

# Programa Avançado

## Design de Alimentos Funcionais



## Programa Avançado

### Design de Alimentos Funcionais

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: em seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-design-alimentos-funcionais](http://www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-design-alimentos-funcionais)

# 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 crescente preocupação da população com seu bem-estar físico e mental levou o setor de alimentos a trabalhar no desenvolvimento de produtos benéficos à saúde e que reduzem o risco de doenças. Os avanços científicos nesse campo, bem como os desenvolvimentos tecnológicos, levaram ao desenvolvimento de alimentos funcionais, que as pessoas incluem em seu consumo diário. Uma tendência global da qual o profissional de nutrição deve estar ciente e atualizar constantemente seus conhecimentos. Por esse motivo, essa qualificação 100% online foi criada para oferecer ao especialista as informações mais relevantes e recentes sobre as técnicas e ferramentas usadas para o design de alimentos, os últimos desenvolvimentos no planejamento de dietas específicas para pessoas com diferentes patologias ou os últimos avanços em técnicas culinárias. Tudo isso é acompanhado por material didático multimídia desenvolvido por especialistas da área, ao qual você terá acesso 24 horas por dia.



“

*Com esse Programa Avançado 100% online e flexível, você poderá se manter atualizado com os mais recentes desenvolvimentos em Design de Alimentos Funcionais”*

Produtos lácteos enriquecidos com vitaminas, minerais, ômega-3 ou probióticos que buscam gerar efeitos positivos na flora intestinal são alguns dos alimentos funcionais que atualmente podem ser encontrados com mais frequência no mercado. As evidências científicas que sustentam os benefícios desses componentes ganharam o apoio não apenas da indústria de alimentos, mas também dos próprios consumidores, que estão exigindo cada vez mais produtos que gerem benefícios à saúde.

Nesse sentido, o setor, em coordenação com outras disciplinas, promove o design desse tipo de alimento, que já faz parte da dieta diária das pessoas. Uma tendência global, que vem crescendo desde a década de 1980 e está em alta atualmente. É por isso que a TECH decidiu criar este Programa Avançado de Design de Alimentos Funcionais, voltada principalmente para profissionais de nutrição que buscam atualizar seus conhecimentos nesse campo.

Assim, essa instituição oferece um programa em que, em apenas 6 meses, o especialista poderá aprender mais sobre inovações em tecnologia de alimentos ou adaptação nutricional para pessoas que sofrem de doenças cardíacas, distúrbios digestivos ou distúrbios no consumo de alimentos. Além disso, resumos em vídeo de cada tópico, vídeos detalhados ou simulações de estudos de caso o aproximarão da dieta mais adequada para gestantes, bebês ou adolescentes.

Dessa forma, essa instituição acadêmica oferece aos profissionais a opção de estudar um curso universitário de forma conveniente, quando e onde desejarem. Tudo o que você precisa é de um dispositivo eletrônico (computador, tablet ou telefone celular) com conexão à Internet para acessar o programa de estudos armazenado na plataforma virtual a qualquer momento. Também contaremos com o sistema *Relearning*, permitindo reduzir as longas horas de estudo que são tão frequentes em outras metodologias. Uma opção acadêmica ideal, para aqueles que procuram conciliar seu trabalho e suas responsabilidades pessoais com uma capacitação de qualidade.

Este **Programa Avançado de Design de Alimentos Funcionais** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Tecnologia 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 auto-avaliação 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



*Um curso universitário, cujo material didático permitirá que você se aprofunde nas mais recentes técnicas culinárias"*

“

*Os estudos de caso deste programa o aproximarão da relevância dos cálculos de tratamento térmico na indústria de conservas”*

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições 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.

