

Curso

Técnicas de Embalagem e Conservação na Indústria de Alimentos





Curso

Técnicas de Embalagem e Conservação 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/br/nutricao/curso/tecnicas-embalagem-conservacao-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 demanda por alimentos processados, existe a obrigação de manter a qualidade e a segurança desses produtos até que eles cheguem às mãos do consumidor, fazendo com que esses elementos se tornem parte integrante do processo de produção. Para isso, técnicas focadas em Embalagem e Preservação foram integradas à Indústria e, com esse programa acadêmico, o aluno poderá dominá-las completamente, devido ao fato de ter um programa de estudos focado nas principais operações que permitem que esses aspectos ocorram. Tudo isso através de uma metodologia 100% online, um benefício que lhes permitirá ter mais controle sobre seu tempo.



“

Um curso para profissionais que desejam ampliar seus conhecimentos sobre Técnicas de Embalagem e Conservação na Indústria de Alimentos”

Atualmente, na Indústria de Alimentos, a Embalagem e a Preservação de alimentos são aspectos cruciais para garantir a segurança e a qualidade dos produtos alimentícios. Por esse motivo, a demanda global por alimentos e a crescente conscientização da importância da nutrição na saúde humana, é essencial ter profissionais qualificados nas técnicas mais comuns usadas no processo de produção desses produtos.

O objetivo deste Curso é fornecer ao aluno o conhecimento e as habilidades necessárias para dominar os princípios da tecnologia de alimentos e os diferentes tipos de indústrias de alimentos, com o objetivo de executar operações voltadas para a produção de alimentos. O aluno também terá a oportunidade de estudar em profundidade os procedimentos que modificam o tamanho e a textura dos produtos de cálcio por meio de tratamento térmico.

E tudo isso, por meio da inovadora metodologia *Relearning*, que permite que este programa seja ministrado 100% online, um benefício que dará aos alunos a possibilidade de estudar de qualquer lugar e acessar os recursos multimídia que encontrarão 24 horas por dia no campus virtual, a partir do dispositivo conectado à Internet que melhor atenda às suas necessidades. 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 Técnicas de Embalagem e Conservação 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 Técnicas de Embalagem e Conservação 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
- ◆ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- ◆ 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



*Se sua meta é alcançar a excelência,
este Curso é perfeito para você.
Comece agora"*

“ *A embalagem de um produto alimentício é tão importante quanto o manuseio do produto. Comece este programa e descubra como dominar esses elementos*”

O corpo docente deste curso é formado por profissionais da área da nutrição clínica, que transferem a experiência do trabalho para este programa de estudos, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, oferece ao profissional uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma prática imersiva, programada para capacitar através de situações reais.

Este programa de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, pela qual o profissional estudará casos baseados na vida real que surgirem ao longo do curso. Para isso, você contará com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos na área da nutrição e com ampla experiência de ensino.

