

# Curso de Especialização

## Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar



## Curso de Especialização Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 18 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtitute.com/pt/medicina-veterinaria/curso-especializacao/curso-especializacao-desenvolvimento-execucao-projetos-i-d-i-setor-alimentar](http://www.techtitute.com/pt/medicina-veterinaria/curso-especializacao/curso-especializacao-desenvolvimento-execucao-projetos-i-d-i-setor-alimentar)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 16*

05

Metodologia

---

*pág. 22*

06

Certificação

---

*pág. 30*

# 01

# Apresentação

A inovação no setor alimentar está em franca expansão. Estão cada vez mais disponíveis novos produtos e alimentos que nos ajudam a levar uma vida mais saudável, mas todos os processos têm de ser bem compreendidos para que se cumpram todas as garantias sanitárias. O estudante pode aproveitar a oportunidade e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio, que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.



“

*O Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar é uma das principais áreas de investigação. Não perca a oportunidade de se especializar neste campo"*

Este Curso de Especialização apresenta sistemas de I&D&I no desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes em diferentes setores da indústria alimentar que requerem novas tecnologias, novos processos e sistemas de segurança alimentar cada vez mais específicos e adaptados às características dos novos alimentos. Além disso, são também apresentados os atuais sistemas de investigação e desenvolvimento na conceção e utilização de novos ingredientes, com especial ênfase na importância de preservar a segurança alimentar dos mesmos e dos alimentos em que são utilizados.

Por outro lado, definem os sistemas de apoio financeiro para a execução dos projetos, as condições jurídicas e, sobretudo, a metodologia de funcionamento dos projetos em termos de planeamento, disponibilidade de recursos, controlo e acompanhamento.

A adaptação ao trabalho de projetos no ambiente alimentar é de grande importância para realizar inovações, desenvolver novos produtos ou melhorar as condições de segurança alimentar e a utilização dos produtos alimentares e ingredientes utilizados. Por este motivo, esta especialização tem uma secção especial para o seu estudo.

O Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar da TECH Universidade Tecnológica é a especialização de pós-graduação mais completa oferecida nas universidades neste momento, porque visa a gestão integral da segurança alimentar.

Os docentes deste Curso de Especialização são professores universitários e profissionais de várias disciplinas no domínio da produção primária, da utilização de técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, da prevenção da contaminação acidental, intencional e da fraude, dos sistemas normativos de certificação da segurança alimentar (*Food Safety/Food Integrity*) e da rastreabilidade (*Food Defence y Food Fraud/ Food Authenticity*). São especialistas em legislação e regulamentação alimentar sobre qualidade e segurança, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, investigação e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, coordenação e implementação de projetos de I&D&I.

Trata-se de um projeto educativo empenhado em formar profissionais de alta qualidade. Um Curso de Especialização concebido por profissionais especializados em cada área específica que enfrentam novos desafios todos os dias.

Este **Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar veterinária
- ♦ Os conteúdos gráficos, esquemáticos e predominantemente práticos com que está concebido fornecem informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ♦ Novidades no Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar
- ♦ Os exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser efetuado a fim de melhorar a aprendizagem
- ♦ O seu foco especial em metodologias inovadoras em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar
- ♦ Lições teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e trabalhos individuais de reflexão
- ♦ A disponibilidade de acesso aos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



*Não perca a oportunidade de fazer este Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar conosco. É a oportunidade perfeita para progredir na sua carreira”*

“

*Este Curso de Especialização é o melhor investimento que pode fazer ao selecionar uma especialização para atualizar os seus conhecimentos em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar”*

