

Mestrado Próprio Semipresencial

Segurança Alimentar Veterinária





Mestrado Próprio Semipresencial Segurança Alimentar Veterinária

Modalidade: Semipresencial (Online + Estágio Clínico)

Duração: 12 meses

Certificado: TECH Universidade Tecnológica

Horas letivas: 1.620h

Acesso ao site: www.techtute.com/br/veterinaria/mestrado-proprio-semipresencial/mestrado-proprio-semipresencial-seguranca-alimentar-veterinaria

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Por que fazer este Mestrado
Próprio Semipresencial?

pág. 8

03

Objetivos

pág. 12

04

Competências

pág. 18

05

Direção do curso

pág. 22

06

Estrutura e conteúdo

pág. 28

07

Estágio Clínico

pág. 40

08

Onde posso realizar o
Estágio Clínico?

pág. 46

09

Metodologia

pág. 50

10

Certificado

pág. 58

01

Apresentação

Em uma era de consumo globalizado de alimentos, a rastreabilidade e a transparência são processos essenciais para detectar e lidar com qualquer tipo de crise devido à contaminação do produto ou a padrões de preservação inadequados. Nesse contexto, há uma alta demanda de veterinários especializados no setor de alimentos, mas eles enfrentam sérias dificuldades para atualizar seus conhecimentos de forma holística. É por isso que a TECH apresenta este mestrado próprio inovador, no qual o aluno se aprofundará em aspectos cruciais para prevenir doenças zoonóticas e cumprir regulamentos rigorosos. Além disso, esse itinerário acadêmico tem uma modalidade de ensino de vanguarda, que integra 1.500 horas de aprendizagem teórica com 3 semanas de permanência prática em um centro de máximo prestígio.



“

Neste Mestrado Próprio Semipresencial, você lidará com casos e problemas reais que ocorrem no campo da Segurança Alimentar Veterinária, a fim de aperfeiçoar suas habilidades teóricas e práticas”

A Segurança Alimentar Veterinária é uma área crítica na produção de alimentos de origem animal. A ameaça constante de contaminação de alimentos e surtos de doenças representa riscos significativos que afetam tanto a saúde pública quanto a reputação do setor. Nesse contexto, a necessidade de profissionais treinados torna-se essencial. Esse curso fornecerá ao aluno as ferramentas e os conhecimentos necessários, evitando consequências negativas para a saúde pública e mantendo a integridade do setor de alimentos. Além disso, a capacitação prática incluída no currículo permitirá que os profissionais identifiquem, previnam e gerenciem com eficácia os riscos à segurança dos alimentos.

Ao longo do currículo desse mestrado próprio semipresencial, os principais aspectos serão abordados, reforçando a capacidade dos profissionais no gerenciamento da segurança de alimentos. A análise dos fundamentos, requisitos, regulamentações e ferramentas de rastreabilidade na cadeia de alimentos será essencial para garantir a qualidade e a segurança dos produtos.

Além disso, a especialização em plataformas de negócios e ferramentas informáticas fortalecerá a eficiência do gerenciamento de processos. Além disso, a formulação de processos para identificar e garantir a segurança das matérias primas, dos alimentos processados e da qualidade da água enfatizará a importância da responsabilidade na produção de produtos alimentícios seguros.

A metodologia se distingue por uma abordagem teórico-prática dividida em duas etapas. Durante a primeira, que será realizada em um formato 100% online, o aluno terá acesso ao conteúdo teórico. Com base no método *Relearning*, o sistema se concentrará na repetição de conceitos-chaves para consolidar o conhecimento.

Na segunda fase, o aluno continuará seu exaustivo curso de atualização com uma estadia prática de 3 semanas no local, durante a qual colocará à prova todo o conhecimento adquirido. Para isso, você contará com a orientação personalizada de um orientador e de especialistas do mais alto prestígio.

Este **Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ Desenvolvimento de mais de 100 casos de estudo apresentados por profissionais de segurança veterinária de alimentos e palestrantes com ampla experiência no setor.
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente prático fornece informações essenciais sobre as disciplinas que são indispensáveis para a prática profissional
- ◆ Desenvolver a metodologia relevante para a conformidade do produto, levando em conta os requisitos aplicáveis considerados pelos regulamentos e normas, identificar e definir a responsabilidade dos diferentes agentes da cadeia alimentar em termos de rastreabilidade, especificar os métodos de avaliação da eficiência de um ponto crítico e do plano de gestão de segurança, etc.
- ◆ Planos integrais de ação sistematizada perante crise de segurança de alimentos
- ◆ Análise do sistema de PD&I e o uso de ferramentas para planejamento, gestão, avaliação, proteção dos resultados e divulgação de PD&I de alimentos
- ◆ Sistema de aprendizado interativo baseado em algoritmo para tomada de decisões em cenários de segurança de alimentos apresentados
- ◆ Guias de prática sobre o controle da rastreabilidade de alimentos de origem animal
- ◆ Com foco especial no desenvolvimento dos princípios básicos de boas práticas de higiene e rastreabilidade na produção de matérias primas.
- ◆ Aulas teóricas, perguntas aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de conteúdo através de qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet
- ◆ Além disso, você poderá realizar um estágio em uma das melhores empresas da área

“

Você adquirirá habilidades por meio de casos reais e da solução de situações complexas em ambientes de aprendizado simulados”

Nesta proposta de mestrado, de natureza profissionalizante e modalidade semipresencial, o mestrado destina-se a atualizar os profissionais veterinários que desempenham suas funções no setor da indústria de alimentos e que exigem um alto nível de formação. Os conteúdos são baseados nas mais recentes evidências científicas e orientados de forma didática para integrar o conhecimento teórico à prática veterinária, e os elementos teórico-práticos facilitarão a atualização do conhecimento e permitirão a tomada de decisões para melhorar a segurança da cadeia alimentar.