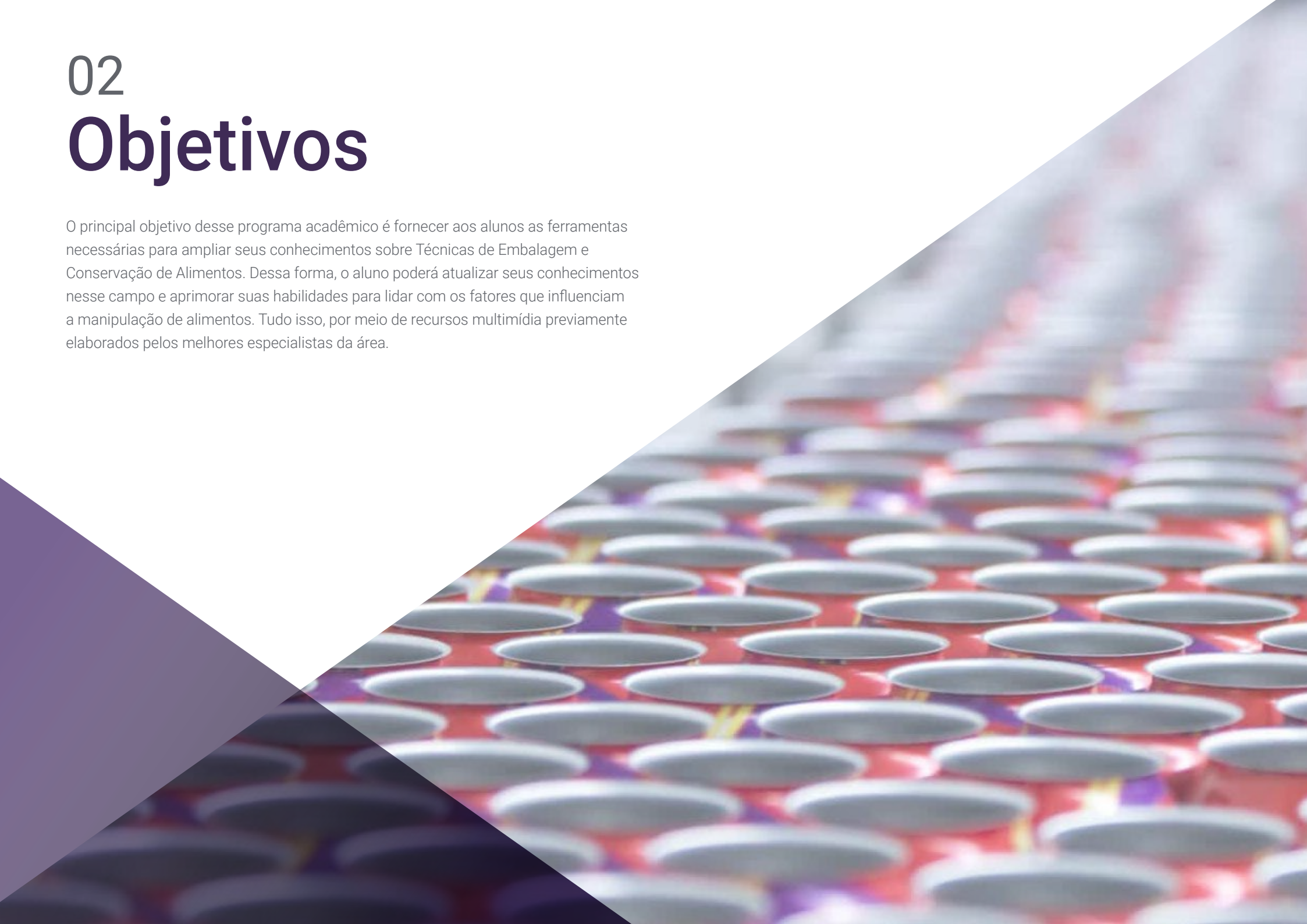
Os estudos de caso permitirão que você aplique soluções mais eficazes quando estiver em uma situação real.

Aprenda no seu próprio ritmo e de onde quiser, graças à modalidade totalmente online deste programa.



02 Objetivos

O principal objetivo desse programa acadêmico é fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para ampliar seus conhecimentos sobre Técnicas de Embalagem e Conservação de Alimentos. Dessa forma, o aluno poderá atualizar seus conhecimentos nesse campo e aprimorar suas habilidades para lidar com os fatores que influenciam a manipulação de alimentos. Tudo isso, por meio de recursos multimídia previamente elaborados pelos melhores especialistas da área.



“

Um Curso que permitirá que você integre critérios de sustentabilidade com conceitos de segurança alimentar, com o objetivo de produzir produtos melhores”



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





Objetivos específicos

- ◆ Conhecer e classificar os processos aplicados na indústria de alimentos para o preparo, a preservação, a embalagem, o armazenamento e o transporte de gêneros alimentícios
- ◆ Identificar as metodologias mais adequadas para a preservação dependendo do tipo de alimento e do grau de qualidade desejado
- ◆ Conhecer e compreender a operação dos principais equipamentos usados na preservação e no processamento de alimentos
- ◆ Identificar e adotar uma atitude crítica em relação às tecnologias atuais e ser capaz de argumentar e tomar decisões fundamentadas
- ◆ Saber como aplicar critérios de sustentabilidade ambiental aos processos aplicados na indústria de alimentos

“

A TECH garante que todo o conhecimento adquirido neste programa pode ser implementado imediatamente em um ambiente de trabalho”

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi criado por especialistas em Nutrição. Dessa forma, os alunos terão a oportunidade de adquirir conhecimento especializado e atualizado sobre as técnicas mais avançadas usadas para preservar as propriedades nutricionais de um alimento. Além disso, você aprenderá sobre as operações mais comumente implementadas na Indústria de Embalagens de alimentos, com o objetivo de que o aluno domine toda a cadeia de produção.



