

Curso

Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos





Curso

Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/veterinaria/curso/normas-qualidade-seguranca-alimentos

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

Certificado

pág. 28

01

Apresentação

A Segurança dos alimentos é necessária para cumprir com os padrões de qualidade e segurança dos produtos consumidos e para evitar perigos para os cidadãos, razão pela qual diferentes normas referentes à alimentação devem ser seguidas. 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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre os oferecidos nas universidades no momento, pois tem como objetivo a gestão integral da segurança alimentar.

A legislação alimentar é um aspecto altamente relevante antes da comercialização de qualquer produto derivado da indústria alimentícia. Por esta razão, este Curso oferece aos estudantes um amplo conhecimento das regulamentações atuais relacionadas à qualidade e segurança alimentar, especialmente a nível internacional.

Ao longo desta capacitação, será apresentado ao aluno o instrumento legal necessário para legislar no campo alimentício, aplicável tanto aos produtos naturais quanto aos processados.

Como resultado, o estudante terá um conhecimento profundo da legislação de alimentos e das normas aplicáveis na alimentação, bem como da estrutura legislativa, podendo aplicar e aconselhar diferentes empresas do setor.

Os docentes deste Curso são professores universitários e profissionais de várias disciplinas na produção primária, na utilização de técnicas analíticas e instrumentais para o controle de qualidade, prevenção da contaminação acidental e intencional e fraude, esquemas de certificação regulamentar para a segurança alimentar (food safety / food integrity) e rastreabilidade (food defence e food fraud/food authenticity). Eles também são especialistas em legislação alimentar e regulamentos de qualidade e Segurança.

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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As principais características desta capacitação 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
- ♦ As novidades sobre Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ 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 realizar conosco este Curso de Normas de Qualidade e Segurança dos 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 estudos para atualizar seus conhecimentos em Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos”

O corpo docente deste curso 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 será assistido por um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e experientes em Normas de Qualidade e Segurança dos 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 conhecimentos nesta área.



02

Objetivos

O Curso de Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos visa facilitar o desempenho do profissional com os avanços mais recentes e inovadores do setor.





“

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



Objetivos gerais

- ♦ Analisar os princípios da legislação alimentar, no âmbito internacional, e sua evolução até os dias de hoje
- ♦ Analisar as competências da legislação alimentar a fim de desempenhar as funções correspondentes na indústria alimentícia
- ♦ Avaliar os procedimentos e mecanismos de ação da indústria alimentícia
- ♦ Desenvolver as bases para a aplicação da legislação ao desenvolvimento de produtos na indústria alimentícia



Este Curso é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de um programa de estudos para atualizar seus conhecimentos em Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos"



Objetivos específicos

- ♦ Definir os fundamentos da legislação alimentar
- ♦ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais e europeus no campo da segurança alimentar e identificar suas competências
- ♦ Analisar a política de segurança alimentar no âmbito europeu
- ♦ Descrever os princípios, exigências e medidas da legislação alimentar
- ♦ Expor o quadro legislativo europeu que regula a indústria alimentar
- ♦ Identificar e definir a responsabilidade dos participantes da cadeia alimentar
- ♦ Classificar os tipos de responsabilidade e delitos no campo da 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 da sua elaboração, completando o programa de forma interdisciplinar.





“

Nossa equipe docente, especialista 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

Dra. Clara Colina Coca

- ◆ Doutora em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ◆ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar: Sistema APPCC
- ◆ Pós-graduação em Nutrição Esportiva
- ◆ Professora colaboradora em UOC, 2018

Dra. Sara Martínez López

- ◆ Doutora em Farmácia (Universidad Complutense de Madrid)
- ◆ Formada em Química (Universidade de Múrcia)
- ◆ Professora adjunta de Nutrição e Tecnologia de Alimentos na Universidade Europeia de Madri
- ◆ Pesquisadora do grupo de pesquisa "Microbiota, Alimentos e Saúde" Universidade Europeia de Madri



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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos 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 Alimentação e 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 Segurança Alimentar
 - 1.2.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.2.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.2.5. Procedimento
 - 1.2.6. Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (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. Controle oficial de alimentos
- 1.5. Legislação alimentar horizontal Parte 2
 - 1.5.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 1.5.2. Materiais em contato com alimentos
 - 1.5.3. Aditivos alimentares e aromatizantes
 - 1.5.4. Contaminantes em alimentos
- 1.6. Direito alimentar vertical: produtos de origem vegetal
 - 1.6.1. Hortaliças e derivados
 - 1.6.2. Frutas e derivados
 - 1.6.3. Cereais
 - 1.6.4. Leguminosas
 - 1.6.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 1.6.6. Gorduras comestíveis
 - 1.6.7. Temperos e especiarias
- 1.7. Lei 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. Direito alimentar vertical: outros produtos
 - 1.8.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 1.8.2. Bebidas
 - 1.8.3. Refeições prontas