Graças ao conteúdo multimídia desenvolvido com a mais recente tecnologia de ensino, permitirá ao profissional veterinário um aprendizado situado e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará um aprendizado imersivo programado para se capacitar em situações reais. Este programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o aluno deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Esse Mestrado Próprio permitirá que você amplie suas habilidades em ambientes simulados, o que proporcionará um aprendizado imersivo programado para capacitar-lhe para situações reais.

Atualize-se por meio do Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária, de forma prática e adaptada às suas necessidades.



02

Por que fazer este Mestrado Próprio Semipresencial?

Esse curso oferece aos veterinários a oportunidade única de atualizar seus conhecimentos e habilidades de forma abrangente. Para isso, oferecemos uma modalidade acadêmica disruptiva, que consiste em duas etapas. Na primeira delas, o aluno analisará os mais importantes sistemas de planejamento de Pontos Críticos de Controle e Riscos, Certificações e medidas de Boas Práticas. Tudo isso em uma plataforma 100% online. Posteriormente, os profissionais terão a oportunidade de ampliar as habilidades adquiridas de forma prática, por meio de um estágio no local com 120 horas de ensino.



“

Aprimore suas habilidades no conforto de sua casa e atualize seus conhecimentos online com a TECH”

1. Atualizar-se através da mais recente tecnologia disponível

O campo da Segurança Alimentar Veterinária tem passado por uma constante evolução, incorporando sistemas de monitoramento mais complexos, bem como a detecção de contaminantes e o uso de tecnologias inovadoras na rastreabilidade de produtos alimentícios. Com o objetivo de atualizar os profissionais em relação a esses avanços, a TECH está comprometida com este mestrado de ponta.

2. Aprofundar-se através da experiência dos melhores especialistas

A excelente equipe de profissionais que orientará o aluno durante todo o curso prático representa uma sólida garantia de excelência e uma oportunidade inigualável de atualização. Com um orientador especialmente designado, o aluno poderá observar e participar de situações reais em um ambiente líder do setor, o que lhe permitirá incorporar as abordagens e os procedimentos mais eficazes de Segurança Alimentar Veterinária em sua prática diária.

3. Ter acesso a ambientes profissionais de excelência

A TECH realiza uma seleção meticulosa dos centros para o estágio, garantindo que o profissional tenha acesso a um ambiente clínico de prestígio no campo da Segurança Alimentar Veterinária. Isso proporciona a oportunidade de vivenciar a rotina diária de um ambiente de trabalho exigente e rigoroso, sempre aplicando as pesquisas mais recentes e os fundamentos científicos na metodologia do trabalho.





4. Combinar a melhor teoria com a prática mais avançada

O ambiente acadêmico geralmente apresenta programas educacionais que não atendem plenamente às demandas do dia a dia dos profissionais, exigindo cargas de ensino extensas que são difíceis de conciliar com as responsabilidades pessoais e profissionais. A TECH apresenta um modelo de aprendizado inovador, totalmente prático, que facilita a aquisição de habilidades em procedimentos de última geração no campo da Segurança Alimentar Veterinária. O mais importante é a possibilidade de aplicar esse conhecimento na prática profissional em um curto período de apenas 3 semanas.

5. Ampliar as fronteiras do conhecimento

A TECH oferece a oportunidade de fazer esse Mestrado Próprio Semipresencial nos principais centros nacionais. Dessa forma, o profissional de Segurança Alimentar Veterinária pode se manter atualizado com os melhores especialistas, que trabalham nas principais instalações do país. Uma oportunidade exclusiva que somente a TECH, a maior universidade digital do mundo, pode oferecer para enriquecer a formação nesse campo crucial.



Faça uma imersão prática total no centro de sua escolha"

03

Objetivos

O principal objetivo desse mestrado é manter os graduados atualizados no desenvolvimento dos fundamentos essenciais das boas práticas de higiene e rastreabilidade na produção de matérias primas. Por meio de uma combinação única de aprendizado teórico e prático, o curso tem como objetivo aprimorar as habilidades e o conhecimento dos profissionais da área de segurança de alimentos. Com uma abordagem direta e prática, o objetivo é fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para identificar, prevenir e gerenciar com eficácia os riscos associados à segurança de alimentos na produção de alimentos de origem animal.