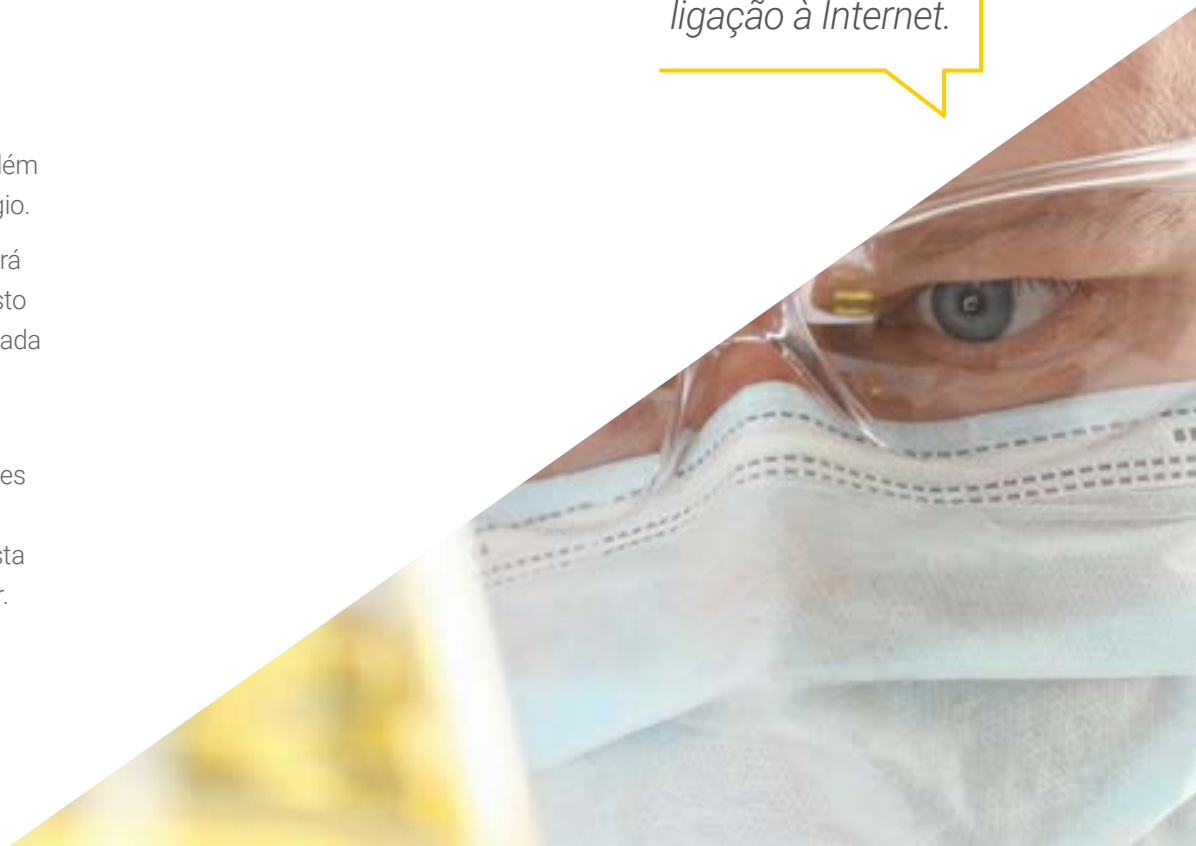
O seu corpo docente é formado por profissionais da área da Segurança Alimentar Veterinária, que transferem a sua experiência profissional para esta especialização, além de especialistas reconhecidos de sociedades de referência e universidades de prestígio.

O seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educativa, irá permitir que o profissional tenha acesso a uma aprendizagem situada e contextual, isto é, um ambiente de simulação que proporcionará uma capacitação imersiva, programada para praticar em situações reais.

A conceção deste Curso de Especialização centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem. Para tal, o profissional será auxiliado por um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e com vasta experiência em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar.

*Dispomos do melhor material didático e da metodologia mais atual, que lhe permitirá um estudo contextualizado que facilitará a sua aprendizagem.*

*Este Curso de Especialização 100% online permitir-lhe-á combinar os seus estudos com o seu trabalho profissional. Pode estudar sempre que quiser a partir de qualquer dispositivo com ligação à Internet.*



# 02 Objetivos

O Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor.





“

*Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar”*



## Objetivos gerais

---

- ♦ Analisar os princípios da legislação alimentar, a nível internacional, e a sua evolução até à atualidade
- ♦ Analisar as competências em matéria de legislação alimentar para o desempenho de funções relevantes na indústria alimentar
- ♦ Avaliar os procedimentos e mecanismos de ação da indústria alimentar
- ♦ Desenvolver as bases para a aplicação da legislação ao desenvolvimento de produtos da indústria alimentar
- ♦ Estabelecer os sistemas de I&D&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança alimentar, para que possam abordar a investigação, o desenvolvimento e a inovação neste campo
- ♦ Desenvolver conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade para o desenvolvimento e/ou aplicação de ideias, num contexto de investigação, incluindo reflexões sobre as responsabilidades ligadas à aplicação dos seus desenvolvimentos
- ♦ Determinar o funcionamento dos sistemas de I&D&I no domínio do desenvolvimento de novos produtos e processos no ambiente alimentar
- ♦ Analisar o sistema de I&D&I e a utilização de ferramentas de planeamento, gestão, avaliação, proteção de resultados e divulgação da I&D&I alimentar
- ♦ Desenvolver conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade para o desenvolvimento e/ou implementação de ideias, num contexto de investigação e desenvolvimento que permita levar os resultados ao setor da produção





## Objetivos específicos

---

### Módulo 1.

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

### Módulo 2.

- ♦ Estabelecer as novas tendências nas tecnologias alimentares que dão origem ao desenvolvimento de uma linha de investigação e à implementação de novos produtos no mercado
- ♦ Estabelecer os fundamentos das tecnologias mais inovadoras que requerem um trabalho de investigação e desenvolvimento para compreender o seu potencial de utilização na produção de novos alimentos e ingredientes
- ♦ Conceber protocolos de investigação e desenvolvimento para a incorporação de ingredientes funcionais num alimento básico, tendo em conta as suas propriedades techno-funcionais, bem como o processo tecnológico envolvido na sua elaboração
- ♦ Compilar as novas tendências nas tecnologias alimentares que dão origem ao desenvolvimento de uma linha de investigação e à implementação de novos produtos no mercado
- ♦ Aplicar metodologias de investigação e desenvolvimento para avaliar a funcionalidade, a biodisponibilidade e a bioacessibilidade de novos alimentos e ingredientes

### Módulo 3.

- ♦ Estabelecer os sistemas de I&D&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança alimentar, para que possam abordar a investigação, o desenvolvimento e a inovação no campo de novos alimentos e ingredientes
- ♦ Compilar as fontes de financiamento das atividades de I&D&I no desenvolvimento de novos produtos alimentares que permitem abordar diferentes estratégias de inovação na indústria alimentar
- ♦ Analisar as formas de acesso a fontes de informação públicas e privadas no campo científico-técnico, económico e legal para o planeamento de um projeto de I&D&I
- ♦ Desenvolver metodologias de planeamento e gestão de projetos, apresentação de relatórios de controlo e monitorização de resultados
- ♦ Avaliar os sistemas de transferência de tecnologia que permitem passar os resultados de I&D&I para o meio de produção
- ♦ Analisar a implementação dos projetos uma vez concluída a sua fase documental



*Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar o seu desenvolvimento profissional”*

# 03

## Direção do curso

O corpo docente do Curso de Especialização inclui especialistas de renome em Segurança Alimentar Veterinária, que trazem a sua experiência profissional para esta capacitação. Além disso, outros especialistas de reconhecido prestígio participam na sua elaboração, completando a especialização de forma interdisciplinar.



“

*Os profissionais Líderes da área juntaram-se para mostrar as principais novidades no Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar”*

## Direção



### Doutora Rocío Ivonne Limón Garduza

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



## Professores

### **Doutora Clara Colina Coca**

- ◆ Doutoramento em Nutrição, Ciência e Tecnologia Alimentar
- ◆ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar: Sistema HACCP
- ◆ Pós-graduação em Nutrição Desportiva
- ◆ Professora Colaboradora, UOC (desde 2018)

### **Doutora Sara Martínez López**

- ◆ Doutoramento em Farmácia, Universidade Complutense de Madrid
- ◆ Licenciatura em Química, Universidade de Múrcia
- ◆ Professora Orientadora de Formação em Nutrição e Tecnologia Alimentar, Universidade Europeia de Madrid
- ◆ Investigadora do grupo de investigação "Microbiota, Alimentação e Saúde", Universidade Europeia de Madrid

### **Doutor Manuel Rendueles de la Vega**

- ◆ Doutoramento em Engenharia Química, Professor Catedrático de Engenharia Química, Universidade de Oviedo
- ◆ Coordenador do Mestrado em Biotecnologia Alimentar, Universidade de Oviedo (desde 2013)
- ◆ Investigador principal em três projetos do Plano Nacional de I&D (desde 2004)

# 04

## Estrutura e conteúdo

A estrutura dos conteúdos foi elaborada pelos melhores profissionais do setor, com ampla experiência e reconhecido prestígio na profissão, apoiada pelo volume de casos revistos, estudados e diagnosticados, e com amplo conhecimento das novas tecnologias aplicadas à segurança alimentar.





“

*Dispomos do conteúdo acadêmico mais completo e atualizado do mercado. Procuramos a excelência e queremos que a alcance também”*

## Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- 1.1. Introdução
  - 1.1.1. Organização jurídica
  - 1.1.2. Conceitos básicos
    - 1.1.2.1. Direito
    - 1.1.2.2. Legislação
    - 1.1.2.3. Legislação alimentar
    - 1.1.2.4. Norma
    - 1.1.2.5. Certificações, etc.
- 1.2. Legislação alimentar internacional. Organizações internacionais
  - 1.2.1. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)
  - 1.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
  - 1.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
  - 1.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.3. Legislação alimentar europeia
  - 1.3.1. Legislação alimentar europeia
  - 1.3.2. Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos
  - 1.3.3. Princípios da legislação alimentar
  - 1.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
  - 1.3.5. Procedimentos
  - 1.3.6. Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
- 1.4. Gestão da segurança alimentar na empresa
  - 1.4.1. Responsabilidades
  - 1.4.2. Autorizações
  - 1.4.3. Certificações
- 1.5. Legislação alimentar horizontal. Parte 1:
  - 1.5.1. Normas gerais de higiene
  - 1.5.2. Água para consumo público
  - 1.5.3. Controlo oficial dos produtos alimentares

- 1.6. Legislação alimentar horizontal. Parte 2:
  - 1.6.1. Armazenagem, conservação e transporte
  - 1.6.2. Materiais em contacto com os alimentos
  - 1.6.3. Aditivos e aromas alimentares
  - 1.6.4. Contaminantes dos alimentos
- 1.7. Legislação alimentar vertical: produtos de origem vegetal
  - 1.7.1. Produtos hortícolas e derivados
  - 1.7.2. Frutos e derivados
  - 1.7.3. Cereais
  - 1.7.4. Leguminosas
  - 1.7.5. Óleos vegetais comestíveis
  - 1.7.6. Gorduras alimentares
  - 1.7.7. Condimentos e especiarias
- 1.8. Legislação alimentar vertical: produtos de origem animal
  - 1.8.1. Carne e subprodutos de carne
  - 1.8.2. Produtos da pesca
  - 1.8.3. Leite e produtos lácteos
  - 1.8.4. Ovos e derivados
- 1.9. Legislação alimentar vertical: outros produtos
  - 1.9.1. Alimentos estimulantes e derivados
  - 1.9.2. Bebidas
  - 1.9.3. Pratos preparados

## Módulo 2. I&D&I de novos alimentos e ingredientes

- 2.1. Novas tendências no desenvolvimento de produtos alimentares
  - 2.1.1. Conceção de alimentos funcionais com o objetivo de melhorar funções fisiológicas específicas
  - 2.1.2. Inovação e novas tendências na conceção de alimentos funcionais e nutracêuticos
- 2.2. Tecnologias e ferramentas para isolamento, fortificação e purificação de ingredientes funcionais a partir de diferentes matérias-primas
  - 2.2.1. Propriedades químicas
  - 2.2.2. Propriedades sensoriais



- 2.3. Procedimentos e equipamento para a incorporação de ingredientes funcionais nos alimentos de base
  - 2.3.1. Formulação de alimentos funcionais de acordo com as suas propriedades químicas e sensoriais, valor calórico, etc.
  - 2.3.2. Estabilização de ingredientes bioativos a partir da formulação
  - 2.3.3. Dosagem
- 2.4. Investigação em Gastronomia
  - 2.4.1. Texturas
  - 2.4.2. Viscosidade e sabor. Espessantes utilizados na nouvelle cuisine
  - 2.4.3. Gelificantes
  - 2.4.4. Emulsões
- 2.5. Inovação e novas tendências na conceção de alimentos funcionais e nutracêuticos
  - 2.5.1. Conceção de alimentos funcionais com o objetivo de melhorar funções fisiológicas específicas
  - 2.5.2. Aplicações práticas da conceção de alimentos funcionais
- 2.6. Formulação orientada de compostos bioativos
  - 2.6.1. Transformação de flavonoides na formulação de alimentos funcionais
  - 2.6.2. Estudos de biodisponibilidade de compostos fenólicos
  - 2.6.3. Antioxidantes na formulação de alimentos funcionais
  - 2.6.4. Preservação da estabilidade dos antioxidantes na conceção de alimentos funcionais
- 2.7. Conceção de produtos com baixo teor de açúcar e de gordura
  - 2.7.1. Desenvolvimento de produtos com baixo teor de açúcar
  - 2.7.2. Produtos com baixo teor de gordura
  - 2.7.3. Estratégias de síntese de lípidos estruturados
- 2.8. Processos para o desenvolvimento de novos ingredientes alimentares
  - 2.8.1. Processos avançados de obtenção de ingredientes alimentares com aplicação industrial: tecnologias de micronização e microencapsulação
  - 2.8.2. Tecnologias supercríticas e limpas
  - 2.8.3. Tecnologia enzimática para a produção de novos ingredientes alimentares
  - 2.8.4. Produção biotecnológica de novos ingredientes alimentares
- 2.9. Novos ingredientes alimentares de origem vegetal e animal
  - 2.9.1. Tendências dos desenvolvimentos de I&D&I em novos ingredientes
  - 2.9.2. Aplicações dos ingredientes de origem vegetal
  - 2.9.3. Aplicações dos ingredientes de origem animal

- 2.10. Investigação e melhoria dos sistemas de rotulagem e de conservação
  - 2.10.1. Requisitos de rotulagem
  - 2.10.2. Novos sistemas de conservação
  - 2.10.3. Validação das alegações de saúde

### Módulo 3. Certificações de segurança para a indústria alimentar

- 3.1. Inovação e concorrência no âmbito alimentar
  - 3.1.1. Análise do setor alimentar
  - 3.1.2. Inovação nos processos, produtos e gestão
  - 3.1.3. Restrições regulamentares para a comercialização de novos alimentos
- 3.2. O sistema de I&D
  - 3.2.1. Programas internacionais
  - 3.2.2. Agências de promoção da investigação
- 3.3. Projetos de I&D&I
  - 3.3.1. Programas de apoio à I&D&I
  - 3.3.2. Tipos de projetos
  - 3.3.3. Tipos de financiamento
  - 3.3.4. Avaliação, acompanhamento e controlo dos projetos
- 3.4. Produção científica e tecnológica
  - 3.4.1. Publicação, difusão e divulgação dos resultados da investigação
  - 3.4.2. Investigação de base/investigação aplicada
  - 3.4.3. Fontes privadas de informação
- 3.5. Transferência de tecnologia
  - 3.5.1. Proteção da propriedade industrial. Patentes
  - 3.5.2. Restrições regulamentares à transferência no setor alimentar
  - 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
  - 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
- 3.6. Planeamento de projetos de I&D&I
  - 3.6.1. Estrutura analítica do trabalho
  - 3.6.2. Atribuição de recursos
  - 3.6.3. Prioridade das tarefas
  - 3.6.4. Método do Diagrama de Gantt
  - 3.6.5. Métodos e sistemas de planeamento suportados digitalmente

- 3.7. Desenvolvimento documental de projetos de I&D&I
  - 3.7.1. Estudos prévios
  - 3.7.2. Entrega de relatórios de progresso
  - 3.7.3. Elaboração da memória do projeto
- 3.8. Implementação de projetos
  - 3.8.1. *Checklist*
  - 3.8.2. Resultados
  - 3.8.3. Controlo da evolução do projeto
- 3.9. Entrega e validação de projetos
  - 3.9.1. Normas ISO de gestão de projetos de I&D&I
  - 3.9.2. Conclusão da fase de projeto
  - 3.9.3. Análise dos resultados e da viabilidade
- 3.10. Implementação dos projetos de I&D&I desenvolvidos
  - 3.10.1. Gestão de compras
  - 3.10.2. Validação de fornecedores
  - 3.10.3. Validação e verificação do projeto



“

*Esta especialização permitir-lhe-á progredir na sua carreira profissional de forma confortável”*

# 05 Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a ***New England Journal of Medicine***.



“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, será confrontado com múltiplos casos clínicos simulados baseados em pacientes reais, nos quais terá 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 pode experimentar uma forma de aprendizagem que abala as fundações das universidades tradicionais de 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 se baseie na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática profissional veterinária.



“

*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 Os veterinários 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 o veterinário, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo gasto a trabalhar no curso.



## Relearning Methodology

A TECH potencia a utilização do método de estudo de caso de Harvard com a melhor metodologia de ensino 100% online do momento: o Relearning.

Esta universidade é a primeira no mundo a combinar casos clínicos com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, com a combinação de um mínimo de 8 elementos diferentes em cada lição, o que constitui uma verdadeira revolução em comparação com o estudo e análise simples de casos.

*O veterinário aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas com software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.*



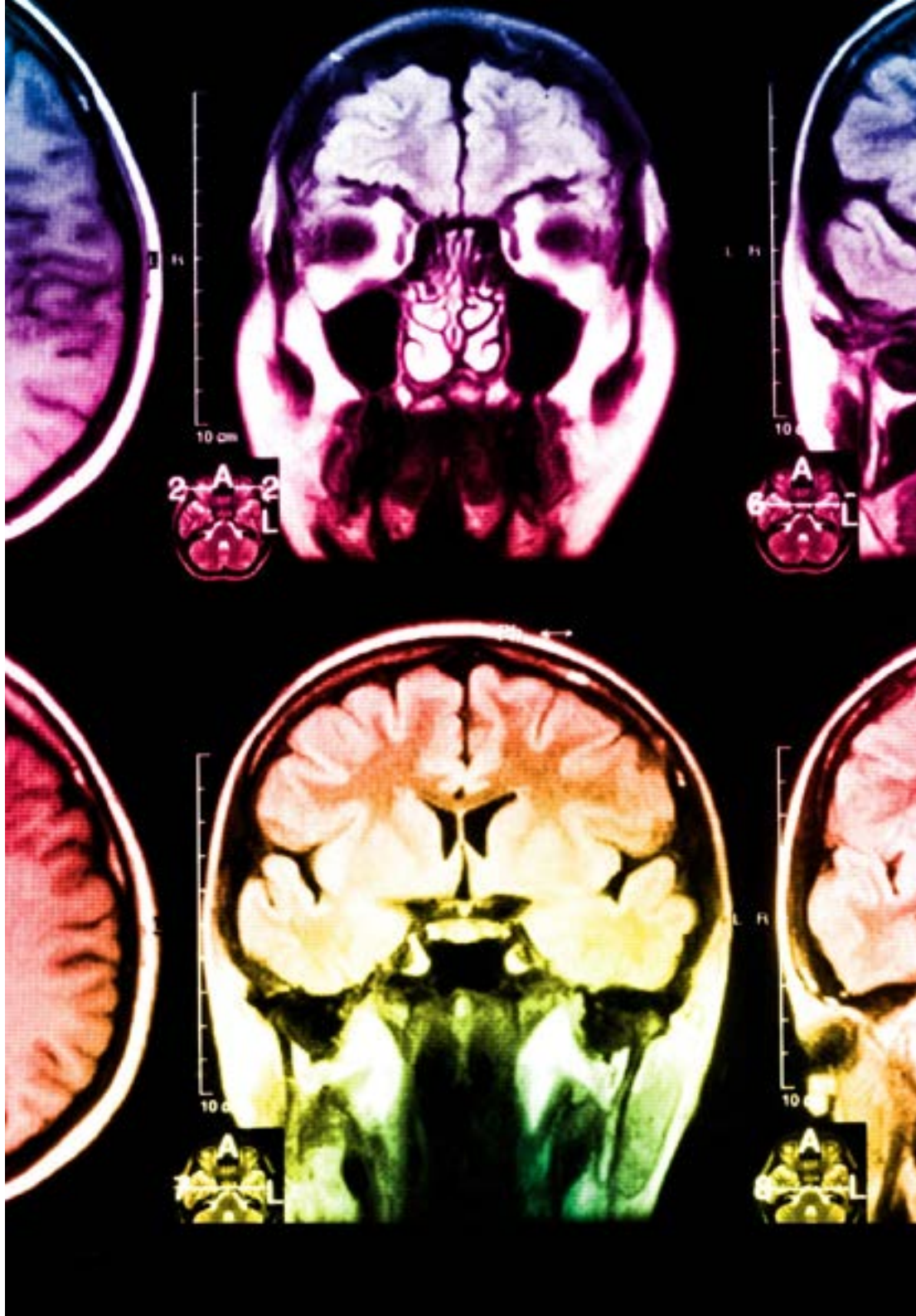
Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluem os seus estudos, tendo em conta os indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade da Columbia).

