

Curso de Especialização Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas





Curso de Especialização Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas

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

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/medicina-veterinaria/curso-especializacao/curso-especializacao-gestao-integral-seguranca-industria-alimentar-bebidas

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 24

06

Certificação

pág. 32

01

Apresentação

A segurança alimentar é necessária para respeitar as normas de qualidade e segurança dos produtos que consumimos e para evitar perigos para os cidadãos. O estudante pode aproveitar esta oportunidade e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio, que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.



“

Junte-se à nossa equipa de estudantes e torne-se o melhor na sua profissão para garantir a segurança alimentar desde a produção primária"

O Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre os que são oferecidos nas universidades atualmente, porque está orientado para a gestão integral da inocuidade dos alimentos.

A legislação alimentar é um aspeto de grande relevância como passo prévio à comercialização de qualquer produto derivado da indústria alimentar. Por este motivo, este Curso de Especialização oferece ao aluno um amplo conhecimento das normas vigentes em matéria de qualidade e segurança alimentar, tanto a nível nacional como internacional.

Esta especialização também desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e segurança aplicados à indústria alimentar, bem como os métodos mais utilizados para o controlo destes perigos, incluindo os alergénios. Aborda os princípios da gestão da garantia da segurança na indústria de produção alimentar, utilizando o plano HACCP como modelo, os seus pré-requisitos, os passos para a sua implementação e a verificação da sua eficácia.

Por último, este Curso de Especialização revê os princípios gerais de um processo de certificação num contexto internacional, abrangendo aspetos como a gestão de documentação, registos eletrónicos, auditorias e outros requisitos necessários para uma certificação bem-sucedida.

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 accidental, 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. Tudo isto é necessário para alcançar a excelência académica.

Este **Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas** 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
- ♦ Novos desenvolvimentos sobre a Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas
- ♦ 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 Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas
- ♦ As aulas teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre temas controversos e atividades de reflexão individual
- ♦ A disponibilidade de acesso ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



Não perca a oportunidade de fazer este Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas connosco. 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 Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas”

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 desta especialização centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do Curso de Especialização. Para tal, o profissional será auxiliado por um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e com vasta experiência em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas

Este Curso de Especialização conta com o melhor material didático, o que lhe permitirá realizar um estudo contextual que facilitará a sua aprendizagem.

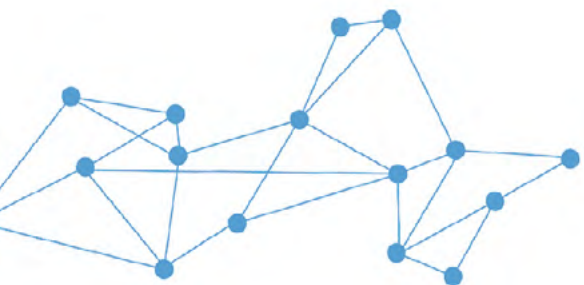
Este Curso de Especialização permitir-lhe-á combinar os seus estudos com a sua profissão. Você escolhe quando e onde estudar, uma vez que é 100% online.



02 Objetivos

O Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor.





HACCP

“

Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em segurança 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
- ♦ Fundamentar os conceitos mais importantes de segurança alimentar
- ♦ Definir o conceito de risco e avaliação de riscos
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão de segurança alimentar
- ♦ Concretizar os princípios do plano HACCP
- ♦ Definir os princípios de um processo de certificação
- ♦ Desenvolver o conceito de certificação de boas práticas
- ♦ Analisar os principais modelos de certificação internacional para a gestão da segurança alimentar na indústria alimentar





Objetivos específicos

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- ♦ 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. Gestão da segurança alimentar

- ♦ Analisar os principais tipos de perigos associados aos alimentos
- ♦ Avaliar e aplicar o princípio do risco e a análise do risco em segurança alimentar
- ♦ Identificar os pré-requisitos e os pressupostos para a implementação de um plano de gestão da segurança alimentar
- ♦ Estabelecer os principais perigos associados aos alimentos de acordo com a sua natureza física, química ou biológica e alguns dos métodos utilizados para os controlar
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão de segurança alimentar
- ♦ Especificar os métodos de avaliação da eficácia de um ponto crítico e do plano de gestão da segurança alimentar

Módulo 3. Certificações de segurança para a indústria alimentar

- ♦ Estabelecer os requisitos gerais para uma certificação
- ♦ Identificar os diferentes tipos de Boas Práticas (GxP) exigidos num sistema de gestão da segurança alimentar e a certificação das mesmas
- ♦ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ♦ Definir as características, estrutura e âmbito dos principais sistemas mundiais de certificação da segurança alimentar



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 prestigiados especialistas participam na sua conceção e desenvolvimento, complementando o Curso de Especialização de forma interdisciplinar.