*Graças a esse Programa Avançado, você estará atualizado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.*

*Uma opção acadêmica que o guiará por 6 meses pelo progresso do design de alimentos e seu uso diário em gestantes, bebês ou adolescentes.*



# 02 Objetivos

O profissional de Nutrição que mergulhar nesse curso universitário poderá facilmente se aprofundar, por meio da biblioteca de recursos multimídia, na elaboração de planos nutricionais de acordo com as características de cada pessoa e com o uso dos mais recentes produtos funcionais. Isso permitirá que você se mantenha a par das tendências atuais nesse campo, bem como dos últimos desenvolvimentos na tecnologia usada pela indústria de alimentos.



“

*Você tem 450 horas de ensino de conhecimento inovador e atual sobre Design de Alimentos Funcionais”*



## Objetivos gerais

---

- Capacidade de conhecer, entender e controlar processos no setor agroalimentar Modelagem e otimização de todos os processos de alimentos
- Desenvolver o planejamento de cardápios para grupos e elaborar e interpretar pesquisas sobre alimentos
- Gerenciar e propor serviços de bufê coletivo e programas de alimentação adequados a diferentes grupos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos gerenciados e fornecendo o treinamento adequado à equipe envolvida
- Estabelecer tratamentos culinários que garantam uma qualidade adequada dos pratos cozidos
- Implementar condições de trabalho e manipulação de alimentos na preparação de pratos cozidos





## Objetivos específicos

---

### Módulo 1. Tecnologia de alimentos

- Compreender e utilizar os princípios dos fundamentos básicos e os processos tecnológicos adequados para a produção, embalagem e conservação de alimentos
- Avaliar o impacto do processamento nas propriedades dos alimentos
- Determinar a adequação dos avanços tecnológicos para a inovação de alimentos e processos da indústria de alimentos
- Capacidade para conhecer, compreender e utilizar as instalações das agroindústrias, seus equipamentos e máquinas auxiliares

### Módulo 2. Nutrição e Dietética

- Inovar e desenvolver novos processos e produtos que atendam às necessidades do mercado em diferentes aspectos, como avaliar a aceitabilidade desses produtos, estabelecer seus custos de produção e riscos ambientais
- Capacidade de intervenção em atividades de promoção da saúde, a nível individual e coletivo, contribuindo para a educação nutricional da população
- Estudar e interpretar relatórios e dossiês administrativos relacionados a um produto, a fim de poder dar uma resposta fundamentada às perguntas que surgirem
- Calcular e estabelecer diretrizes alimentares saudáveis para avaliar o estado nutricional de indivíduos e grupos

### Módulo 3. Tecnologia de alimentos

- Fornecer a base para o estudo de tecnologias específicas de produção de alimentos
- Estabelecer a influência dos sistemas de processamento no projeto de indústrias de processamento
- Analisar os fatores que influenciam na eficácia da produção de alimentos
- Conhecer os fundamentos de tecnologias específicas para processamento de alimentos em função da matéria-prima de partida e do produto obtido



*Um curso universitário que permitirá que você aprenda sobre as tecnologias usadas no processamento de alimentos no conforto do seu tablet ou celular"*

# 03

## Estrutura e conteúdo

O programa de estudos desse especialista universitário levou em conta as informações e os estudos científicos mais recentes sobre o Design de Alimentos Funcionais. Os alunos aprenderão sobre os avanços nos processos de alteração de produtos, embalagens, as mais recentes técnicas culinárias e sua aplicação em planos nutricionais. Além disso, os estudos de caso fornecidos pelos especialistas deste programa o aproximarão da realidade do setor, e você poderá incluir essas técnicas em seu trabalho diário.