Esta metodologia já capacitou mais de 65 000 veterinários com enorme sucesso em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. A nossa metodologia de ensino é desenvolvida num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário, com um perfil socioeconómico alto e uma idade média de 43,5 anos.

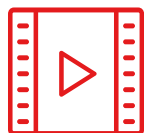
*O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua especialização, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.*

No nosso Curso de Especialização, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Por isso, combinamos cada um destes elementos de forma concêntrica.

A pontuação global do sistema de aprendizagem da TECH é de 8.01, segundo 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 especificamente para o Curso de Especialização, pelos especialistas que o irão ministrar, de modo a que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois colocados em formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas, que oferecem componentes de alta qualidade em cada um dos materiais colocados à disposição do aluno.



#### Últimas técnicas e procedimentos em vídeo

A TECH faz chegar ao aluno as técnicas mais inovadoras, os últimos avanços educativos, que estão na vanguarda da atual situação nas técnicas e procedimentos veterinários. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado, para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo é que pode assistir quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

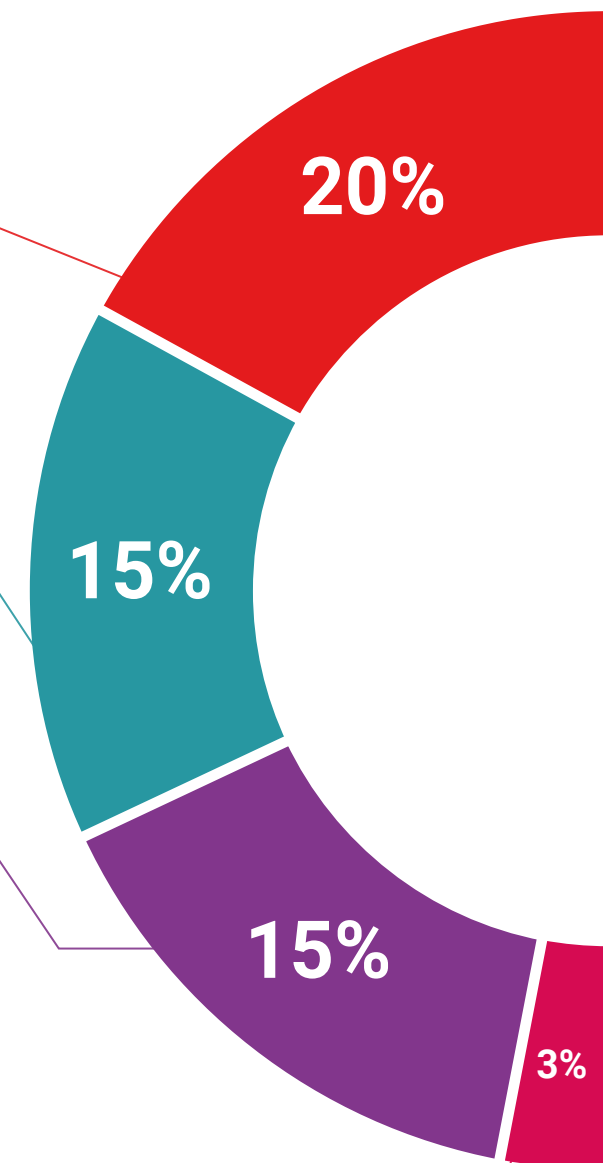
A equipa da TECH apresenta os conteúdos, de forma atrativa e dinâmica, em formato multimédia, que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais, a fim de reforçar o conhecimento.