“

Os melhores profissionais da área reuniram-se para lhe mostrar as principais novidades em segurança alimentar veterinária”

Director Convidado Internacional

Especialista em **segurança alimentar**, John Donaghy é um **microbiologista** de renome com mais de 20 anos de vasta experiência profissional. O seu conhecimento abrangente de agentes patogénicos de origem alimentar, avaliação de riscos e diagnóstico molecular levou-o a trabalhar para instituições internacionais de renome, como a **Nestlé** e o **Departamento de Serviços Científicos da Agricultura da Irlanda do Norte**.

Entre as suas principais tarefas, foi responsável por aspectos operacionais relacionados com a **microbiologia da segurança alimentar**, incluindo análises de risco e pontos de controlo críticos. Desenvolveu também vários programas de **pré-requisitos** e **especificações bacteriológicas** para garantir ambientes higiénicos e seguros para uma produção alimentar óptima.

O seu forte empenho em fornecer serviços de classe mundial levou-o a combinar o seu trabalho de **gestão com a investigação científica**. Neste sentido, tem uma **extensa produção académica** de mais de 50 artigos abrangentes sobre temas como o impacto do **Big Data** na gestão dinâmica do **risco de segurança alimentar**, aspectos microbiológicos de ingredientes lácteos, deteção de esterase de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, extração de pectina de cascas de citrinos por poligalaturonase produzida em soro ou a produção de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

É também orador regular em conferências e fóruns mundiais, onde discute as mais inovadoras **metodologias de análise molecular** para deteção de agentes patogénicos e técnicas de implementação de sistemas de excelência no fabrico de alimentos. Desta forma, ajuda os profissionais a manterem-se na vanguarda destes campos, ao mesmo tempo que promove avanços significativos na compreensão do **Controlo de Qualidade**. Além disso, **patrocina projectos internos** de investigação e desenvolvimento para melhorar a segurança microbiológica dos alimentos.



Dr. Donaghy, John

- Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça
- Chefe de Projeto em Microbiologia de Segurança Alimentar no Instituto de Ciências Agro-alimentares e Biológicas, Irlanda do Norte
- Consultor científico sénior no Departamento de Serviços Científicos da Agricultura, Irlanda do Norte
- Consultor em várias iniciativas financiadas pela Autoridade de Segurança Alimentar do Governo Irlandês e pela União Europeia
- Doutor em Ciências, Bioquímica, Universidade de Ulster
- Membro da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos

“

Graças à TECH, poderá aprender com os melhores profissionais do mundo”

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

Dra. Alcira Rosa Andrés Castillo

- ♦ Investigadora, Projeto GenObIACM, Grupo UCM
- ♦ IRYCIS Instituto R&C de Investigação Sanitária, U. Endotelio e MCM
- ♦ Coordenadora de EC com medicamentos e géneros alimentícios
- ♦ Data Manager de Ensaio Clínicos com fármacos para DM2
- ♦ Licenciatura em Marketing, UADE
- ♦ Especialista em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM, UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade Alimentar, Fundação USAL



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.



“

Este Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- 1.1. Legislação alimentar internacional. Organizações internacionais
 - 1.1.1. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)
 - 1.1.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 1.1.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 1.1.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.2. Legislação alimentar europeia
 - 1.2.1. Legislação alimentar europeia
 - 1.2.2. Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos
 - 1.2.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.2.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.2.5. Procedimentos
 - 1.2.6. Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
- 1.3. Legislação alimentar horizontal. Parte 1:
 - 1.3.1. Normas gerais de higiene
 - 1.3.2. Água para consumo público
 - 1.3.3. Controlo oficial dos produtos alimentares
- 1.4. Legislação alimentar horizontal. Parte 2:
 - 1.4.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 1.4.2. Materiais em contacto com os alimentos
 - 1.4.3. Aditivos e aromas alimentares
 - 1.4.4. Contaminantes dos alimentos
- 1.5. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem vegetal
 - 1.5.1. Produtos hortícolas e derivados
 - 1.5.2. Frutos e derivados
 - 1.5.3. Cereais
 - 1.5.4. Leguminosas
 - 1.5.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 1.5.6. Gorduras alimentares
 - 1.5.7. Condimentos e especiarias
- 1.6. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem animal
 - 1.6.1. Carne e subprodutos de carne
 - 1.6.2. Produtos da pesca