“

*Um conteúdo multimídia inovador que o aproximará das informações mais recentes sobre o uso de alimentos funcionais em dietas específicas para pacientes com patologias cardíacas”*

## Módulo 1. Tecnologia de Alimentos I

- 1.1. Introdução à ciência e tecnologia de alimentos
  - 1.1.1. Desenvolvimento histórico
  - 1.1.2. Conceito de Ciência e Tecnologia de Alimentos
  - 1.1.3. Objetivos da Tecnologia de Alimentos. Relações com outras ciências
  - 1.1.4. A indústria alimentícia no mundo
- 1.2. Operações de preparação por via seca e úmida e descascamento
  - 1.2.1. Recepção de alimentos na indústria e preparação da matéria-prima
  - 1.2.2. Limpeza: métodos secos e úmidos
  - 1.2.3. Seleção e classificação
  - 1.2.4. Principais métodos de descascamento
  - 1.2.5. Equipamento de descascamento
- 1.3. Redução e aumento de tamanho
  - 1.3.1. Objetivos gerais
  - 1.3.2. Redução do tamanho dos alimentos secos. Equipamentos e aplicações
  - 1.3.3. Redução do tamanho dos alimentos fibrosos. Equipamentos e aplicações
  - 1.3.4. Efeitos nos alimentos
  - 1.3.5. Redução do tamanho de alimentos líquidos: homogeneização e atomização
    - 1.3.5.1. Equipamentos e aplicações
  - 1.3.6. Técnicas de aumento de tamanho: Aumento de tamanho: aglomeração, aglomeração instantânea ou granulação
- 1.4. Causas e fatores envolvidos nas alterações em alimentos
  - 1.4.1. Natureza das causas da deterioração dos alimentos
  - 1.4.2. Fatores envolvidos na alteração dos alimentos
  - 1.4.3. Ações contra alteração de origem física e química
  - 1.4.4. Possíveis ações na prevenção ou retardo da atividade microbiana
- 1.5. Branqueamento
  - 1.5.1. Visão geral Objetivos
  - 1.5.2. Métodos de branqueamento: por vapor, água quente e outros métodos
  - 1.5.3. Avaliação do branqueamento em frutas e hortaliças
  - 1.5.4. Equipamentos e instalações
  - 1.5.5. Efeitos nas características nutricionais e sensoriais dos alimentos
- 1.6. Fundamentos da termobacteriologia
  - 1.6.1. Bases da termobacteriologia
  - 1.6.2. Cinética da destruição microbiana pelo calor
  - 1.6.3. Gráfico de sobrevivência. Conceito de valor D. Gráficos de termodestruição

- 1.6.4. Valor Z: conceito de esterilidade comercial
  - 1.6.5. Valores de F e Fo. Exemplos práticos de cálculos de tratamentos térmicos na indústria de conservas
- 1.7. Pasteurização
    - 1.7.1. Conceitos e objetivos
    - 1.7.2. Tipos de pasteurização. Aplicações na indústria de alimentos
    - 1.7.3. Efeitos nos alimentos
      - 1.7.3.1. Pasteurização do leite: teste da lactoperoxidase
  - 1.8. Esterilização
    - 1.8.1. Objetivos
    - 1.8.2. Esterilização de alimentos embalados
    - 1.8.3. Operações de enchimento, evacuação e fechamento de contêineres
    - 1.8.4. Tipos de esterilizadores: descontínuos e contínuos. Tratamento UHT
    - 1.8.5. Efeitos nos alimentos
  - 1.9. Aquecimento por micro-ondas
    - 1.9.1. Aspectos gerais da radiação eletromagnética
    - 1.9.2. Recursos de microondas
    - 1.9.3. Propriedades dielétricas do material
    - 1.9.4. Conversão de energia de micro-ondas em calor. Equipamentos. Aplicações
    - 1.9.5. Efeitos nos alimentos
  - 1.10. Radiação infravermelha
    - 1.10.1. Aspectos teóricos
    - 1.10.2. Equipamentos e instalações. Aplicações
    - 1.10.3. Outras radiações não ionizantes

