

Curso

Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos





tech universidade
tecnológica

Curso

Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/veterinaria/curso/gestao-certificacao-seguranca-industria-alimentos

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

Certificado

pág. 32

01

Apresentação

A Gestão e Certificação de Segurança na Indústria de Alimentos é essencial para controlar a qualidade dos produtos que consumimos. É necessário, portanto, obter capacitação especializada nesta área. O aluno pode aproveitar a oportunidade e adquirir um conhecimento sólido neste campo que lhe permitirá tornar-se um profissional de sucesso.





“

Esta é a melhor capacitação que você encontrará para se especializar em Segurança Alimentar Veterinária e atualizar os seus conhecimentos”

O Curso de Gestão e Certificação de Segurança na Indústria de Alimentos, da TECH Universidade Tecnológica, é o mais completo entre os programas oferecidos nas universidades atualmente, pois tem como objetivo a gestão completa da inocuidade dos alimentos de origem animal.

Em particular, este programa de capacitação desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e inocuidade aplicados à indústria de alimentos, bem como os métodos mais comumente utilizados para o controle destes perigos, incluindo alergênicos.

Aborda os princípios da gestão da garantia de inocuidade na indústria de produção de alimentos, utilizando o plano APPCC como modelo, seus pré-requisitos, os passos para sua implementação e a verificação de sua eficiência.

O programa de capacitação foi desenvolvido a partir de uma abordagem de avaliação de risco de acordo com as tendências atuais na gestão de garantia de qualidade em geral e de segurança em particular.

Também revisa os princípios gerais de um processo de certificação em um contexto internacional, abordando aspectos tais como gestão de documentação, registros eletrônicos, auditorias e outros requisitos necessários para o sucesso da certificação.

Devido ao caráter internacional deste curso, foram escolhidos os modelos mais utilizados, de acordo com a relevância que estes programas ganharam no comércio mundial. O histórico, estrutura e escopo da ISO-22000 será revisado, pois faz parte de um sistema reconhecido internacionalmente (ISO) e pode ser adaptado para se tornar um modelo FSSC-22000 que faz parte do sistema global de segurança alimentar GFSI (Global Food Safety Initiative).

Além disso, foi incluído o estudo das certificações de Boas Práticas (BPF, produção primária, etc.), pois elas fazem parte de um sistema de gestão certificável.

O caso da ISO-17025 também será considerado, pois os testes de laboratório são um fator fundamental na tomada de decisões para o controle de perigos e avaliação de riscos, incluindo ações corretivas.

Trata-se de um projeto educacional comprometido com a capacitação de profissionais de alta qualidade. Um programa de estudos elaborado por profissionais especializados em cada assunto específico que enfrentam novos desafios a cada dia.

Este Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As principais características do programa são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Medicina Veterinária
- ♦ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil, fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas essenciais para o exercício da profissão
- ♦ Novidades sobre Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial em metodologias inovadoras de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos
- ♦ 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



Não perca a chance de fazer este Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos. Esta é a oportunidade perfeita para impulsionar sua carreira”

“

Este Curso é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de um programa de capacitação, a fim de atualizar seus conhecimentos em Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos”