1.6.3. Leite e produtos lácteos

1.6.4. Ovos e derivados

1.7. Legislação alimentar vertical: Outros produtos

1.7.1. Alimentos estimulantes e derivados

1.7.2. Bebidas

1.7.3. Pratos preparados

Módulo 2. Gestão da segurança alimentar

- 2.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 2.1.1. O conceito de perigo
 - 2.1.2. O conceito de risco
 - 2.1.3. A avaliação de riscos
 - 2.1.4. Segurança alimentar e a sua gestão com base na avaliação dos riscos
- 2.2. Perigos físicos
 - 2.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos nos alimentos
 - 2.2.2. Métodos de controlo dos perigos físicos
- 2.3. Perigos químicos
 - 2.3.1. Conceitos e considerações sobre os perigos químicos nos alimentos
 - 2.3.2. Perigos químicos naturalmente presentes nos alimentos
 - 2.3.3. Perigos associados a produtos químicos adicionados intencionalmente aos alimentos
 - 2.3.4. Perigos químicos adicionados de forma acidental ou não intencional
 - 2.3.5. Métodos de controlo de perigos químicos
 - 2.3.6. Alergénios nos alimentos
 - 2.3.7. Controlo dos alergénios na indústria alimentar
- 2.4. Perigos biológicos
 - 2.4.1. Conceitos e considerações sobre os perigos biológicos nos alimentos
 - 2.4.2. Perigos de origem microbiana
 - 2.4.3. Perigos biológicos não microbianos
 - 2.4.4. Métodos de controlo dos perigos biológicos
- 2.5. Programa de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 2.5.2. Antecedentes das BPF
 - 2.5.3. Alcance das BPF
 - 2.5.4. As BPF num sistema de gestão da segurança alimentar



- 2.6. Procedimento Operacional Padrão de Saneamento (POPS)
 - 2.6.1. Os sistemas de saúde na indústria alimentar
 - 2.6.2. Alcance dos POPS
 - 2.6.3. Estrutura de um POPS
 - 2.6.4. Os POPS num sistema de gestão da segurança alimentar
- 2.7. O plano de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)
 - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 2.7.2. Antecedentes do HACCP
 - 2.7.3. Pré-requisitos do HACCP
 - 2.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 2.8. As 7 etapas da aplicação do plano de controlo dos Riscos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)
 - 2.8.1. Análise dos riscos
 - 2.8.2. Identificação dos pontos críticos de controlo
 - 2.8.3. Estabelecimento de limites críticos
 - 2.8.4. Estabelecimento de procedimentos de monitorização
 - 2.8.5. Implementação de ações corretivas
 - 2.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
 - 2.8.7. Sistema de registos e documentação
- 2.9. Avaliação da eficácia do sistema do plano de Riscos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)
 - 2.9.1. Avaliação da eficácia de um PCC
 - 2.9.2. Avaliação global da eficácia do plano HACCP
 - 2.9.3. Utilização e gestão dos registos para avaliar a eficácia do plano HACCP
- 2.10. Variantes do sistema de plano de Riscos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) com base em sistemas de risco
 - 2.10.1. VACCP ou plano de garantia da segurança de vulnerabilidade e pontos críticos de controlo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP ou avaliação de ameaças e pontos críticos de controlo (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.3. HARPC ou análise de riscos e controlos preventivos baseados na análise de riscos (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Módulo 3. Certificações de segurança para a indústria alimentar

- 3.1. Princípios da certificação
 - 3.1.1. O conceito de certificação
 - 3.1.2. Organismos de certificação
 - 3.1.3. Linhas gerais de um processo de certificação
 - 3.1.4. Gestão de um programa de certificação e recertificação
 - 3.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 3.2. Certificações de Boas Práticas
 - 3.2.1. Certificação de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
 - 3.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
 - 3.2.3. Certificação de Boas Práticas para a produção primária
 - 3.2.4. Outros programas de Boas Práticas (GxP)
- 3.3. Certificação ISO 17025
 - 3.3.1. O sistema de normalização ISO
 - 3.3.2. Generalidades do sistema ISO 17025
 - 3.3.3. Certificação ISO 17025
 - 3.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da segurança alimentar
- 3.4. Certificação ISO 22000
 - 3.4.1. Antecedentes
 - 3.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
 - 3.4.3. Âmbito da certificação ISO 22000
- 3.5. Iniciativa GFSI e Programas Global GAP e *Global Markets Program*
 - 3.5.1. O sistema global de segurança alimentar GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Estrutura do programa Global GAP
 - 3.5.3. Âmbito da certificação Global GAP
 - 3.5.4. Estrutura do programa *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Âmbito da certificação *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Relação do Global GAP e *Global Markets* com outras certificações
- 3.6. Certificação SQF (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Estrutura do programa SQF
 - 3.6.2. Âmbito da certificação SQF
 - 3.6.3. Relação do SQF com outras certificações





- 3.7. Certificação BRC (British Retail Consortium)
 - 3.7.1. Estrutura do programa BRC
 - 3.7.2. Âmbito da certificação BRC
 - 3.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 3.8. Certificação IFS
 - 3.8.1. Estrutura do programa IFS
 - 3.8.2. Âmbito da certificação IFS
 - 3.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 3.9. Certificação FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
 - 3.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
 - 3.9.3. Âmbito da certificação FSSC 22000
- 3.10. Programas de defesa alimentar
 - 3.10.1. O conceito de defesa alimentar
 - 3.10.2. Âmbito de um programa de defesa alimentar
 - 3.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de defesa alimentar

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:

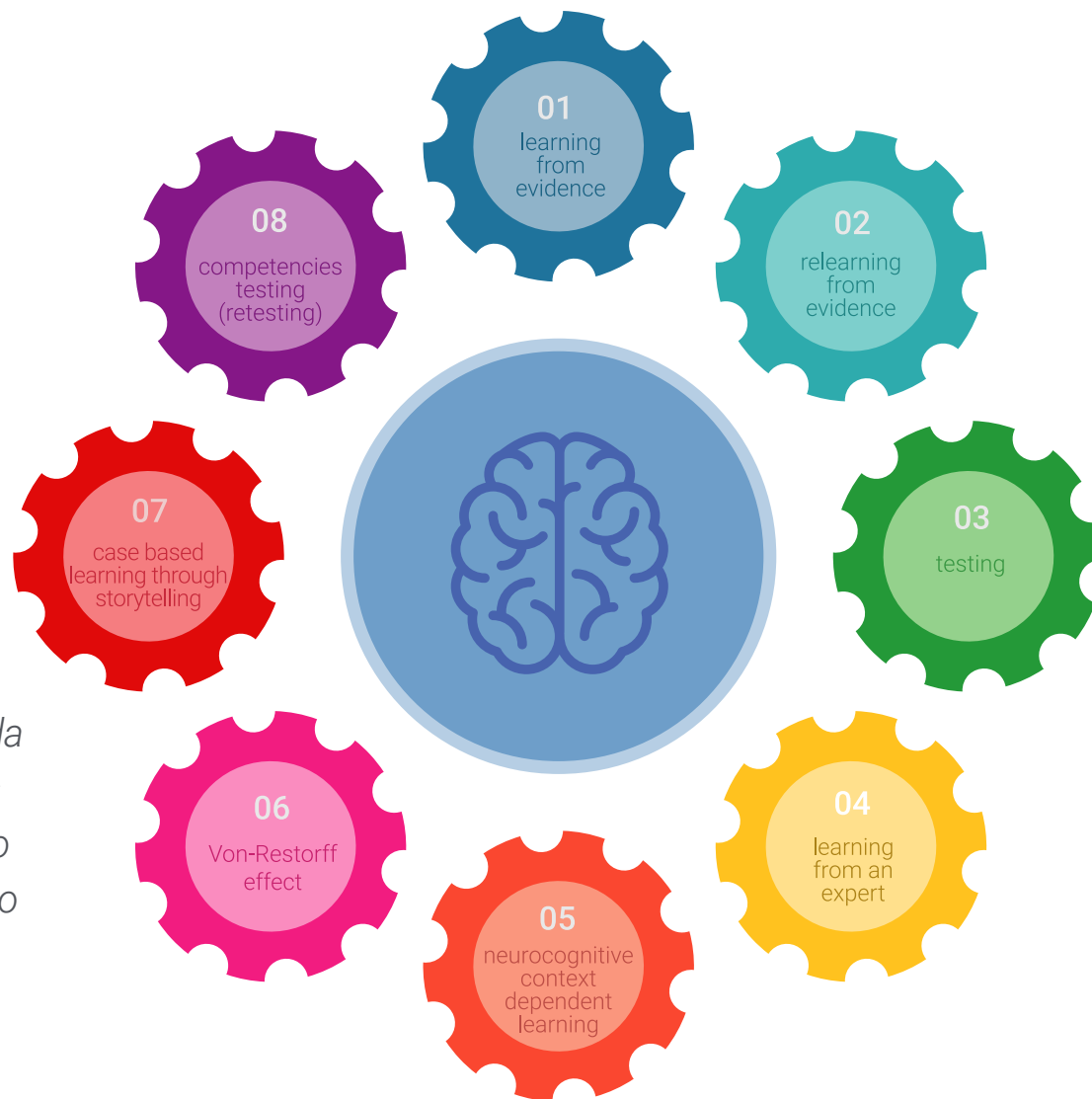
- 1 Os veterinários que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao 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 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 veterinário irá aprender através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulada. 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).

Esta metodologia já formou mais de 65.000 veterinários com sucesso sem precedentes 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 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.



Últimas técnicas e procedimentos em vídeo

O TECH aproxima os estudantes das técnicas mais recentes, dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos veterinários atuais. 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.

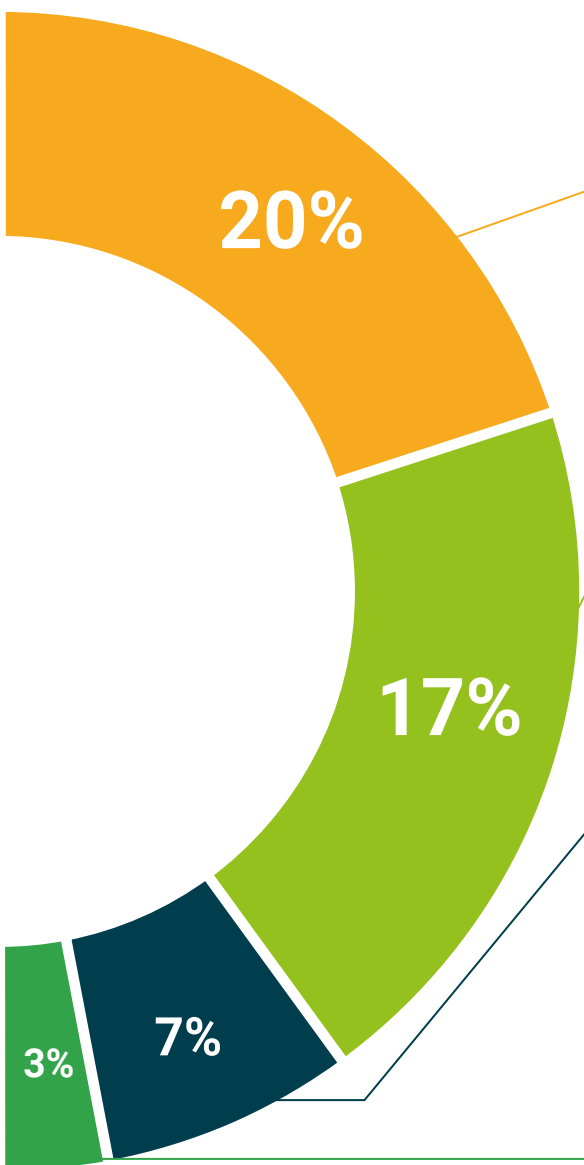
Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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.



06

Certificação

O Curso de Especialização em Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas 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 Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas** 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 Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas

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.



Curso de Especialização Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas

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

Curso de Especialização Gestão Integral da Segurança na Indústria Alimentar e de Bebidas