“

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

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

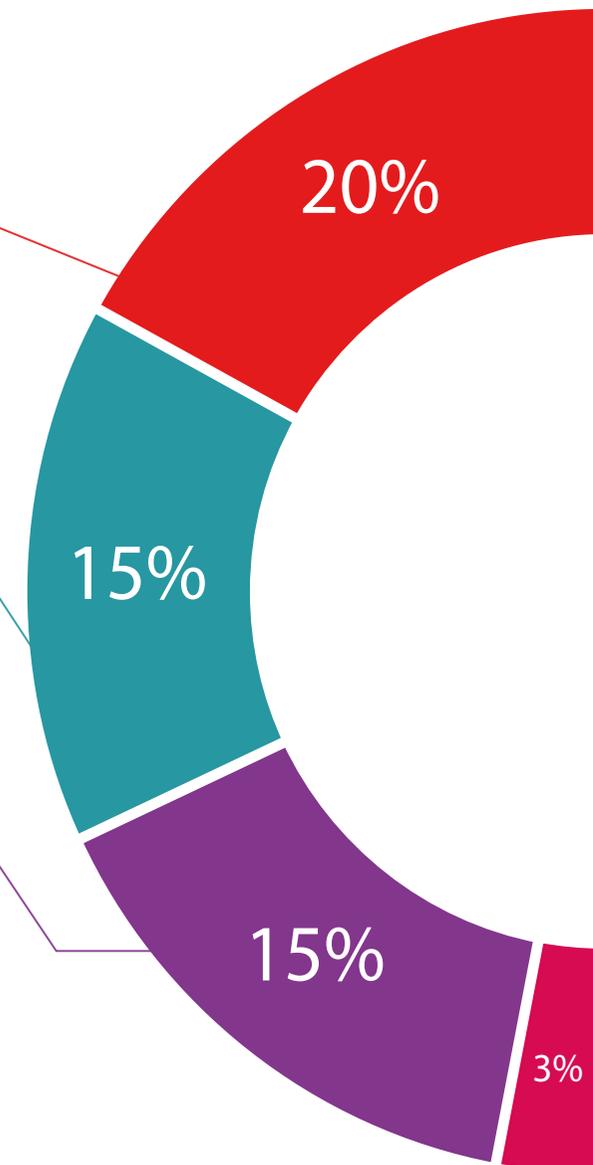
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

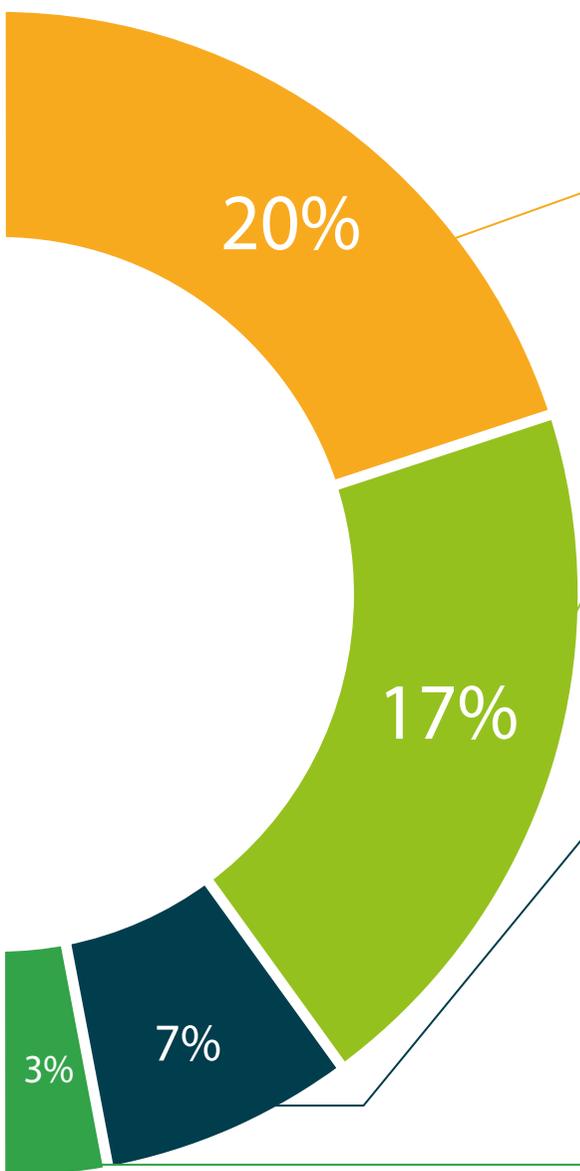
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos 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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos: um valor agregado altamente qualificado para qualquer profissional desta área"

Este Curso de Normas de Qualidade e Segurança dos 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 Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos

Modalidade: online

Duração: 6 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 comprimentos
atenção personalizada
conhecimento ininterrupto
presente qualidade
desenvolvimento sustentável

tech universidade
tecnológica

Curso

Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos