

Curso

Bromatologia de Alimentos





Curso

Bromatologia 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/bromatologia-alimentos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 18

05

Certificado

pág. 26

01

Apresentação

A Bromatologia de Alimentos está intimamente ligada às normas e regulamentações de alimentos no âmbito internacional, pois garante que os produtos sejam adequados para consumo e atendam aos padrões de qualidade. Além disso, com a crescente preocupação em tornar os hábitos alimentares das pessoas mais saudáveis, esse campo de estudo está em constante busca por especialistas na área de química de alimentos. Por esse motivo, a TECH desenvolveu um programa focado em oferecer aos alunos uma capacitação completa nos conceitos técnicos mais importantes dessa área do conhecimento. Tudo isso por meio de uma metodologia 100% online, que lhes permitirá ter mais controle do seu tempo.





“

Este é o melhor Curso de Bromatologia de Alimentos e o único que lhe ajudará a impulsionar sua carreira para a realização de seus objetivos”

Atualmente, o estudo dos alimentos e de sua composição química tornou-se uma ciência importante porque nos permite conhecer o valor nutricional e a influência que o processamento dos alimentos tem sobre suas características. Além disso, essa área também consegue abordar questões relacionadas à sustentabilidade ambiental durante o processo de produção de alimentos e a aplicação de novas tecnologias no processamento de produtos da indústria alimentícia.

O programa de estudos do Curso de Bromatologia de Alimentos é amplo e inclui aspectos importantes, como as necessidades nutricionais do organismo e os alimentos que podem supri-las. Além disso, o aluno obterá conhecimentos avançados sobre a maneira correta de realizar uma avaliação de elementos bromatológicos, por meio do domínio de elementos de valor nutricional.

Além disso, os alunos deste curso aprenderão sobre os conceitos que determinam a composição de produtos de origem animal e vegetal, especialmente laticínios, carnes, legumes e frutas. Dessa forma, o estudante será capaz de criar atividades de promoção da saúde que integrem os benefícios de cada alimento de acordo com seu tipo.

E tudo isso graças à inovadora metodologia Relearning, que permite que os alunos aprendam de maneira 100% online, tornando seus horários mais flexíveis e permitindo que acessem os recursos multimídia disponíveis 24 horas por dia em qualquer dispositivo conectado à Internet. Além disso, o estudante aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que permitirão a simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Bromatologia 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 Bromatologia 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



Graças a este programa, você será o melhor em sua área e levará sua carreira para o próximo nível"

“

A metodologia da TECH permite que você aprenda no seu próprio ritmo e sem horários rígidos de estudos”

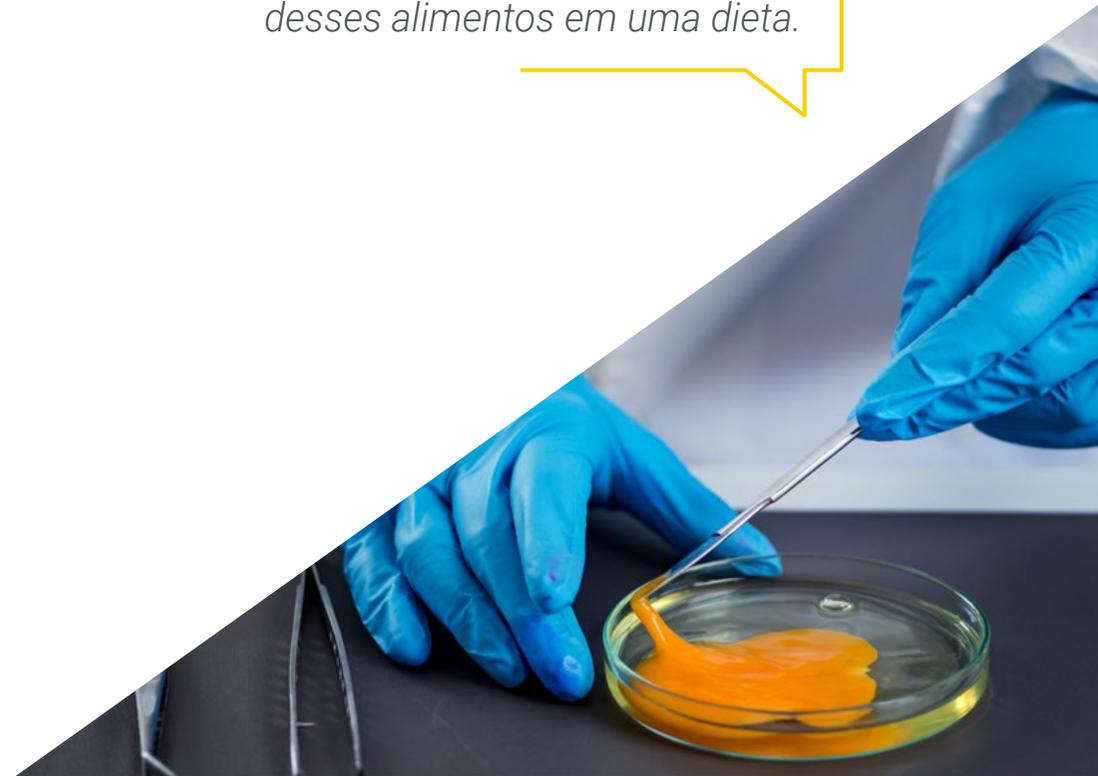
A equipe de professores deste programa inclui profissionais desta área, cuja experiência é somada a esta capacitação, além de reconhecidos especialistas de conceituadas sociedades científicas e universidades de prestígio.

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 nesta área.

Aprofunde sua compreensão da análise de nutrientes e das características dos alimentos no conforto de sua casa.

Entenda o valor nutricional de alimentos como leite e carne, a fim de determinar as melhores porções desses alimentos em uma dieta.



02

Objetivos

O principal objetivo deste programa acadêmico é proporcionar aos alunos uma ampla compreensão da composição química dos alimentos por meio do estudo de seus nutrientes. Dessa forma, os alunos poderão se manter atualizados com os últimos avanços em Bromatologia e aprimorar suas habilidades para participar da criação de alimentos que atendam às necessidades do mercado, com base no estudo dos conteúdos multimídia desta capacitação.





“

Você desenvolverá habilidades avançadas na análise da composição química de materiais, graças a esta capacitação”



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

“

Com esta capacitação, atingir suas metas será uma missão possível, pois você poderá aprofundar seus conhecimentos em um curto espaço de tempo”





Objetivos específicos

- ◆ Estabelecer procedimentos e manuais de controle de qualidade, bem como implementar e gerenciar sistemas de qualidade
- ◆ Analisar a composição química de gêneros alimentícios, matérias-primas, ingredientes, aditivos e emitir os relatórios correspondentes para avaliar e melhorar a qualidade dos métodos analíticos aplicados ao controle de alimentos
- ◆ Elaborar e desenvolver novos processos e produtos para atender às necessidades do mercado nos diferentes aspectos envolvidos e avaliar o grau de aceitabilidade desses produtos no mercado e seus riscos ambientais
- ◆ Identificar e classificar os problemas associados a diferentes alimentos e seu processamento, incluindo um conhecimento aprofundado das matérias-primas, interações entre os componentes e os diferentes processos tecnológicos
- ◆ Elaborar e implementar atividades de promoção da saúde, a nível individual e coletivo, contribuindo para a educação nutricional da população por meio da promoção do consumo racional de alimentos de acordo com padrões saudáveis e estudos epidemiológicos
- ◆ Prestar consultoria em tarefas de publicidade e marketing, bem como na rotulagem e apresentação de produtos alimentícios, por meio do conhecimento dos aspectos técnicos mais recentes de cada produto, como composição, funcionalidade ou processamento
- ◆ Estudar e interpretar os relatórios e arquivos administrativos relacionados a um produto, a fim de poder dar uma resposta fundamentada à questão levantada por meio do conhecimento da legislação em vigor e de sua defesa perante a administração de saúde correspondente

03

Estrutura e conteúdo

O conteúdo que faz parte do programa de estudos deste Curso foi desenvolvido pelos principais especialistas em Nutrição. Dessa forma, os alunos poderão adquirir os conceitos técnicos que englobam o estudo da Bromatologia, permitindo-lhes construir uma visão mais ampla desse campo. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os estudantes desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesse campo.



