

Curso

Tecnologia e Cultura na Indústria de Alimentos





tech universidade
tecnológica

Curso

Tecnologia e Cultura 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/tecnologia-cultura-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

Os hábitos alimentares das pessoas são seriamente influenciados pelos aspectos socioeconômicos e culturais que permeiam suas vidas, pois eles orientam a decisão sobre a compra de um produto. Portanto, a compreensão desses elementos torna-se fundamental para os especialistas interessados no campo da nutrição, que devem ter uma visão abrangente e atualizada da relação entre tecnologia, cultura e alimentos. Portanto, estudar esse programa permitirá que o aluno não apenas se destaque nessa área profissional, mas também adquira um conhecimento mais amplo dos padrões e elementos que condicionam as preferências de cada pessoa. Tudo isso, por meio de uma metodologia 100% online, um benefício que lhes permitirá ter mais controle sobre seu tempo.



“

Não perca a oportunidade de mergulhar no fascinante mundo da Tecnologia e da Cultura na Indústria de Alimentos. Faça sua matrícula já”

Os alimentos se tornaram um elemento muito importante na sociedade, pois são os principais responsáveis pela saúde e pelo bem-estar da população. Por esse motivo, é importante que os especialistas tenham uma visão abrangente das nuances culturais relacionadas à alimentação, integrando elementos de adaptação alimentar em diferentes sociedades.

Dessa forma, este Curso proporcionará ao aluno um treinamento contemporâneo sobre as particularidades desse campo em constante evolução. Dessa forma, os alunos poderão ampliar seus conhecimentos e fortalecer suas habilidades para se destacarem nesse setor, em áreas como pesquisa, desenvolvimento de produtos, marketing e comunicação.

No decorrer do programa acadêmico, você investigará uma ampla gama de tópicos relacionados à cultura no setor de alimentos, começando primeiramente com sua história e depois analisando os fatores socioculturais que influenciam o consumo. Você também identificará as tendências atuais desse mercado e o papel que a tecnologia desempenha nele.

E Tudo isso, por meio da inovadora *metodologia Relearning*, que permite que a educação seja ministrada 100% online, um benefício que dará aos alunos a oportunidade de estudar em casa e organizar seus horários de aprendizagem, já que terão acesso a recursos multimídia 24 horas por dia. Além disso, você aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que o colocarão na simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Tecnologia e Cultura 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 Tecnologia e Cultura 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
- ◆ 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



Inscreva-se hoje mesmo neste Curso e descubra um novo horizonte de conhecimento que lhe permitirá crescer profissionalmente"

“

As tradições culturais e religiosas de uma comunidade são dois aspectos que afetam a alimentação da comunidade e, com esse curso, você poderá se aprofundar nesse tema”

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.

No conforto de sua casa e em seu próprio ritmo, você obterá conhecimentos atualizados nessa área.

Os avanços tecnológicos no campo da nutrição influenciaram a sociedade de consumo. Com este curso, você descobrirá como fazer isso.



02 Objetivos

O objetivo central desse programa acadêmico é equipar os alunos com as ferramentas necessárias para que possam construir uma perspectiva real sobre a evolução cultural do setor de alimentos e os hábitos de consumo mais comuns da população. Dessa forma, os alunos poderão atualizar seus conhecimentos nesse campo e aprimorar suas habilidades para lidar com os aspectos que exercem forte influência quando as pessoas decidem qual produto comprar.





“

Ao estudar os conceitos que mais influenciam a escolha de alimentos do público, você poderá desenvolver uma visão ampla dos hábitos de consumo"



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
- ◆ Consultoria científica e técnica sobre gêneros alimentícios e desenvolvimento de gêneros alimentícios





Objetivos específicos

- ◆ Analisar a evolução histórico-cultural do processamento e do consumo de alimentos ou grupos de alimentos específicos
- ◆ Relacionar os avanços no conhecimento científico e técnico dos gêneros alimentícios ao progresso cultural e tecnológico
- ◆ Identificar os fatores que influenciam a escolha e a aceitabilidade dos alimentos
- ◆ Diferenciar as características essenciais dos alimentos e os ramos da indústria de alimentos no contexto atual

“

Quer aprender com o conteúdo mais recente e a melhor metodologia de ensino? Este programa combina ambos e oferece a você uma educação de alta qualidade. Comece agora mesmo”

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos desse Curso foi criado por especialistas em Nutrição. Dessa forma, os alunos obterão conhecimentos especializados e atualizados sobre os fatores mais importantes que envolvem os alimentos em diferentes contextos culturais, bem como os avanços tecnológicos que estão integrados ao estudo de suas particularidades. 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.



