆ Descrever os princípios, requisitos e medidas da legislação alimentar
- ◆ Delinear o quadro legislativo europeu que regula a indústria alimentar
- ◆ Identificar e definir a responsabilidade dos diferentes intervenientes na cadeia alimentar
- ◆ Classificar os tipos de responsabilidade e as infrações no domínio da segurança alimentar

03

Direção do curso

O corpo docente deste Curso é altamente qualificado no domínio da regulamentação da qualidade e inocuidade dos alimentos aplicada aos nutricionistas, o que o torna uma especialização de referência no setor. Contribuem com os seus conhecimentos e experiência, bem como com as últimas atualizações legislativas, para proporcionar ao nutricionista uma capacitação completa e atualizada. No desenvolvimento do plano de estudos participam também outros especialistas ligados a este domínio de ação, completando o Curso de forma interdisciplinar e numa perspetiva global. Tudo isto, com a garantia da TECH e o objetivo de capacitar o nutricionista com maiores garantias de sucesso e a especialização que deve dominar no seu desenvolvimento profissional.



“

A melhor equipa possível criou este Curso para que todos os nutricionistas possam optar por uma certificação que é indispensável no setor atualmente”

Direção



Doutora Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Cirurgia, Universidade Autónoma de Madrid
- ♦ Mestre em Biotecnologia Alimentar (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira Alimentar, Licenciada em Ciência e Tecnologia Alimentar (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Professora especializada em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Formação de Mercamadrid (CFM)

Professores

Doutora Colina Coca, Clara

- ♦ Professora colaboradora na UOC. Desde 2018
- ♦ Doutora em Nutrição, Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar: Sistemas HACCP
- ♦ Pós-graduação em Nutrição Desportiva

Doutora Martínez López, Sara

- ♦ Professora Auxiliar de Nutrição e Tecnologia Alimentar na Universidade Europeia de Madrid
- ♦ Investigadora do grupo de investigação "Microbiota, Alimentação e Saúde". Universidade Europeia de Madrid
- ♦ Doutora em Farmácia (Universidade Complutense de Madrid)
- ♦ Licenciada em Química (Universidade de Múrcia)



04

Estrutura e conteúdo

Este Curso foi concebido a partir de uma perspetiva válida e atualizada para que os nutricionistas possam aplicar os conhecimentos adquiridos no seu dia a dia, bem como estar a par dos atuais protocolos de qualidade e inocuidade alimentar do setor. Foi realizado por especialistas cujo domínio das novas tecnologias e experiência em estudos de caso foram aplicados no desenvolvimento dos conteúdos deste Curso. Trata-se de uma certificação imprescindível para os trabalhadores do setor atualmente, razão pela qual todos os conteúdos foram sintetizados num bloco que condensa as informações relevantes sobre a legislação alimentar e as normas de qualidade e inocuidade.





“

Atualizar-se e controlar o domínio legislativo da indústria alimentar a nível mundial para compreender a atualidade”

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- 1.2. Legislação alimentar internacional. Organizações internacionais
 - 1.2.1. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)
 - 1.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 1.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.3. Legislação alimentar Europeia
 - 1.3.1. Legislação alimentar Europeia
 - 1.3.2. Livro Branco da Segurança Alimentar
 - 1.3.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.3.5. Procedimentos
 - 1.3.6. Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
- 1.5. Gestão da segurança alimentar na empresa.
 - 1.5.1. Responsabilidades
 - 1.5.2. Autorização
 - 1.5.3. Certificações
- 1.6. Legislação alimentar horizontal. Parte 1
 - 1.6.1. Regulamento Geral de higiene
 - 1.6.2. Água para consumo público
 - 1.6.3. Controlo oficial de produtos alimentares
- 1.7. Legislação alimentar horizontal. Parte 2
 - 1.7.1. Armazenamento, conservação e transporte
 - 1.7.2. Materiais em contacto com os alimentos
 - 1.7.3. Aditivos e aromatizantes alimentares
 - 1.7.4. Contaminantes nos alimentos