“

Um Curso que permitirá que você conheça a fundo os componentes e as características de cada tipo de alimento”

Módulo 1. Bromatologia

- 1.1. Introdução à bromatologia
 - 1.1.1. Campos de ação em bromatologia. Avaliação em bromatologia e fontes de informação
 - 1.1.2. Antecedentes históricos
 - 1.1.2.1. Conceito de alimento, nutriente e substância antinutricional
 - 1.1.2.2. Alimentação e nutrição
 - 1.1.3. Nutrientes e alimentos. Tipos de nutrientes
 - 1.1.3.1. Necessidades nutricionais do organismo humano
 - 1.1.3.2. Classificação dos alimentos
 - 1.1.3.3. Alimentos funcionais
- 1.2. Carne e subprodutos de carne
 - 1.2.1. Conceito de carne. Composição química e características de qualidade
 - 1.2.1.1. Valor nutricional da carne
 - 1.2.1.2. Defeitos e alterações da carne. Carnes de caça
 - 1.2.2. Carcaças, cortes de carne, subprodutos e miúdos
 - 1.2.2.1. Canal: características de qualidade, classificação
 - 1.2.2.2. Partes da carne: características, valor comercial. Adultrações
 - 1.2.2.3. Miúdos e subprodutos
 - 1.2.3. Carnes conservadas a frio. Carne resfriada e carne congelada
 - 1.2.3.1. Carne moída. Apresentações comerciais
 - 1.2.3.2. Influência do método de conservação nas características das carnes conservadas a frio
 - 1.2.4. Produtos de carne: produtos de carne crua fresca e crua marinada
 - 1.2.4.1. Classificação e ingredientes
 - 1.2.5. Carnes cruas e curadas e embutidos
 - 1.2.5.1. Composição química e valor nutricional. Alterações e defeitos
 - 1.2.6. Produtos cárneos tratados termicamente e outros derivados de carne
 - 1.2.6.1. Composição química e valor nutricional. Alterações e defeitos



- 
- 1.3. Peixes e seus derivados
 - 1.3.1. Classificação e definição de pescados
 - 1.3.1.1. Estrutura do músculo de peixes. Composição química e valor nutricional
 - 1.3.1.2. Alterações, defeitos: estimativa do grau de frescor
 - 1.3.1.3. Adulteração e fraude de pescados
 - 1.3.2. Classificação e definição de crustáceos e moluscos
 - 1.3.2.1. Composição química e valor nutricional
 - 1.3.2.2. Estimativa de frescor
 - 1.3.2.3. Alterações e adulterações de moluscos
 - 1.3.3. Produtos processados de pescados, crustáceos e moluscos
 - 1.3.3.1. Refrigeração e congelamento. Secagem. Salga e maturação
 - 1.3.3.2. Defumado Marinado, em conserva e temperado
 - 1.3.3.3. Produtos de pesca enlatados. Pasta de peixe. Molho de peixe
 - 1.3.4. Influência do processamento na composição e nas características dos produtos derivados
 - 1.4. Leite e derivados
 - 1.4.1. Leite Conceitos e classificação
 - 1.4.1.1. Características físico-química. Estudo comparativo da composição de diferentes leites para consumo
 - 1.4.1.2. Valor nutricional Alterações e adulterações
 - 1.4.2. Classificação dos leites para consumo
 - 1.4.2.1. Leites pasteurizados, esterilizados, UHT e concentrados
 - 1.4.2.2. Influência do processamento em sua composição e características
 - 1.4.2.3. Alterações e defeitos Leites modificados
 - 1.4.3. Definição e classificação
 - 1.4.3.1. Tipos de leites fermentados: leites fermentados com leveduras, com bactérias lácticas e bolores, com bactérias lácticas termofílicas
 - 1.4.3.2. Produtos lácteos probióticos. Composição química e valor nutricional
 - 1.4.3.3. Alterações e defeitos
 - 1.4.4. Queijos Composição química e valor nutricional
 - 1.4.4.1. Requeijão e substitutos de queijo
 - 1.4.4.2. Alterações e defeitos

- 1.4.5. Nata e manteiga
 - 1.4.5.1. Nata: definição, classificação, composição química e valor nutricional
 - 1.4.5.2. Manteiga: definição, classificação, composição química e valor nutricional
 - 1.4.5.3. Alterações e defeitos
- 1.4.6. Sorvete e sobremesas lácteas
 - 1.4.6.1. Sorvete: definição, classificação, produção, composição química e valor nutricional, picolés
 - 1.4.6.2. Sobremesas lácteas
- 1.5. Ovos, derivados de ovos e gorduras de origem animal
 - 1.5.1. Ovos e derivados de ovos
 - 1.5.1.1. Definição e Classificação Estrutura. Composição química
 - 1.5.1.2. Valor nutricional Parâmetros de qualidade
 - 1.5.2. Gorduras e óleos comestíveis
 - 1.5.2.1. Definição e classificação: origem animal e vegetal
 - 1.5.2.2. Métodos de obtenção e extração
 - 1.5.2.3. Composição química e valor nutricional Controle de qualidade
- 1.6. Cereais e derivados
 - 1.6.1. Classificação e definição de cereais
 - 1.6.1.1. Características morfológicas e estruturais
 - 1.6.2. Derivados de cereais: farinha, sêmola e farelo
 - 1.6.2.1. Valor nutricional das farinhas
 - 1.6.3. Grãos e pães processados
 - 1.6.3.1. Pão: definição, tipos de pão e adequação da farinha de pão
 - 1.6.3.2. Composição e valor nutricional
 - 1.6.3.3. Alterações e defeitos
 - 1.6.4. Massas Conceitos e classificação
 - 1.6.4.1. Características gerais da massa: composição química e valor nutricional da massa
 - 1.6.4.2. Alterações e defeitos
 - 1.6.5. Produtos à base de trigo
 - 1.6.5.1. Conceitos e classificação
 - 1.6.5.2. Composição química e valor nutricional
- 1.7. Legumes e verduras
 - 1.7.1. Legumes e subprodutos Definição Classificação Características estruturais
 - 1.7.1.1. Composição química e valor nutricional
 - 1.7.1.2. Determinações analíticas
 - 1.7.2. Hortaliças: definição e classificação Características estruturais
 - 1.7.2.1. Composição química e valor nutricional
 - 1.7.3. Tubérculos e seus derivados: definição e classificação Características estruturais
 - 1.7.3.1. Composição química e valor nutricional
 - 1.7.4. Subprodutos vegetais: produtos congelados, desidratados, concentrados, moídos e esterilizados
 - 1.7.4.1. Composição e valor nutricional
 - 1.7.5. Definição e classificação de cogumelos
 - 1.7.5.1. Composição química e valor nutricional
 - 1.7.5.2. Alterações e defeitos
- 1.8. Frutas e derivados
 - 1.8.1. Frutas e definição Características estruturais
 - 1.8.1.1. Classificação e categorização Composição química e valor nutricional
 - 1.8.1.2. Alterações da fruta
 - 1.8.2. Derivados de frutas: concentrados, congelados, secos, sucos, marmeladas, doces, geléias, compotas e frutas cristalizadas
 - 1.8.2.1. Composição e valor nutricional
 - 1.8.2.3. Determinações analíticas de frutas e seus derivados
 - 1.8.3. Frutas secas e derivados: conceito e classificação
 - 1.8.3.1. Composição e valor nutricional
 - 1.8.3.2. Alterações e defeitos



- 1.9. Água e bebidas
 - 1.9.1. Água e gelo Conceito: Classificação Água potável engarrafada. Gelo
 - 1.9.1.1. Características físicas, químicas e sensoriais da água potável
 - 1.9.2. Refrigerantes: conceitos e tipos Características gerais e composição
 - 1.9.2.1. Tecnologia de processamento
 - 1.9.2.2. Bebidas esportivas, fortificadas e nutracêuticas
 - 1.9.3. Bebidas fermentadas
 - 1.9.3.1. Cerveja: definição, tipos, matérias-primas, composição química e valor nutricional
 - 1.9.3.2. Defeitos e alterações
 - 1.9.3.3. Vinho, cidra e outras bebidas fermentadas - definição e tipos
 - 1.9.3.4. Composição química e valor nutricional
 - 1.9.3.5. Defeitos e alterações
 - 1.9.4. Bebidas destiladas. Conceito e tipos de bebidas destiladas. Matérias-primas
 - 1.9.4.1. Composição de bebidas destiladas
- 1.10. Novos alimentos
 - 1.10.1. Introdução e características gerais
 - 1.10.2. Técnicas de preparação
 - 1.10.3. Exemplos: alimentos funcionais, geneticamente modificados, ultraprocessados e novos *alimentos*



Especialize-se na ciência da Bromatologia e tenha acesso às melhores ofertas de emprego nesse setor. Comece agora"

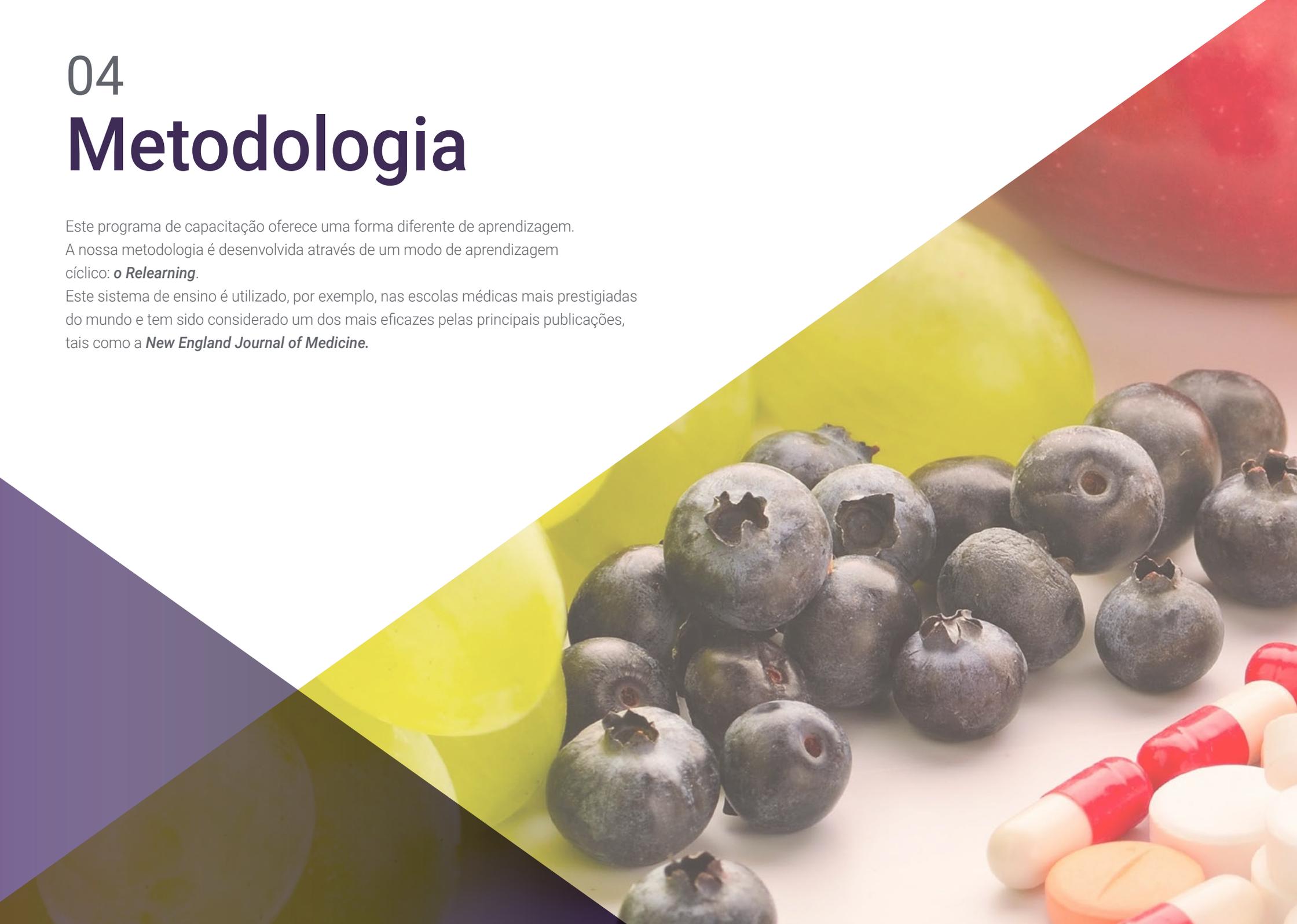
04

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.***



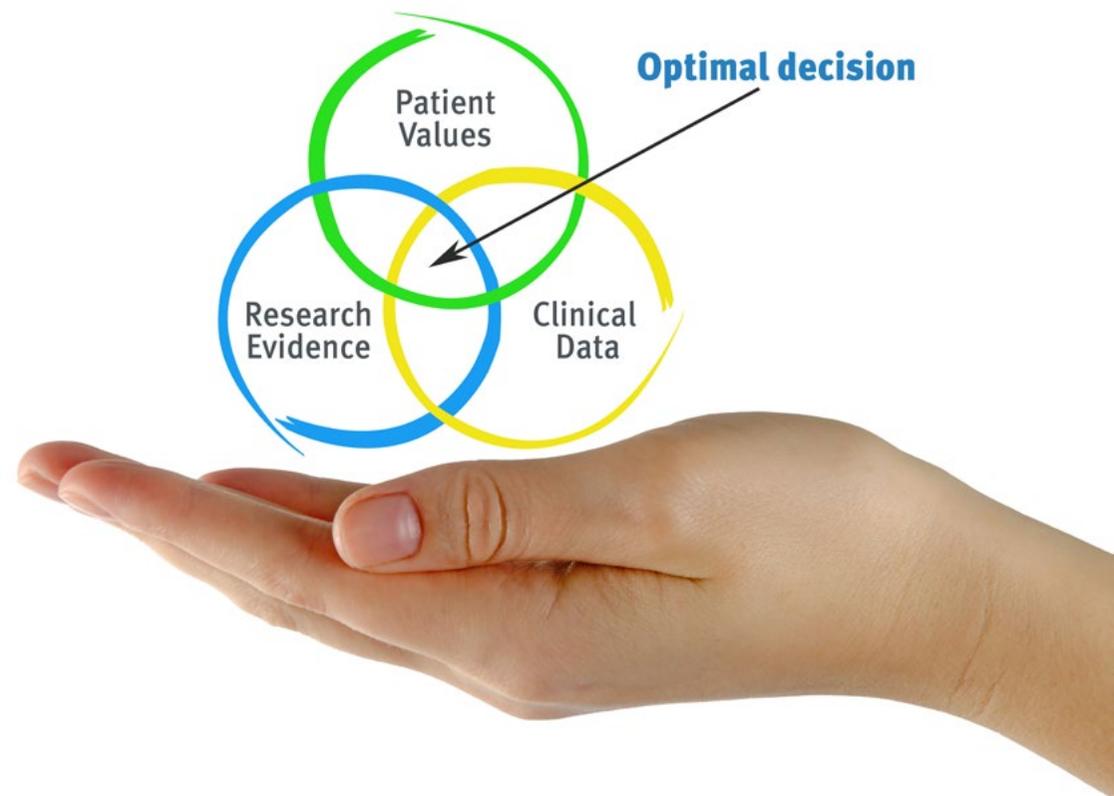
“

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

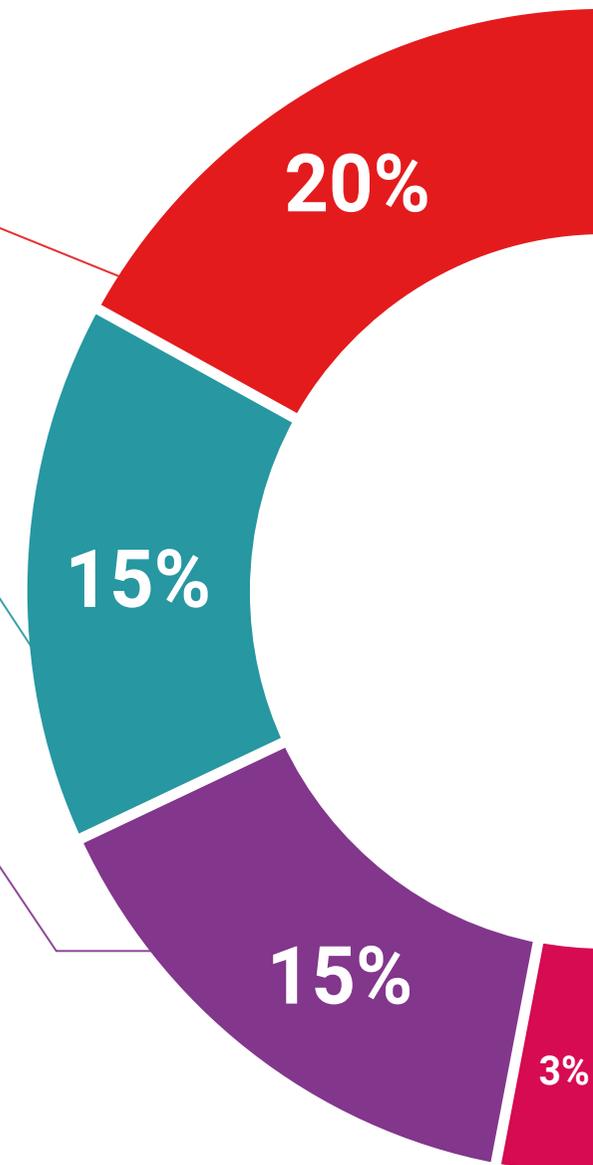
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

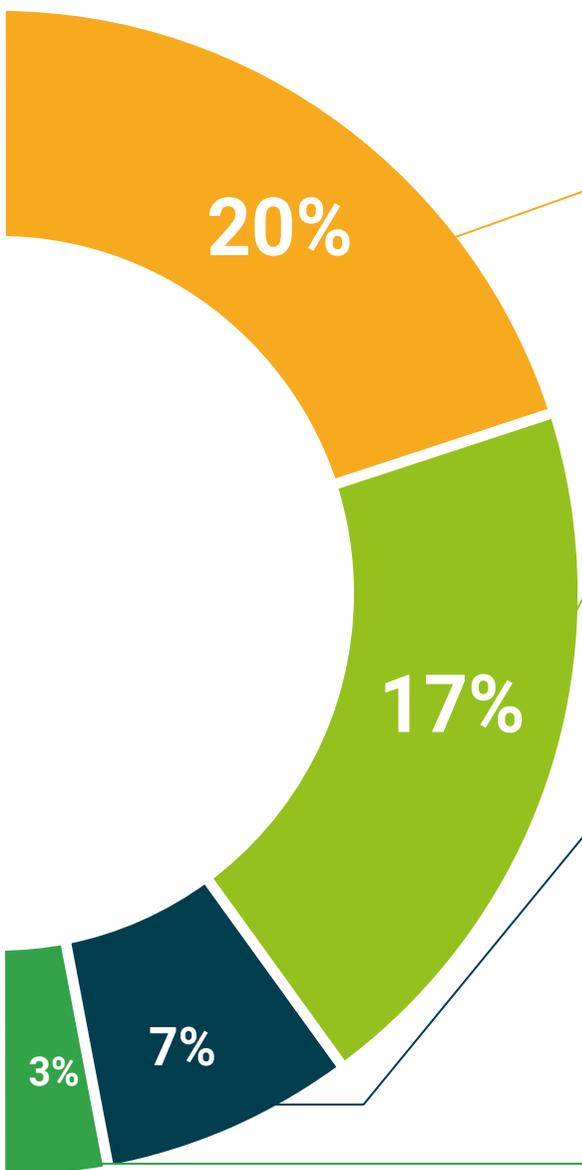
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"



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 Bromatologia 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 Bromatologia 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 Bromatologia 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.



Curso

Bromatologia de Alimentos

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

Curso

Bromatologia de Alimentos