## Módulo 2. Nutrição e Dietética

- 2.1. Técnicas para determinar o estado nutricional
  - 2.1.1. Avaliação individual Histórico médico, social e alimentar
  - 2.1.2. Métodos para determinar a composição corporal (densitometria, antropometria, isótopos, creatinina urinária)
  - 2.1.3. Exame da aparência física do indivíduo
  - 2.1.4. Exames bioquímicos
- 2.2. Avaliação do estado nutricional em coletividades
  - 2.2.1. Epidemiologia nutricional
    - 2.2.1.1. Tipos de pesquisas sobre alimentos
    - 2.2.1.2. Formas de gerenciamento de pesquisas
  - 2.2.2. Avaliação do consumo familiar e do consumo individual

- 2.3. Nutrição durante a gravidez
  - 2.3.1. Alterações fisiológicas durante a gravidez
  - 2.3.2. Requisitos nutricionais (energia, proteína, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais)
  - 2.3.3. Base fisiológica do processo de lactação
  - 2.3.4. Fisiopatologia durante a gravidez e recomendações para a amamentação
- 2.4. Nutrição de bebês
  - 2.4.1. Fisiologia geral de bebês
  - 2.4.2. Requisitos nutricionais (energia, proteína, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais)
  - 2.4.3. Diretrizes de alimentação infantil e amamentação
    - 2.4.3.1. Composição do leite materno
    - 2.4.3.2. Aleitamento artificial
    - 2.4.3.3. Beikost
- 2.5. Nutrição infantil
  - 2.5.1. Características gerais
  - 2.5.2. Exigências nutricionais
    - 2.5.2.1. Faixa etária no jardim de infância
    - 2.5.2.2. Idade escolar
    - 2.5.2.3. Fatores determinantes e problemas associados
- 2.6. Nutrição na adolescência e na terceira idade
  - 2.6.1. Características anatômicas e fisiológicas na adolescência
  - 2.6.2. Hábitos alimentares dos adolescentes
  - 2.6.3. Crescimento e desenvolvimento
  - 2.6.4. Problemas nutricionais na adolescência
  - 2.6.5. Alterações fisiológicas na terceira idade
  - 2.6.6. Ingestão recomendada e farmacologia associada
- 2.7. Controle de peso e distúrbios do consumo de alimentos
  - 2.7.1. Componentes do peso corporal e distribuição regional associada
  - 2.7.2. Desenvolvimento do tecido adiposo e regulação do peso corporal
  - 2.7.3. Obesidade: prevalência, distribuição, classificação, causas e tratamento
  - 2.7.4. Distúrbios no consumo de alimentos
- 2.8. Dieta na obesidade, anorexia e bulimia
  - 2.8.1. Tratamento ou gerenciamento da obesidade e modificações na dieta
  - 2.8.2. Dieta de baixa caloria e de manutenção
  - 2.8.3. Exercícios e medicamentos
  - 2.8.4. Tipos e causas da anorexia
  - 2.8.5. Tratamento e diagnóstico
  - 2.8.6. Tratamento e diagnóstico da bulimia
- 2.9. Nutrição em doenças cardiovasculares e hipertensão
  - 2.9.1. Introdução: prevalência e mortalidade
    - 2.9.1.1. Fisiopatologia e fatores de risco para doenças cardiovasculares
    - 2.9.1.2. Relação dos fatores dietéticos com os lipídios séricos
    - 2.9.1.3. Medidas preventivas para doenças cardiovasculares
    - 2.9.1.4. Tratamento e terapia dietética associada
  - 2.9.2. Conceito e fisiopatologia da hipertensão arterial
  - 2.9.3. Fatores relacionados à dieta e ao tratamento
  - 2.9.4. Dieta controlada em sódio
- 2.10. Reconhecer as doenças do aparelho digestivo
  - 2.10.1. Refluxo gastroesofágico
    - 2.10.1.1. Etiologia e fisiopatologia
    - 2.10.1.2. Tratamento nutricional
  - 2.10.2. Doença ácido-péptica
    - 2.10.2.1. Tratamento nutricional
  - 2.10.3. Diarreia e seus tipos
    - 2.10.3.1. Tratamento de diarreia aguda e crônica
  - 2.10.4. Tratamento da constipação

### Módulo 3. Tecnologia de Alimentos I

- 3.1. Tecnologia de Refrigeração
  - 3.1.1. Fundamentos da conservação da refrigeração
  - 3.1.2. Efeito da refrigeração na velocidade de reações químicas e no desenvolvimento microbiano
  - 3.1.3. Fatores a controlar durante o armazenamento refrigerado. Efeitos nos alimentos
- 3.2. Tecnologia de congelamento
  - 3.2.1. Processo e fases de congelamento: teoria da cristalização
  - 3.2.2. Curvas de congelamento. Modificação de alimentos durante o congelamento
  - 3.2.3. Efeitos em reações químicas e bioquímicas
  - 3.2.4. Efeitos sobre microrganismos. Descongelamento

- 3.3. Sistemas de produção de frio
  - 3.3.1. Cálculo das necessidades de refrigeração e congelamento
  - 3.3.2. Cálculo do tempo de congelamento. Sistemas de produção de frio
  - 3.3.3. Refrigeradores e armazenamento sob refrigeração
  - 3.3.4. Congeladores e armazenamento congelado
  - 3.3.5. Compressão de vapor e sistemas criogênicos
- 3.4. Tecnologia de desidratação
  - 3.4.1. Conceito, objetivos e fundamentos
  - 3.4.2. Psicrometria e aplicações da carta psicrométrica
  - 3.4.3. Velocidade de secagem. Fases e curvas de secagem
  - 3.4.4. Efeitos da desidratação nos alimentos
  - 3.4.5. Equipamentos, instalações e aplicações
- 3.5. Liofilização e congelamento por concentração
  - 3.5.1. Fundamentos teóricos. Sistemas de liofilização
  - 3.5.2. Aplicações Efeitos nos alimentos
  - 3.5.3. Concentração por congelamento: fundamentos e objetivos
- 3.6. Redução da atividade de água dos alimentos pela adição de solutos
  - 3.6.1. Principais agentes redutores da atividade de água e modo de ação
  - 3.6.2. Tecnologia de salga: métodos de salga, efeitos nos alimentos
  - 3.6.3. Adição de açúcares e outros agentes químicos como redutores da atividade de água
  - 3.6.4. Efeitos nos alimentos
- 3.7. Tecnologia de defumação
  - 3.7.1. Definição e composição da fumaça. Sistemas de produção de fumaça
  - 3.7.2. Características dos defumadores Técnicas de defumação
  - 3.7.3. Efeitos nos alimentos
  - 3.7.4. Aplicações na indústria de alimentos



- 3.8. Tecnologia de envase
  - 3.8.1. Finalidades do envase
  - 3.8.2. Projeto de embalagens e materiais para sua fabricação
  - 3.8.3. Análise das interações entre a embalagem e o alimento. Sistemas de embalagem e dosagem
  - 3.8.4. Fechamento da embalagem e exames de controle de fechamento. Envase/ embalagem para distribuição
  - 3.8.5. Rotulagem de embalagens
- 3.9. Sistema de transporte de materiais
  - 3.9.1. Sistemas de transporte de materiais. Transportadores
  - 3.9.2. Dispositivos pneumáticos. Guindastes e veículos
  - 3.9.3. Transporte de alimentos a temperatura regulada
- 3.10. Indústrias de fabricação e preparação de cozinhas industriais
  - 3.10.1. Conceito e objetivos da ciência e tecnologia culinária. O espaço da culinária profissional
  - 3.10.2. Técnicas culinárias

“ Com esse programa universitário, você estará atualizado com os equipamentos mais recentes usados na indústria de alimentos para realizar a desidratação”

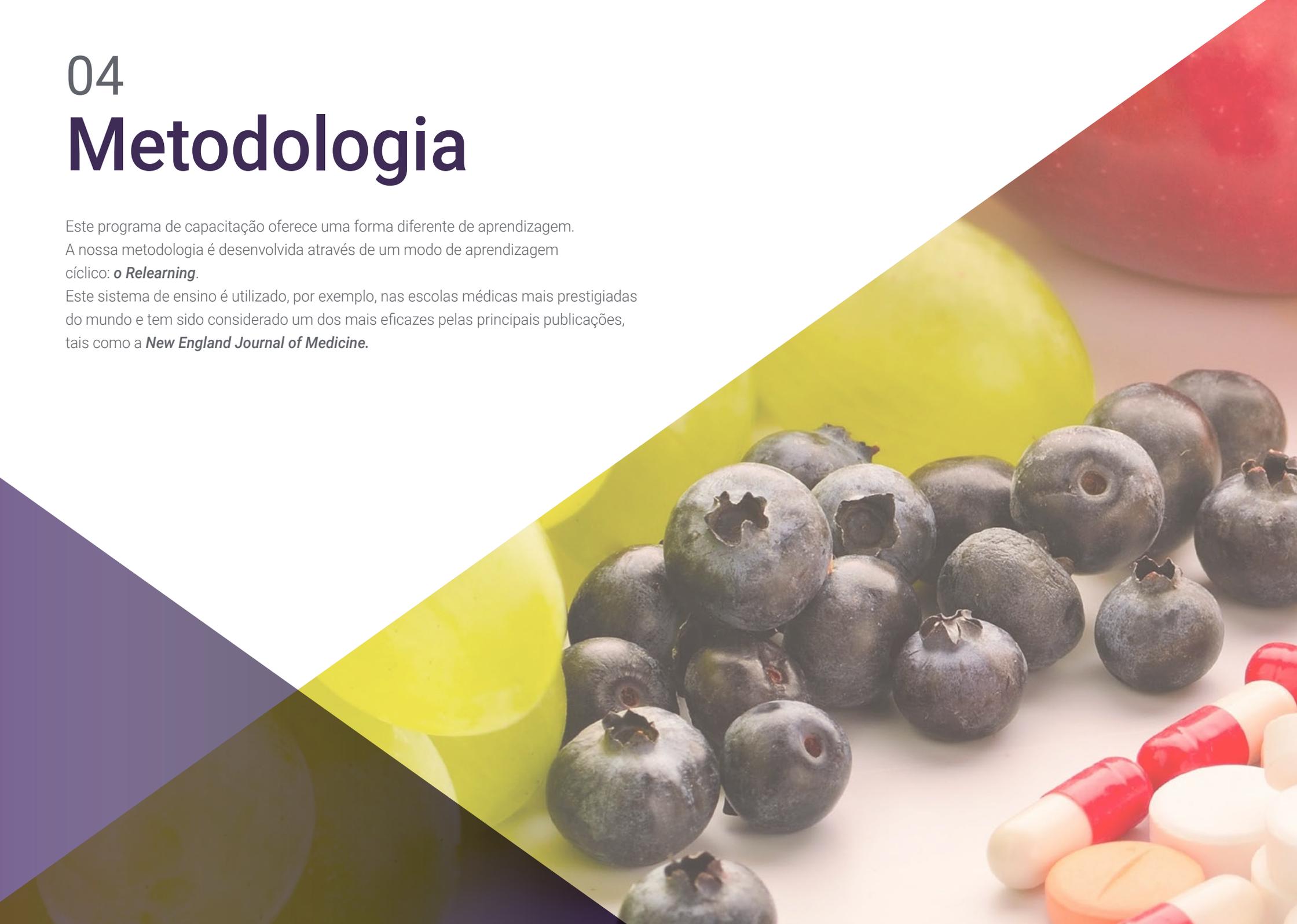
04

# 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.***



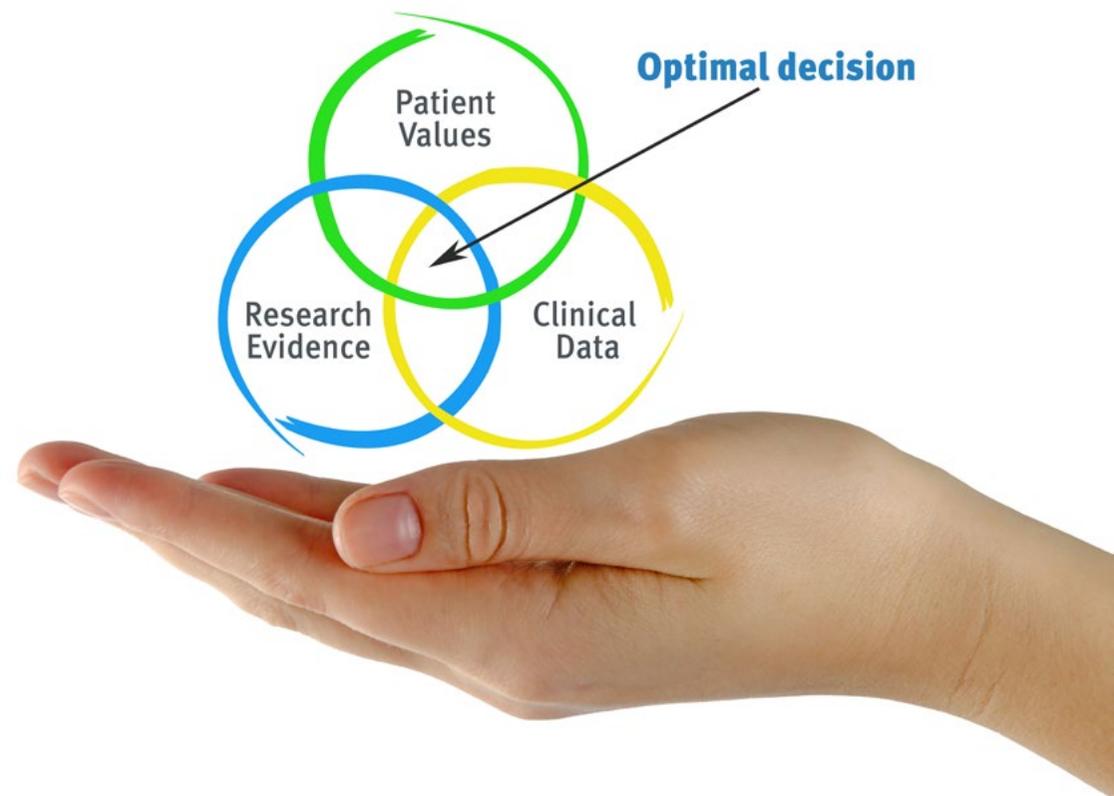
“

*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

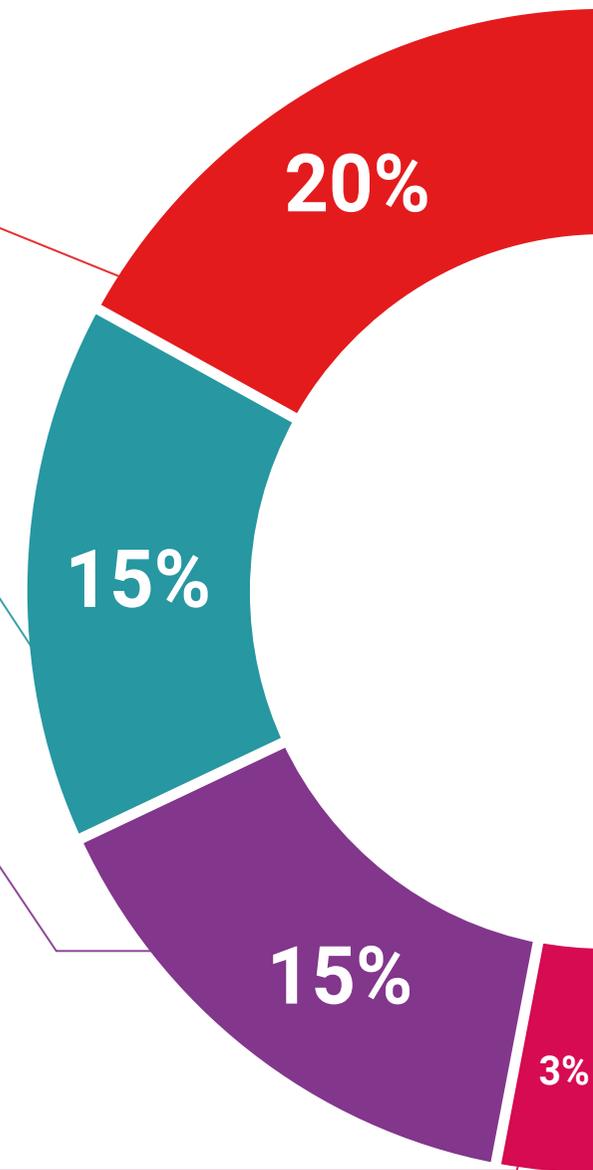
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