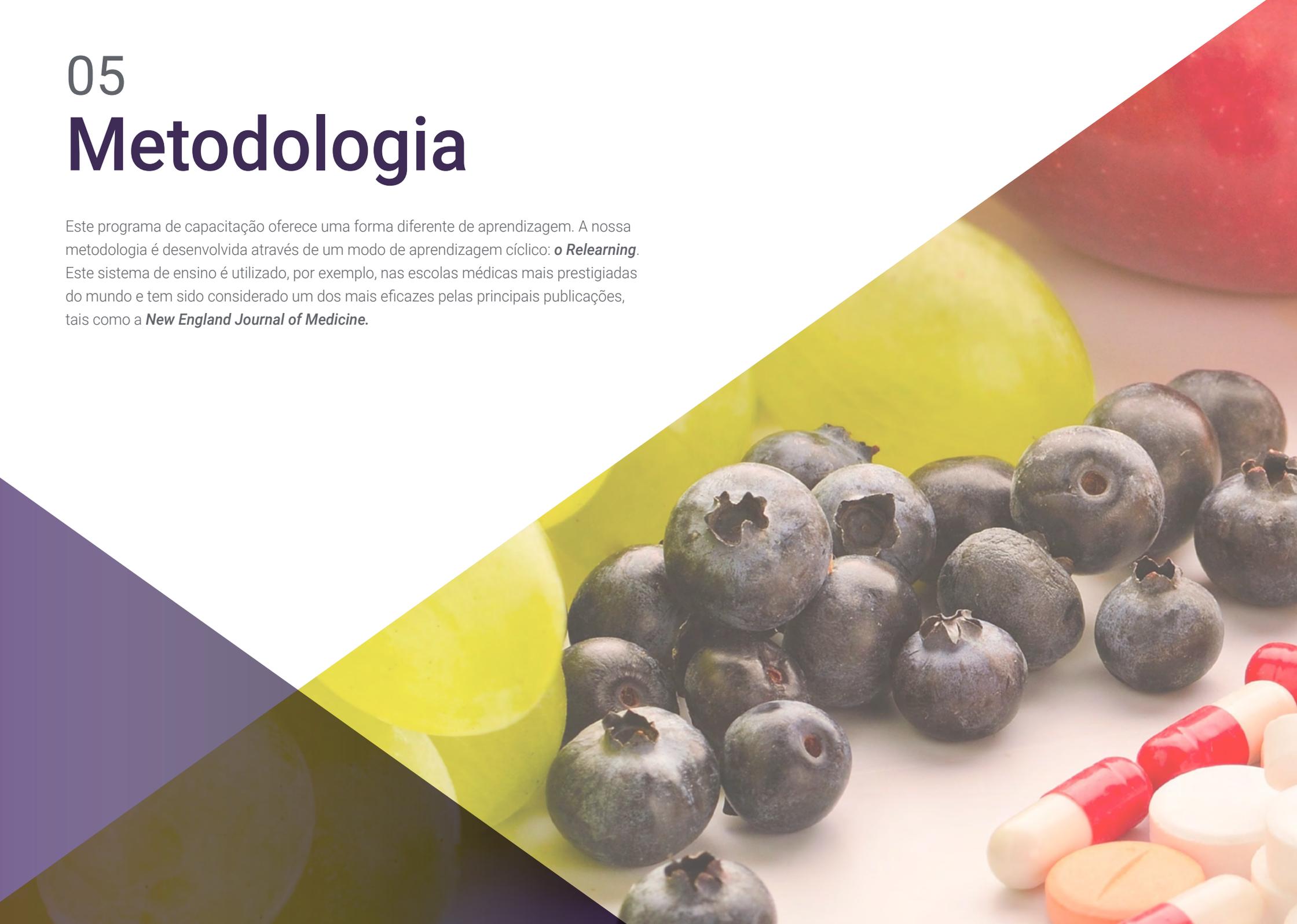


- 1.8. Legislação alimentar vertical: produtos de origem vegetal
 - 1.8.1. Produtos hortícolas e derivados
 - 1.8.2. Frutas e derivados
 - 1.8.3. Cereais
 - 1.8.4. Leguminosas
 - 1.8.5. Óleos vegetais alimentares
 - 1.8.6. Gorduras alimentares
 - 1.8.7. Condimentos e especiarias
- 1.9. Legislação alimentar vertical: produtos de origem animais
 - 1.9.1. Carne e os seus derivados
 - 1.9.2. Produtos da pesca
 - 1.9.3. Leite e produtos lácteos
 - 1.9.7. Ovos e os seus derivados
- 1.10. Legislação alimentar vertical: outros produtos
 - 1.10.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 1.10.2. Bebidas
 - 1.10.3. Pratos confeccionados

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

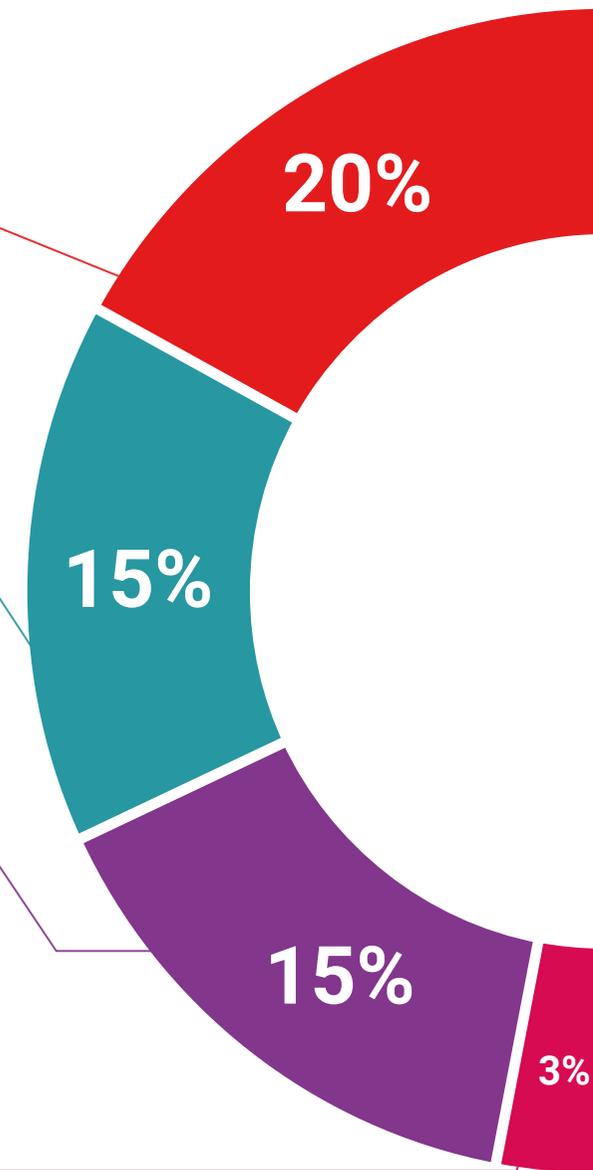
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

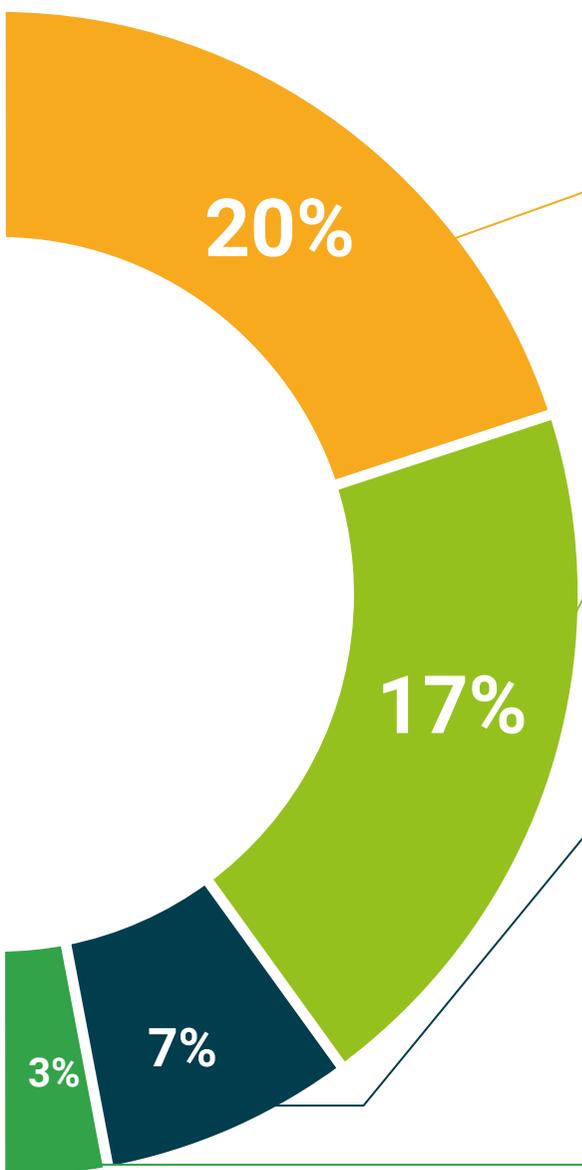
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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

O Curso de Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado 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 Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **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 Regulamentação da Qualidade e Inocuidade dos Alimentos**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**

ECTS: **6**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH Universidade Tecnológica 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

Regulamentação da
Qualidade e Inocuidade
dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 6 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso

Regulamentação da
Qualidade e Inocuidade
dos Alimentos

