

Curso

Normas de Qualidade e Segurança Alimentar





Curso

Normas de Qualidade e Segurança Alimentar

- » Modalidade: Online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: Online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/medicina-veterinaria/curso/normas-qualidade-seguranca-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. 20

06

Certificação

pág. 28

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, pelo que é necessário respeitar uma série de regulamentações alimentares. O estudante pode aproveitar esta oportunidade e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio, que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.



“

Esta capacitação é a melhor opção que poderá encontrar para se especializar em Segurança Alimentar Veterinária e atualizar os seus conhecimentos”

O Curso de Normas de Qualidade e Segurança Alimentar 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 oferece ao aluno um amplo conhecimento das normas vigentes em matéria de qualidade e segurança alimentar, tanto a nível nacional como internacional.

Ao longo desta capacitação, o aluno será introduzido no instrumento jurídico necessário para legislar no domínio alimentar, aplicável tanto aos produtos naturais como aos processados.

Como resultado, o aluno terá um conhecimento aprofundado da legislação alimentar e da normalização aplicável em matéria alimentar, bem como da estrutura legislativa, e será capaz de aplicar e aconselhar diferentes empresas do setor.

Os docentes deste Curso 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 também especialistas em legislação alimentar e regulamentação em matéria de qualidade e segurança.

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

Este **Curso de Normas de Qualidade e Segurança 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
- ♦ Novos desenvolvimentos sobre Normas de Qualidade e Segurança Alimentar
- ♦ Os exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser efetuado a fim de melhorar a aprendizagem
- ♦ As aulas teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre temas controversos e atividades de reflexão individual
- ♦ 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 Normas de Qualidade e Segurança Alimentar conosco. É a oportunidade perfeita para progredir na sua carreira”

“

Este Curso é o melhor investimento que pode fazer ao selecionar uma capacitação de atualização para atualizar os seus conhecimentos em Normas de Qualidade e Segurança 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 desta capacitação centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgem durante o Curso. Para tal, o profissional será auxiliado por um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e com vasta experiência em Normas de Qualidade e Segurança Alimentar.

Esta capacitação conta com o melhor material didático, o que lhe permitirá realizar um estudo contextual que facilitará a sua aprendizagem.

Este Curso 100% online permitir-lhe-á conciliar os seus estudos com o seu trabalho profissional e aumentar os seus conhecimentos neste domínio.



02 Objetivos

O Curso de Normas de Qualidade e Segurança 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 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



Este Curso é o melhor investimento que pode fazer ao selecionar uma capacitação de atualização para atualizar os seus conhecimentos em Normas de Qualidade e Segurança Alimentar”





Objetivos específicos

- ◆ 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 infracções no domínio da segurança alimentar

03

Direção do curso

O corpo docente do Curso 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 conceção e preparação, completando o Curso de forma interdisciplinar.





“

A nossa equipa docente, especializada em segurança alimentar, irá ajudá-lo a obter o melhor o sucesso na sua profissão”

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



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 Normas de Qualidade e Segurança Alimentar 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. Gestão da segurança alimentar na empresa
 - 1.3.1. Responsabilidades
 - 1.3.2. Autorizações
 - 1.3.3. Certificações
- 1.4. Legislação alimentar horizontal. Parte 1
 - 1.4.1. Normas gerais de higiene
 - 1.4.2. Água para consumo público
 - 1.4.3. Controlo oficial dos produtos alimentares
- 1.5. Legislação alimentar horizontal. Parte 2
 - 1.5.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 1.5.2. Materiais em contacto com os alimentos
 - 1.5.3. Aditivos e aromas alimentares
 - 1.5.4. Contaminantes dos alimentos
- 1.6. Legislação alimentar vertical: produtos de origem vegetal
 - 1.6.1. Produtos hortícolas e derivados
 - 1.6.2. Frutos e derivados
 - 1.6.3. Cereais
 - 1.6.4. Leguminosas
 - 1.6.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 1.6.6. Gorduras alimentares
 - 1.6.7. Condimentos e especiarias
- 1.7. Legislação alimentar vertical: produtos de origem animal
 - 1.7.1. Carne e subprodutos de carne
 - 1.7.2. Produtos da pesca
 - 1.7.3. Leite e produtos lácteos
 - 1.7.4. Ovos e derivados
- 1.8. Legislação alimentar vertical: outros produtos
 - 1.8.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 1.8.2. Bebidas
 - 1.8.3. Pratos preparados



“

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*.



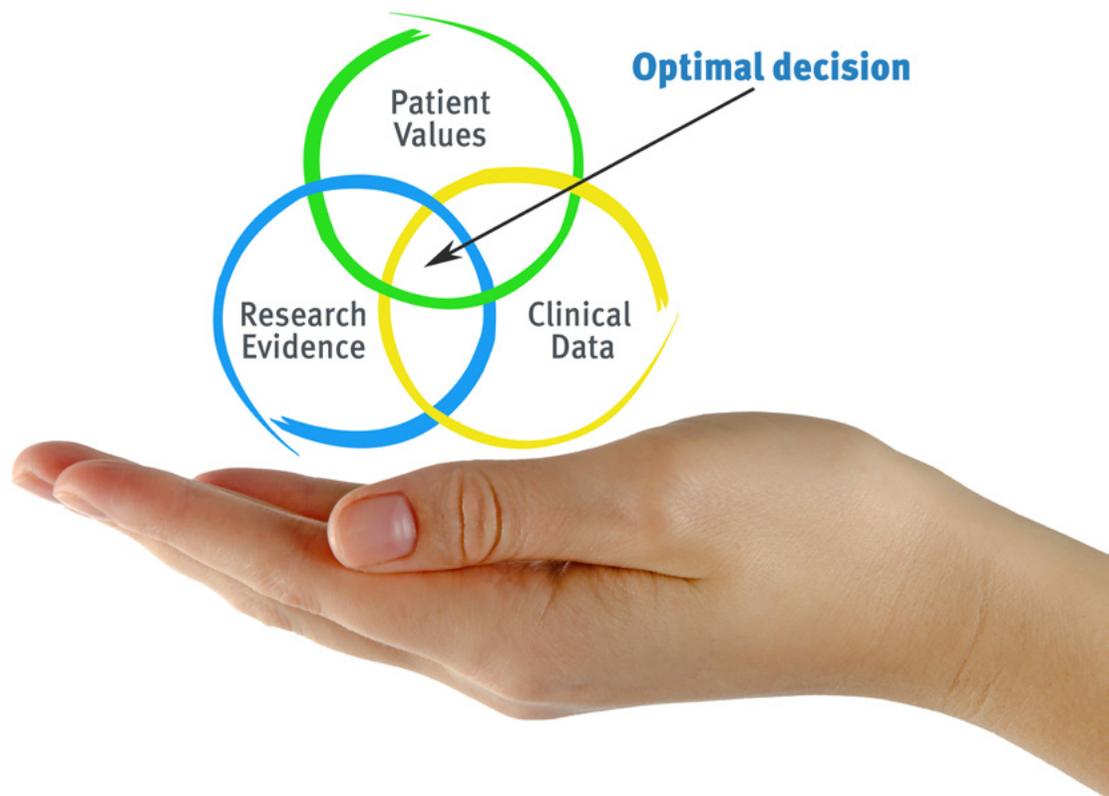
“

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:

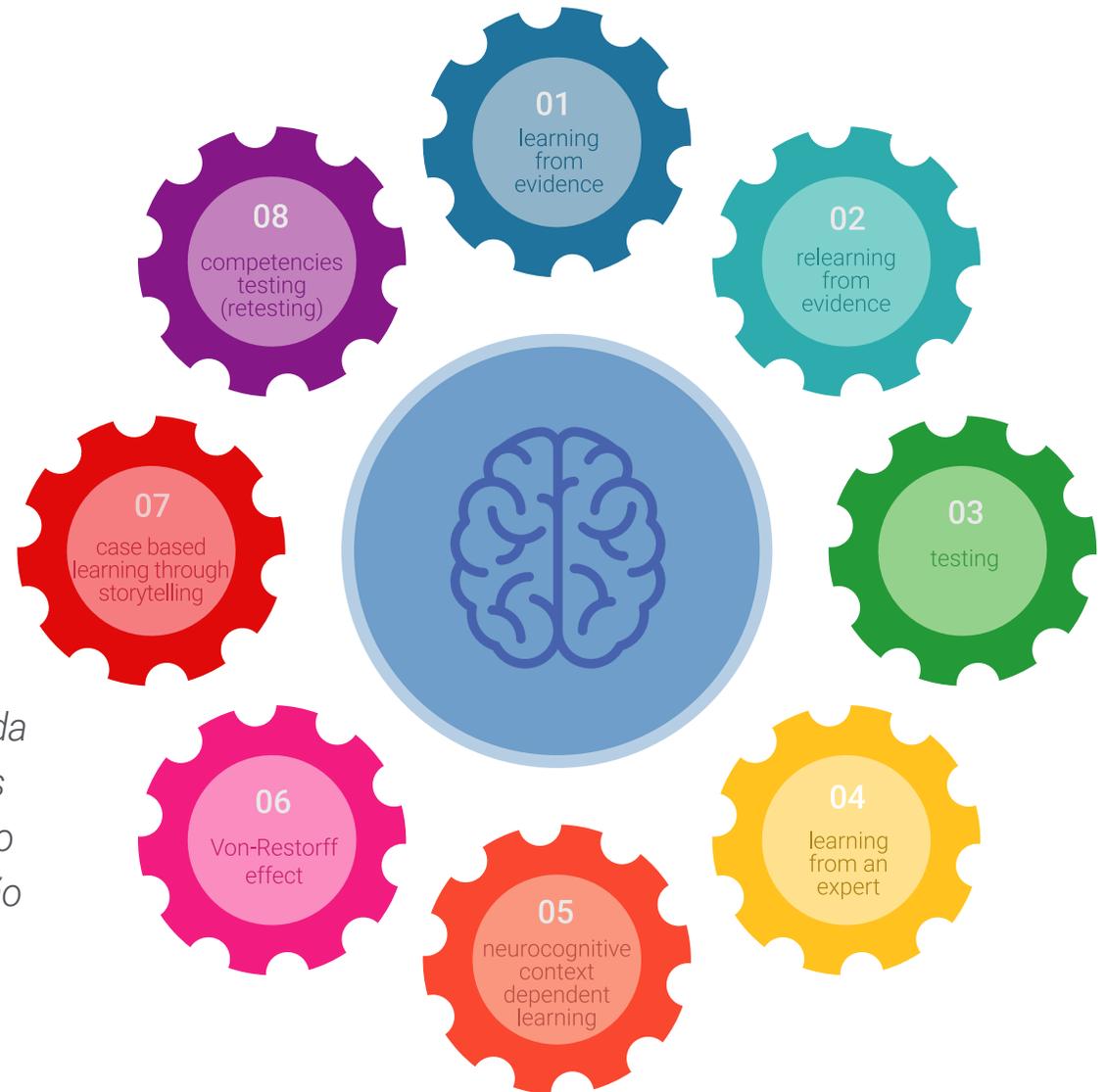
- 1 Os veterinários que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao 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 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 Normas de Qualidade e Segurança Alimentar garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Inclua na sua capacitação um Curso de Normas de Qualidade e Segurança Alimentar, uma mais-valia de elevada capacitação para qualquer profissional desta área”

Este **Curso de Normas de Qualidade e Segurança Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Normas de Qualidade e Segurança Alimentar**

Modalidade: **Online**

Duração: **6 semanas**





Curso
Normas de Qualidade
e Segurança Alimentar

- » Modalidade: Online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: Online

Curso

Normas de Qualidade e
Segurança Alimentar