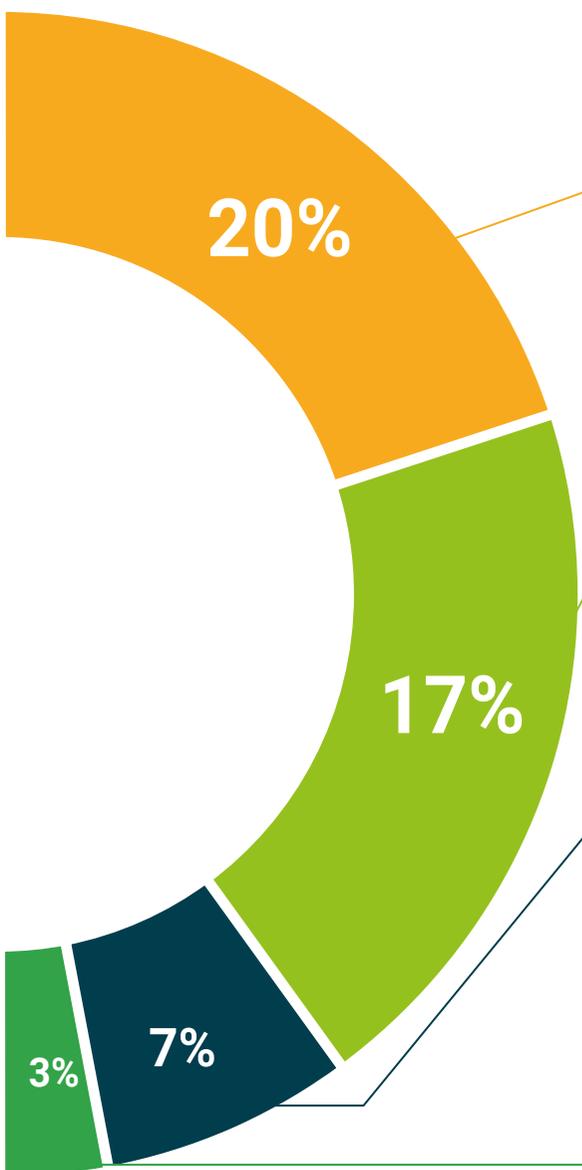
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"



#### 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 Programa Avançado de Design de Alimentos Funcionais, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Conclua este programa de estudos com sucesso e receba o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Programa Avançado de Design de Alimentos Funcionais** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Programa Avançado, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Programa Avançado de Design de Alimentos Funcionais**

N.º de Horas Oficiais: **450h**



\*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  
presente qualidade  
desenvolvimento

**tech** universidade  
tecnológica

## Programa Avançado

### Design de Alimentos Funcionais

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: em seu próprio ritmo
- » Provas: online

# Programa Avançado

## Design de Alimentos Funcionais