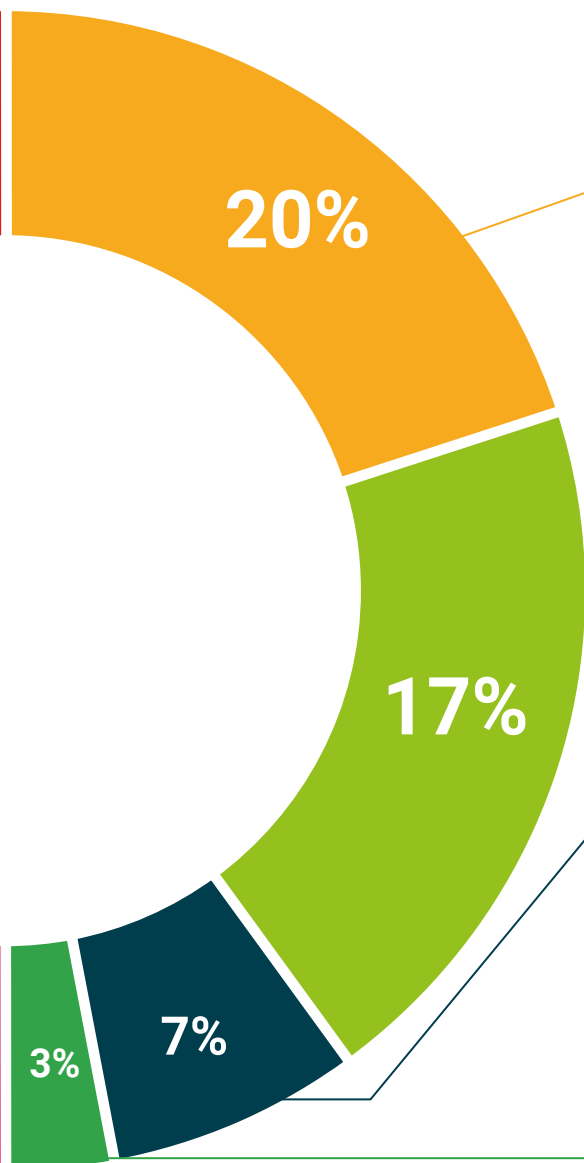
Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como um "Caso de Sucesso Europeu".



#### Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e guias internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH, o aluno terá acesso a tudo o que precisa para completar a sua especialização.





#### Análises de casos desenvolvidos e liderados por especialistas

A aprendizagem eficaz deve ser necessariamente contextual. Por isso, a TECH apresenta o desenvolvimento de casos reais nos quais o especialista guiará o aluno 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 do Curso de Especialização, por meio de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que o aluno possa verificar o cumprimento dos seus objetivos.



#### Masterclasses

Existe evidência científica acerca da utilidade da observação por especialistas terceiros.

O que se designa de Learning from an Expert fortalece o conhecimento e a memorização, e constrói a confiança em futuras decisões difíceis.



#### Guias práticos

A TECH oferece os conteúdos mais relevantes do Curso de Especialização sob a forma de fichas de trabalho ou guias práticos. Uma forma sintética, prática e eficaz de ajudar o aluno a progredir na sua aprendizagem.



06

# Certificação

O Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso de Especialização emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado\* correspondente ao título de **Curso de Especialização** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela TECH Universidade Tecnológica expressará a qualificação obtida no Mestrado Próprio, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Especialização em Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**

ECTS: **18 ECTS**



\*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH Universidade Tecnológica providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.



futuro  
saúde confiança pessoas  
informação orientadores  
educação certificação ensino  
garantia aprendizagem  
instituições tecnologia  
comunidade compromisso  
atenção personalizada  
conhecimento inovação  
presente qualidade  
desenvolvimento

**tech** universidade  
tecnológica

## Curso de Especialização Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 18 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

# Curso de Especialização

## Desenvolvimento e Execução de Projetos de I&D&I no Setor Alimentar