“

A preservação de alimentos é um processo vital durante a produção de alimentos e, com este programa de estudos, você poderá dominar as melhores técnicas para que essa atividade seja realizada corretamente"

Módulo 1. Processamento e preservação de alimentos

- 1.1. Introdução à tecnologia de alimentos
 - 1.1.1. Desenvolvimento histórico da tecnologia de alimentos
 - 1.1.2. Objetivos da tecnologia de alimentos
 - 1.1.3. Causas da deterioração dos alimentos
 - 1.1.3.1. Mecanismos de deterioração de alimentos
 - 1.1.3.2. Fatores responsáveis pela deterioração dos alimentos
- 1.2. Indústrias de produção de alimentos
 - 1.2.1. O setor agroalimentar
 - 1.2.2. Tipos de indústrias
 - 1.2.3. Processos e operações unitárias
 - 1.2.4. Fluxogramas no setor de alimentos: exemplos
- 1.3. Operações na indústria de alimentos
 - 1.3.1. Operações de embalagem de matéria-prima
 - 1.3.1.1. Recepção, classificação, seleção e transporte
 - 1.3.1.2. Separação da parte comestível
 - 1.3.2. Modificação e redução do tamanho de alimentos sólidos
 - 1.3.3. Redução do tamanho dos alimentos líquidos
 - 1.3.4. Floculação e homogeneização: mistura e modelagem
- 1.4. Operações de separação
 - 1.4.1. Triagem e prensagem
 - 1.4.2. Separação por membrana
 - 1.4.3. Extração: cristalização
 - 1.4.4. Equipamentos e aplicações no setor de alimentos
- 1.5. Operações de modificação de textura
 - 1.5.1. Gelificações
 - 1.5.2. Texturização
 - 1.5.3. Extrusão
 - 1.5.4. Aplicações na indústria de alimentos





- 1.6. Noções básicas de preservação de alimentos
 - 1.6.1. Descrição de enlatados e semi-enlatados
 - 1.6.2. Microrganismos e enzimas relevantes
 - 1.6.3. Efeitos do calor sobre as enzimas
 - 1.6.4. Mecanismos de resistência térmica de microrganismos
- 1.7. Cálculo e ajuste do tratamento térmico
 - 1.7.1. Conceito de risco
 - 1.7.2. Tempo de esterilização (valor F)
 - 1.7.3. Efeito do processamento de alimentos
 - 1.7.4. Valor de letalidade (valor L)
 - 1.7.5. Validação do tratamento térmico aplicado
- 1.8. Instalações de tratamento térmico e suas aplicações
 - 1.8.1. Equipamento de pasteurização e esterilização descontínua para alimentos embalados
 - 1.8.2. Equipamento de pasteurização e esterilização contínuas para alimentos não embalados
 - 1.8.3. Processamento e embalagem asséptica
 - 1.8.4. Aplicação de tratamentos térmicos na indústria de alimentos
- 1.9. Depressão da atividade da água
 - 1.9.1. Propriedades físico-químicas da água
 - 1.9.1.1. Interação da água com outros componentes dos alimentos
 - 1.9.1.2. Conceito da atividade da água Isotermas de absorção
 - 1.9.2. Influência da atividade da água nos mecanismos de deterioração de alimentos
 - 1.9.3. Fundamentos e objetivos da desidratação
 - 1.9.4. Características gerais do equipamento de secagem
 - 1.9.5. Classificação: Liofilização e desidratação osmótica
- 1.10. Conservação por concentração
 - 1.10.1. Concentração de alimentos
 - 1.10.2. Fenômeno de evaporação
 - 1.10.3. Grau de concentração
 - 1.10.4. Concentração de efeitos múltiplos Tipos de evaporadores
 - 1.10.5. Recuperação de aromas
 - 1.10.6. Crioconcentração
 - 1.10.7. Osmose inversa