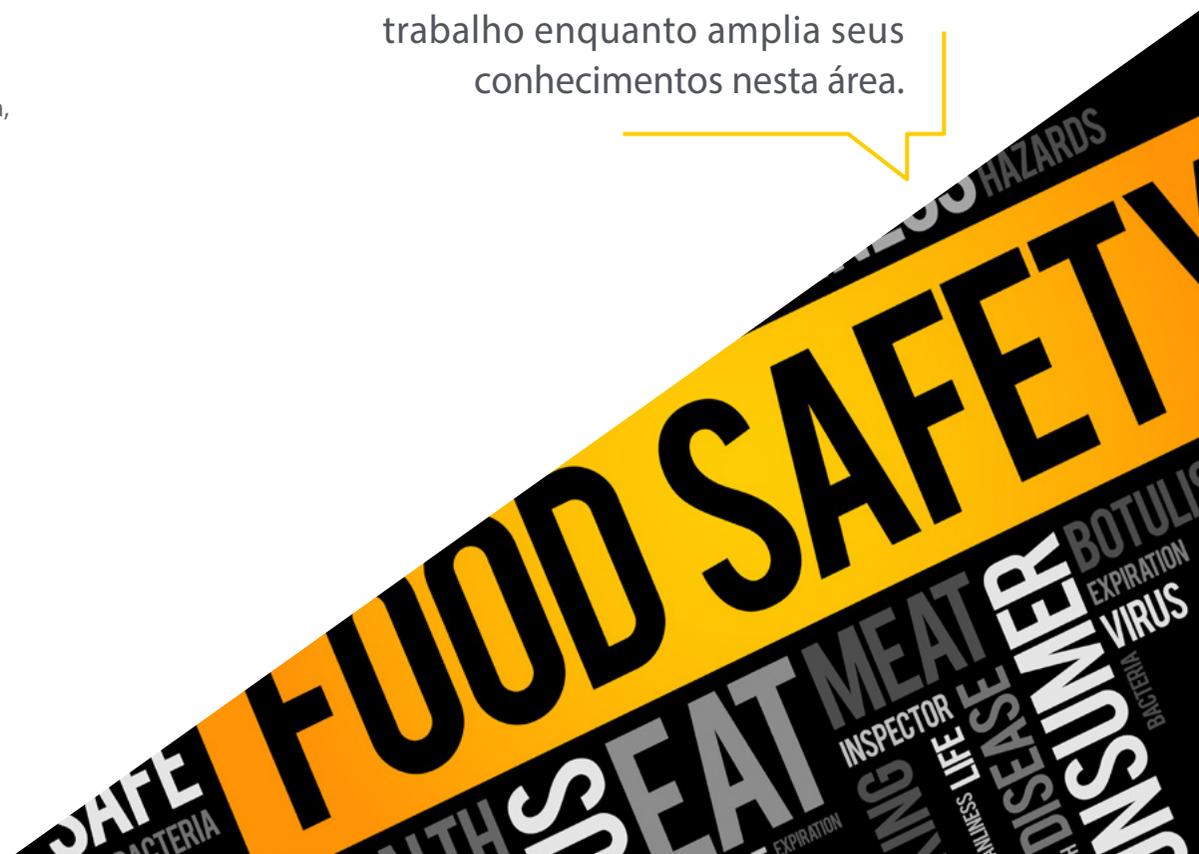
O corpo docente desta capacitação é formado por profissionais da área de Segurança Alimentar Veterinária que transferem a experiência do seu trabalho para este programa, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

Este programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, o profissional contará com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas renomados e experientes em Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos.

Esta capacitação possui o melhor material didático que lhe permitirá realizar um estudo contextual, facilitando a sua aprendizagem.

Este Curso 100% online lhe permitirá conciliar seus estudos com seu trabalho enquanto amplia seus conhecimentos nesta área.



02

Objetivos

O Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos tem como objetivo facilitar o desempenho do profissional através dos últimos avanços mais inovadores do setor.





“

Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em Segurança Alimentar Veterinária”



Objetivos gerais

- ♦ 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
- ♦ Concretizar os princípios do plano HACCP
- ♦ Definir os princípios de um processo de certificação
- ♦ Desenvolver o conceito de certificação das melhores práticas
- ♦ Analisar os principais modelos de certificação internacional para a gestão da segurança alimentar na indústria alimentícia

“

Este Curso é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de um programa de capacitação, a fim de atualizar seus conhecimentos em Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos”





Objetivos específicos

Módulo 1. Gestão da segurança alimentar

- ♦ Analisar os principais tipos de riscos associados aos alimentos
- ♦ Avaliar e aplicar o princípio da análise de risco e de risco na segurança alimentar
- ♦ Identificar os pré-requisitos e etapas anteriores para a implementação de um plano de gestão de segurança alimentar
- ♦ Estabelecer os principais perigos associados aos alimentos de acordo com sua natureza física, química ou biológica, e quais são alguns dos métodos usados para controlá-los
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão de segurança
- ♦ Especificar métodos para avaliar a eficiência de um ponto crítico e o plano de gerenciamento da segurança

Módulo 2. Certificações de segurança alimentar para a indústria alimentícia

- ♦ Estabelecer os requisitos gerais para a certificação
- ♦ Identificar os diferentes tipos de Boas Práticas (GxP) necessárias em um sistema de gestão de segurança alimentar e sua certificação
- ♦ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ♦ Definir as características, estrutura e alcance dos principais esquemas globais de certificação de segurança alimentar

03

Direção do curso

O corpo docente do programa conta com especialistas de referência em Segurança Alimentar que trazem a esta capacitação toda a experiência do seu trabalho. Além disso, outros especialistas de reconhecido prestígio participam de sua concepção e elaboração completando o programa de forma interdisciplinar.



“

Nossa equipe de profissionais, especialistas em Segurança Alimentar, lhe ajudará a ter sucesso em sua profissão”

Diretor Internacional Convidado

Amplamente especializado em Segurança Alimentar, John Donaghy é um destacado Microbiólogo que possui uma extensa experiência profissional de mais de 20 anos. Seu conhecimento integral sobre temas como patógenos transmitidos por alimentos, avaliação de riscos e diagnóstico molecular o levou a fazer parte de instituições de referência internacional como a Nestlé e o Departamento de Serviços Científicos de Agricultura da Irlanda do Norte.

Entre suas principais funções, destaca-se a responsabilidade por aspectos operacionais relacionados à microbiologia da segurança alimentar, incluindo a análise de riscos e pontos críticos de controle. Além disso, ele desenvolveu múltiplos programas de requisitos prévios, bem como especificações bacteriológicas para garantir ambientes higiênicos e seguros para a produção ideal de alimentos.

Seu firme compromisso com a prestação de serviços de primeira categoria o impulsionou a combinar seu trabalho executivo com a Pesquisa Científica. Nesse sentido, ele possui uma extensa produção acadêmica, composta por mais de 50 artigos detalhados sobre temas como o impacto do Big Data na gestão dinâmica do risco de segurança alimentar, os aspectos microbiológicos dos ingredientes lácteos, a detecção de esterase de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, a extração de pectina de cascas de cítricos por meio de poligalacturonase produzida em soro, e a produção de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

Além disso, ele é um palestrante habitual em congressos e fóruns globais, onde aborda as metodologias de análise molecular mais inovadoras para detectar patógenos e as técnicas de implementação de sistemas de excelência na fabricação de alimentos. Dessa forma, ele contribui para que os profissionais se mantenham na vanguarda desses campos enquanto promove avanços significativos na compreensão do Controle de Qualidade. Adicionalmente, ele patrocina projetos internos de pesquisa e desenvolvimento para melhorar a segurança microbiológica dos alimentos.



Dr. Donaghy, John

- ♦ Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça
- ♦ Líder de Projetos em Microbiologia de Segurança Alimentar do Instituto de Ciências Agroalimentares Biológicas, na Irlanda do Norte
- ♦ Assessor Científico Sênior no Departamento de Serviços Científicos de Agricultura, Irlanda do Norte
- ♦ Consultor em diversas iniciativas financiadas pela Autoridade de Segurança Alimentar do Governo da Irlanda e pela União Europeia
- ♦ Doutorado em Ciências, especialidade em Bioquímica, pela Universidade de Ulster
- ♦ Membro da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos

“

Graças à TECH você será capaz de aprender com os melhores profissionais do mundo”

Direção



Dra. Rocío Ivonne Limón Garduza

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Bromatologia (Universidade Autônoma de Madri)
- ♦ Mestrado em Biotecnologia de Alimentos (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira de Alimentos, Bacharel em Ciência e Tecnologia em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Especialista em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Treinamento Mercamadrid (CFM)



Professores

Sra. Alcira Rosa Andrés Castillo

- ♦ Pesquisadora Projeto GenObiACM Grupo UCM
- ♦ Instituto IRYCIS de R&C para Pesquisa em Saúde U. Endotelium e MCM
- ♦ Coordenadora E.C. com produtos farmacêuticos e alimentícios
- ♦ Data Manager de Ensaio Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Formada em Marketing UADE
- ♦ Especialista em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade de Alimentos Fundação USAL

04

Estrutura e conteúdo

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



“

Este Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”

Módulo 1. Gestão da segurança alimentar

- 1.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 1.1.1. O conceito de perigo
 - 1.1.2. O conceito de risco
 - 1.1.3. Avaliação de riscos
 - 1.1.4. Segurança alimentar e sua gestão baseada na avaliação de risco
- 1.2. Perigos físicos
 - 1.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 1.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
- 1.3. Perigos químicos
 - 1.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 1.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 1.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
 - 1.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
 - 1.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
 - 1.3.6. Alérgenos em alimentos
 - 1.3.7. Controle de alergênicos na indústria alimentícia
- 1.4. Riscos biológicos
 - 1.4.1. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 1.4.2. Riscos Microbianos
 - 1.4.3. Riscos biológicos não microbianos
 - 1.4.4. Métodos de controle de riscos biológicos
- 1.5. Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 1.5.1. Good Manufacturing Practices (BPF)
 - 1.5.2. Antecedentes das BPFs
 - 1.5.3. Alcance das BPFs
 - 1.5.4. BPF em um sistema de gestão de segurança
- 1.6. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
 - 1.6.1. Sistemas de saúde na indústria alimentícia
 - 1.6.2. Alcance dos PPHO
 - 1.6.3. Estrutura de um PPHO
 - 1.6.4. PPHOs em um sistema de gestão de segurança

- 1.7. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 1.7.1. Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
 - 1.7.2. Antecedentes do HACCP
 - 1.7.3. Os pré-requisitos do HACCP
 - 1.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 1.8. As 7 etapas de implementação do plano de Controle de Perigos e Pontos Críticos (HACCP)
 - 1.8.1. Análise de riscos
 - 1.8.2. Identificação dos pontos de controle críticos
 - 1.8.3. Estabelecimento de limites críticos
 - 1.8.4. Estabelecendo procedimentos de monitoramento
 - 1.8.5. Implementação de ações corretivas
 - 1.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
 - 1.8.7. Sistemas de registro e documentação
- 1.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Perigo e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 1.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
 - 1.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
 - 1.9.3. Uso e gestão de registros para avaliar a eficiência do plano APPCC
- 1.10. Variantes do sistema de planejamento de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) com base em sistemas de risco
 - 1.10.1. VACCP ou plano de garantia de vulnerabilidade e pontos críticos de controle (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 1.10.2. TACCP ou Avaliação de Ameaças e Pontos Críticos de Controle (Threat Assessment Critical Control Points)
 - 1.10.3. HARPC ou Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco (Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)

Módulo 2. Certificações de segurança alimentar para a indústria alimentícia

- 2.1. Princípios da certificação
 - 2.1.1. O conceito de certificação
 - 2.1.2. Os órgãos certificadores
 - 2.1.3. Esboço geral de um processo de certificação
 - 2.1.4. Gestão de um programa de certificação e re-certificação
 - 2.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação

- 2.2. Certificações de Boas Práticas
 - 2.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 2.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
 - 2.2.3. Certificação de Boas Práticas para a produção primária
 - 2.2.4. Outros programas de boas práticas (GxP)
- 2.3. Certificação ISO 17025
 - 2.3.1. A estrutura de normas ISO
 - 2.3.2. Visão geral do sistema ISO 17025
 - 2.3.3. Certificação ISO 17025
 - 2.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da segurança alimentar
- 2.4. Certificação ISO 22000
 - 2.4.1. Antecedentes
 - 2.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
 - 2.4.3. Alcance da certificação ISO 22000
- 2.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e Global Markets Program
 - 2.5.1. O sistema global de segurança alimentar GFSI (Global Food Safety Initiative)
 - 2.5.2. Estrutura do programa Global GAP
 - 2.5.3. Alcance da certificação Global GAP
 - 2.5.4. Estrutura do programa Global Markets Program
 - 2.5.5. Alcance da certificação Global Markets Program
 - 2.5.6. Relação de global GAP e Global Markets com outras certificações
- 2.6. Certificação SQF (Safe Quality Food)
 - 2.6.1. Estrutura do programa SQF
 - 2.6.2. Alcance da certificação SQF
 - 2.6.3. Relação do SQF com outras certificações
- 2.7. Certificação BRC (British Retail Consortium)
 - 2.7.1. Estrutura do programa BRC
 - 2.7.2. Alcance da certificação BRC
 - 2.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 2.8. Certificação IFS
 - 2.8.1. Estrutura do programa IFS
 - 2.8.2. Alcance da certificação IFS
 - 2.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 2.9. Certificação FSSC 22000 (
 - 2.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
 - 2.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
 - 2.9.3. Alcance da certificação FSSC 22000
- 2.10. Programas de Defesa Alimentar
 - 2.10.1. O conceito de defesa alimentar
 - 2.10.2. O alcance de um programa de defesa alimentar
 - 2.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de advocacia alimentar



Esta capacitação lhe permitirá
avançar na sua carreira de
uma maneira confortável”

05

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o Relearning. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o New England Journal of Medicine.