“

Dominar o conhecimento dos fatores socioculturais que regem as dietas das pessoas é uma habilidade que você alcançará ao concluir este programa”

Módulo 1. Alimentos, tecnologia e cultura

- 1.1. Introdução à cultura de alimentos
 - 1.1.1. Alimentação e nutrição: o homem como um animal onívoro
 - 1.1.2. Conceito de cultura e comportamento alimentar
 - 1.1.3. Nutrição humana em diferentes tipos de sociedades
 - 1.1.4. Conceito de adaptação alimentar: Exemplos de adaptação alimentar
- 1.2. Fatores condicionantes da ingestão
 - 1.2.1. Significado Ideológicas dos alimentos
 - 1.2.2. Dieta e gênero
 - 1.2.3. Padrões de comensalidade em diferentes culturas: produção, consumo e comportamento
- 1.3. Religião e alimentação
 - 1.3.1. Alimentos permitidos e proibidos
 - 1.3.2. Relação entre alimentos e rituais religiosos
 - 1.3.3. Práticas e comportamentos alimentares relacionados à religião
- 1.4. Base histórica da alimentação
 - 1.4.1. Principais mudanças na dieta humana em diferentes estágios da história
 - 1.4.2. Pré-história
 - 1.4.3. Idade Antiga
 - 1.4.4. Idade Média
 - 1.4.5. Impacto da descoberta da América sobre a alimentação europeia e o Novo Mundo
 - 1.4.6. Idade Moderna
- 1.5. Avanços científicos e alimentos
 - 1.5.1. Revoluções industriais
 - 1.5.2. Impacto das descobertas científicas e dos desenvolvimentos tecnológicos na alimentação
- 1.6. Alimentação contemporânea I
 - 1.6.1. Fatores socioeconômicos e demográficos que influenciam as dietas atuais
 - 1.6.2. Alimentos e imigração
 - 1.6.3. O homem e a abundância no mundo, mitos e realidades





- 1.7. Alimentação contemporânea II
 - 1.7.1. Novas tendências em alimentação
 - 1.7.2. O aumento dos serviços de bufê em massa e do fast food
 - 1.7.3. Interesse em dieta e saúde
- 1.8. Aceitabilidade dos alimentos
 - 1.8.1. Condições fisiológicas e psicológicas
 - 1.8.2. Conceito de qualidade alimentar
 - 1.8.3. Avaliação da aceitabilidade dos alimentos
- 1.9. Técnicas de comunicação
 - 1.9.1. Marketing de alimentos
 - 1.9.2. Elementos do marketing
 - 1.9.3. Recursos de publicidade sobre alimentos
 - 1.9.4. Influência da publicidade no comportamento alimentar
- 1.10. Fatores socioculturais da alimentação
 - 1.10.1. Relações sociais
 - 1.10.2. Expressão de sentimentos, prestígio e poder
 - 1.10.3. Grupos sociais neolíticos e paleolíticos



Experimente estudar com a melhor metodologia de aprendizado do mercado e faça parte da maior instituição online do mundo"

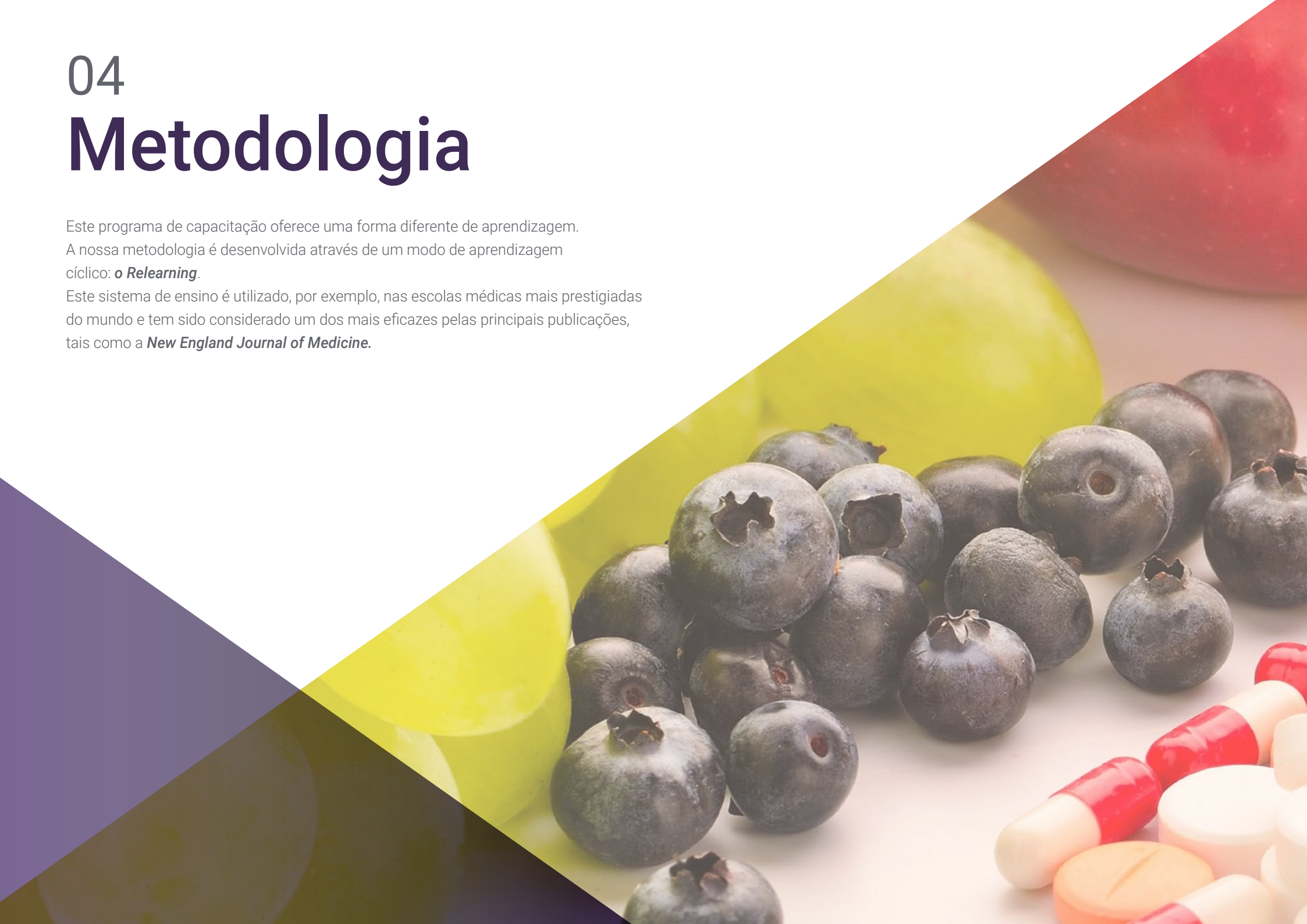
04

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

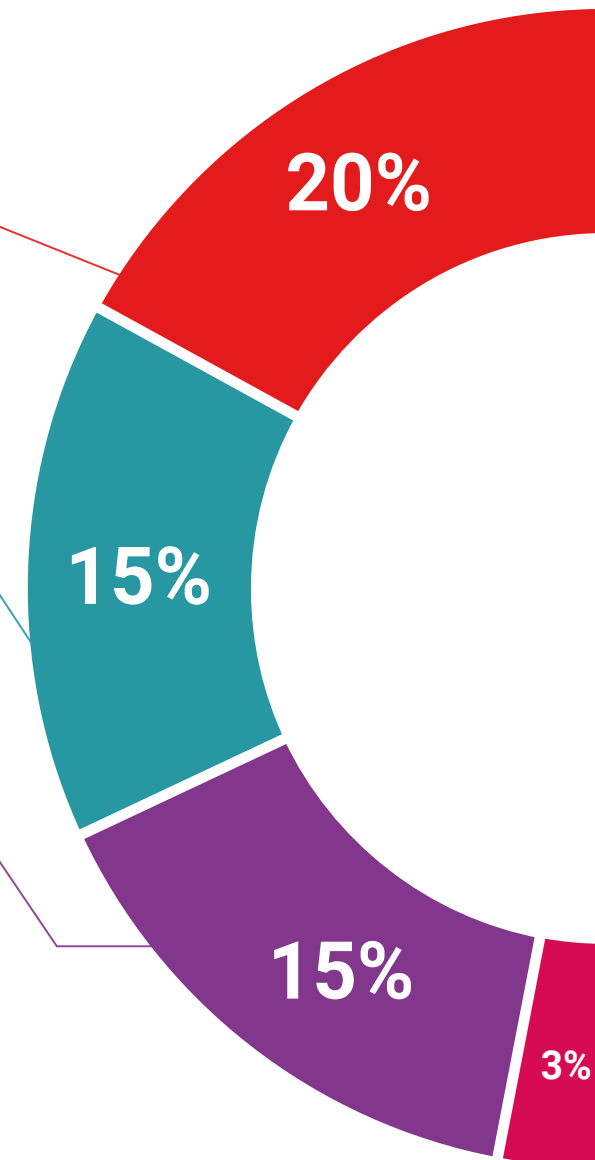
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

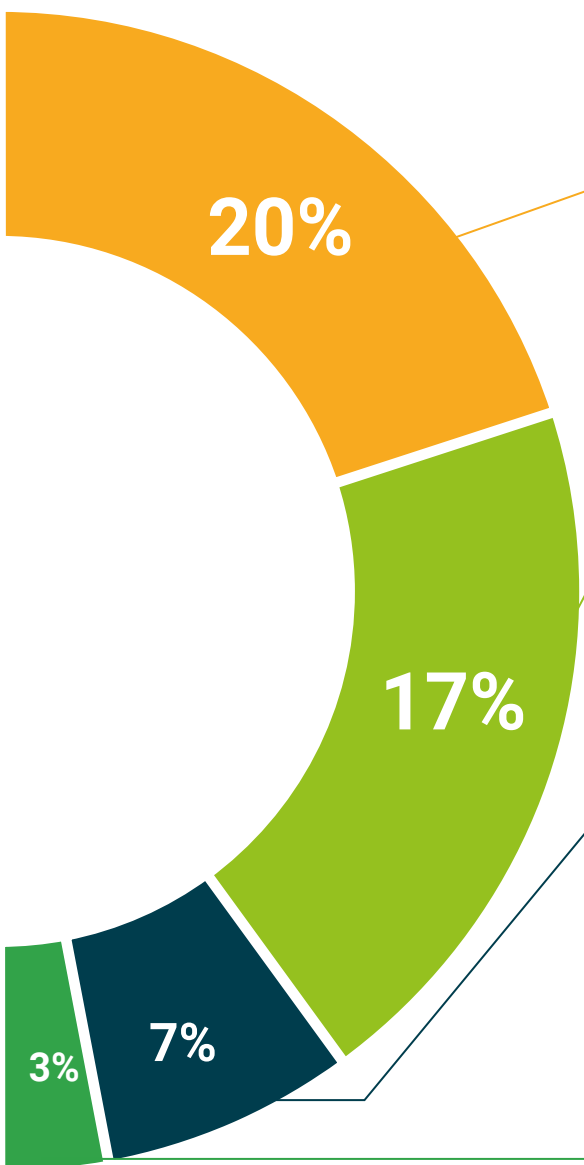
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"



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 Tecnologia e Cultura 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 Tecnologia e Cultura 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**.

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 Tecnologia e Cultura 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 comunidade
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Curso

Tecnologia e Cultura
na Indústria de Alimentos

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

Curso

Tecnologia e Cultura na Indústria de Alimentos