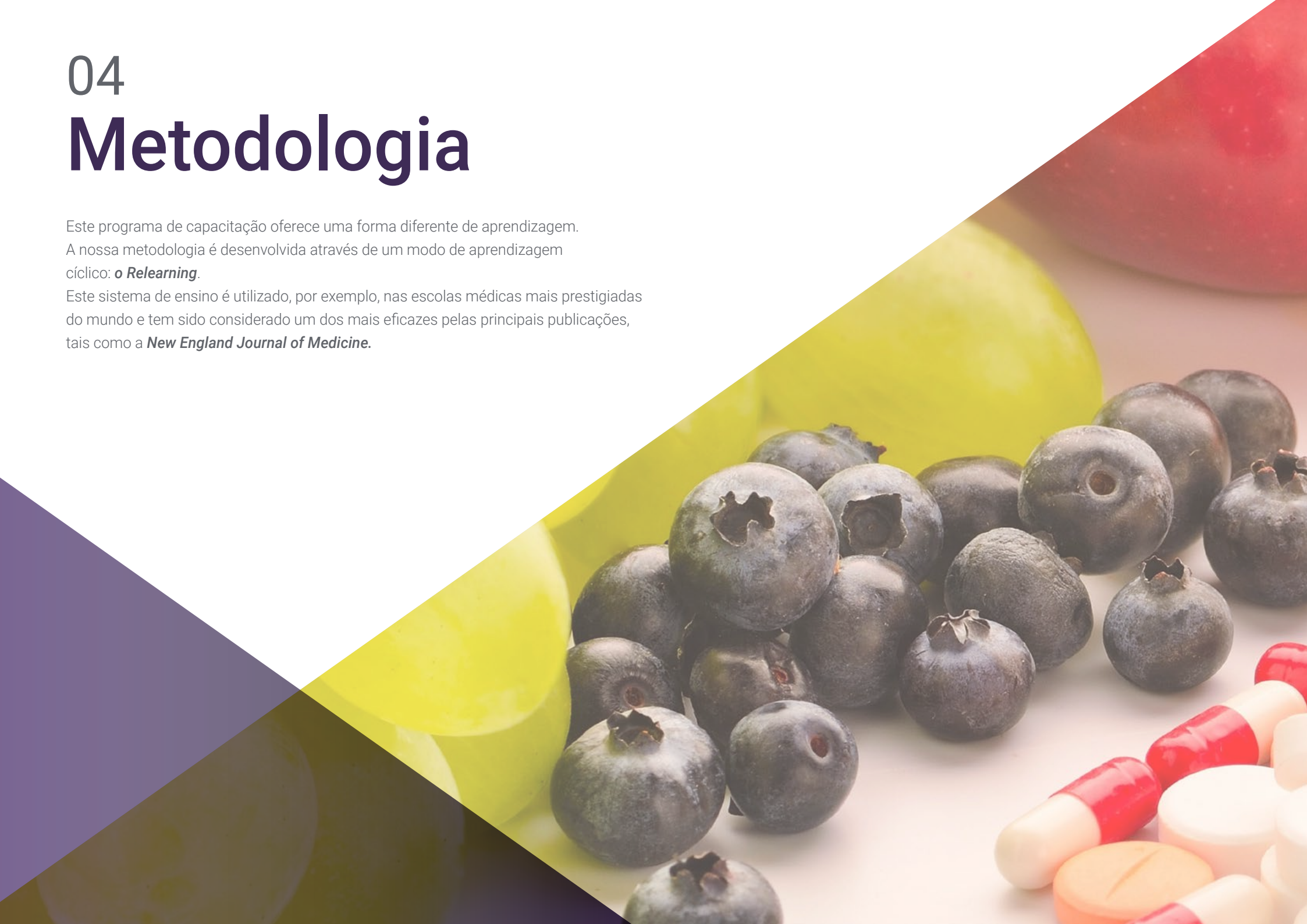
04

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

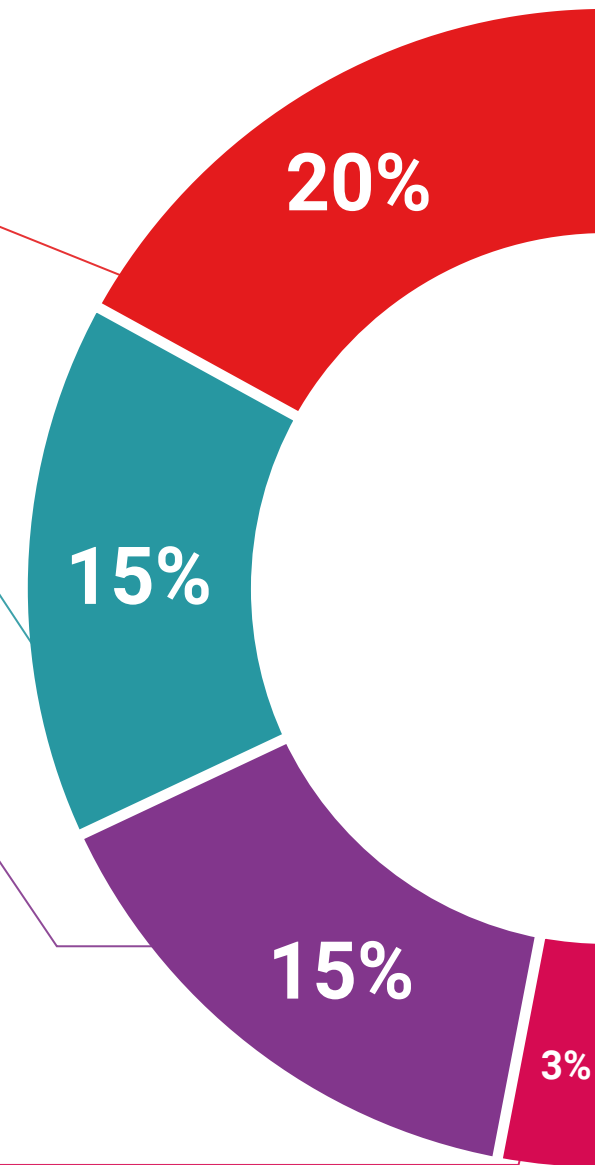
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

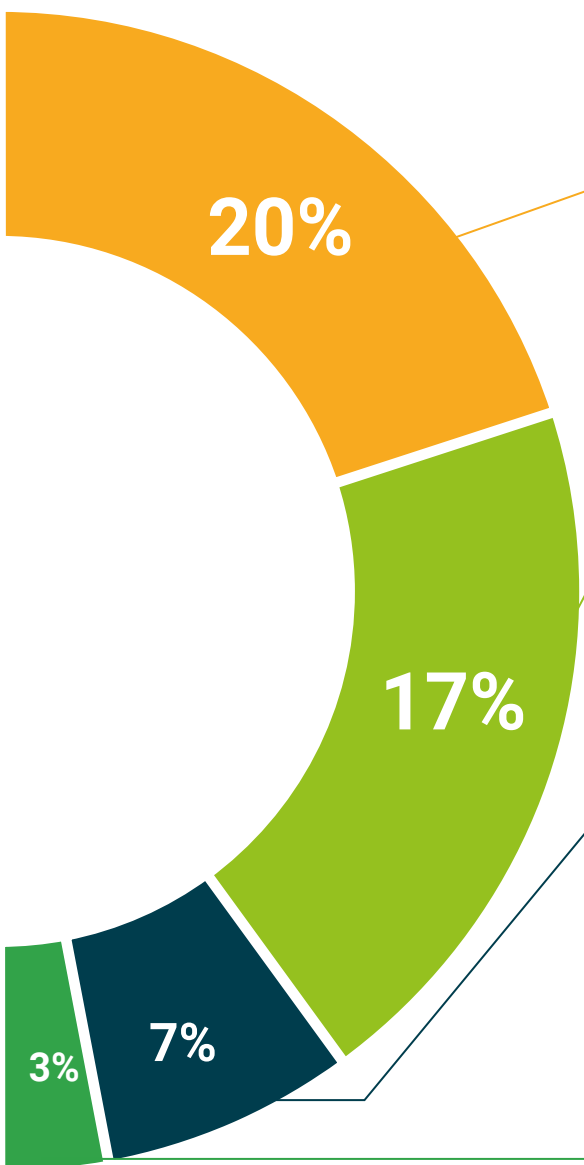
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"



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 Técnicas de Embalagem e Conservação 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 Técnicas de Embalagem e Conservação na Indústria 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**.

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 Técnicas de Embalagem e Conservação 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 compromisso
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Curso

Técnicas de Embalagem
e Conservação na
Indústria de Alimentos

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

Curso

Técnicas de Embalagem e Conservação na Indústria de Alimentos