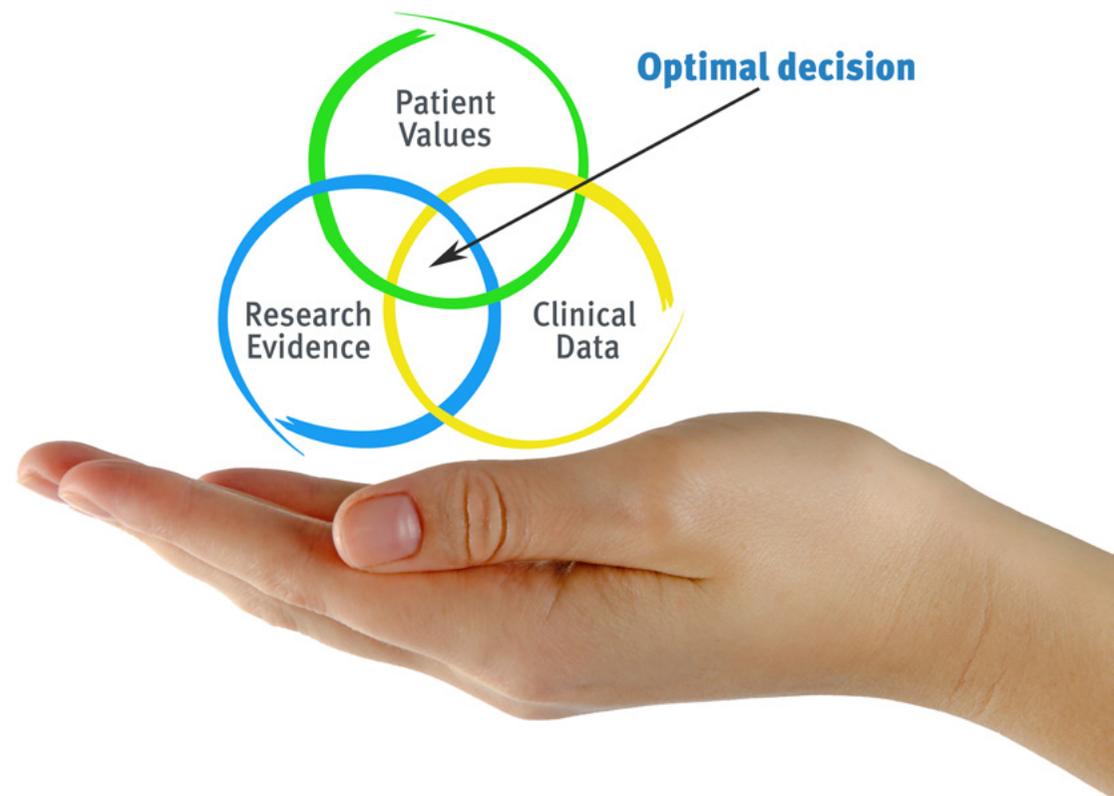
“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos simulados baseados em situações reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há diversas evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH você irá experimentar uma forma de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais da prática profissional do veterinário

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais e complexas para que os alunos tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os veterinários que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao veterinário integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

O veterinário aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estes simulados são realizados através de 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 concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 65 mil veterinários foram capacitados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso, com as técnicas mais inovadoras que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



As últimas técnicas e procedimentos em vídeo

A TECH aproxima o aluno das técnicas mais inovadoras, dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos veterinários. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistí-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

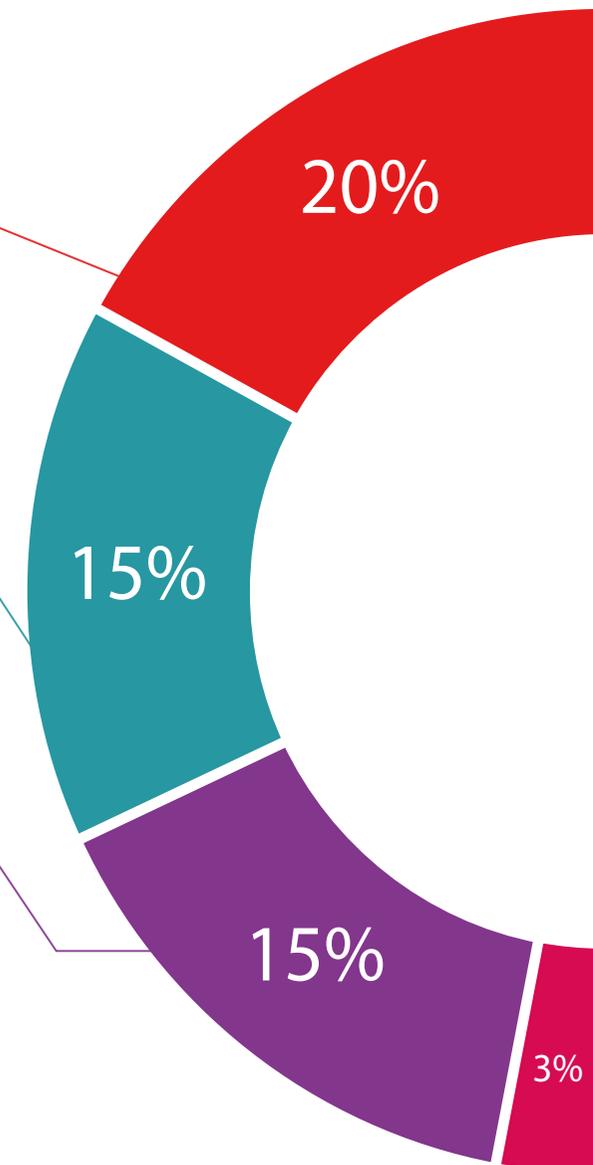
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

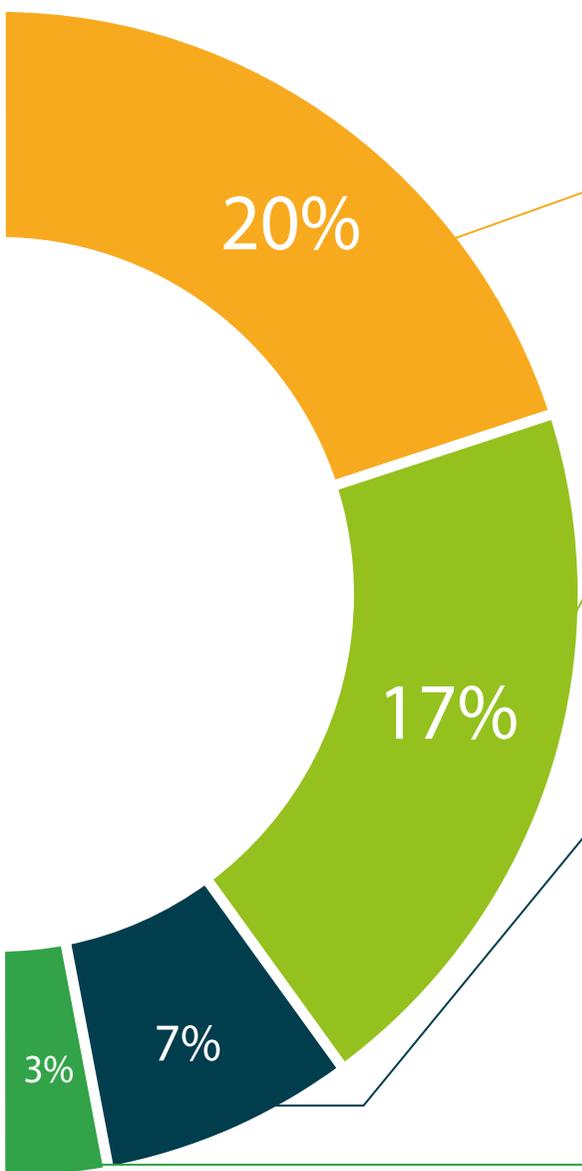
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentamos casos reais em que o especialista guia 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

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



06

Certificado

O Curso de Prova Pericial Veterinária garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Inclua em sua capacitação um Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos: um valor agregado altamente qualificado para qualquer profissional desta área”

Este Curso de Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do 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 Gestão e Certificação da Segurança na Indústria de Alimentos

Modalidade: online

Duração: 12 semanas



*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 inovação
presente qualidade
desenvolvimento site

tech universidade
tecnológica

Curso

Gestão e Certificação da
Segurança na Indústria
de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso
Gestão e Certificação da Segurança
na Indústria de Alimentos