“

Você atualizará seus conhecimentos em Segurança Alimentar Veterinária em um cenário real, com o máximo rigor científico de uma instituição na vanguarda da tecnologia”



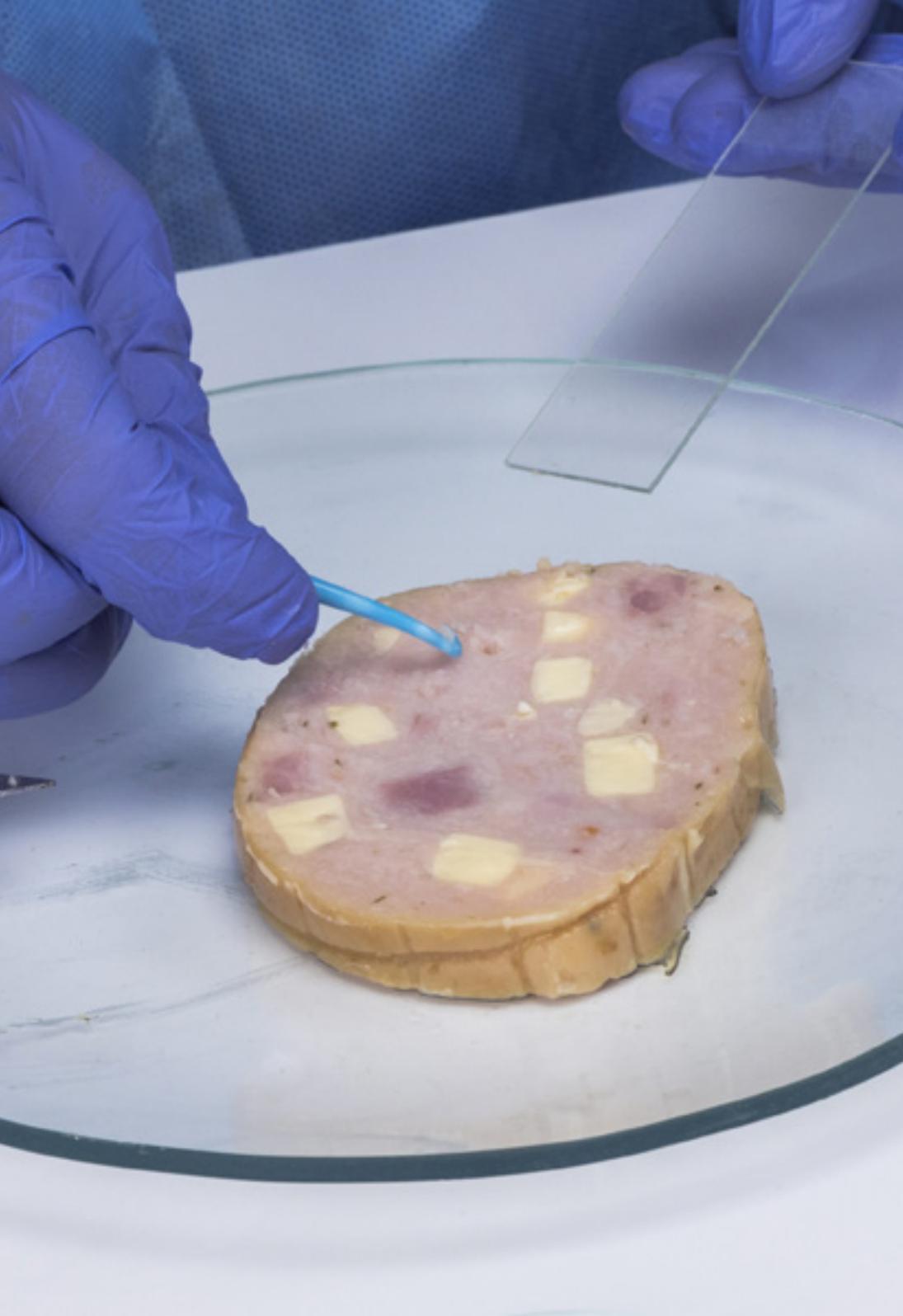
Objetivos gerais

- O objetivo geral do Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária é proporcionar ao aluno um profundo conhecimento das regulamentações aplicáveis à produção animal primária, bem como dos sistemas internos de auditoria e certificação, por meio de profissionais reconhecidos, em um centro da mais alta qualidade científica e inovação tecnológica. Nesse Mestrado Próprio, o aluno lidará com as principais intervenções do profissional, o que lhe permitirá aperfeiçoar e melhorar suas competências na avaliação dos procedimentos da indústria de alimentos e dos mecanismos de ação



Este é um curso flexível e compatível com suas responsabilidades diárias mais exigentes. Não espere mais e se matricule"





Objetivos específicos

Módulo 1. Rastreabilidade de matérias-primas e insumos

- ♦ Estabelecer os princípios básicos da segurança de alimentos
- ♦ Compilar os bancos de dados de referência em termos de regulamentos aplicáveis em segurança de alimentos
- ♦ Desenvolver aspectos relevantes na produção de alimentos de origem animal e seus derivados

Módulo 2. Técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade de processos e produtos

- ♦ Estabelecer as características de qualidade a serem atendidas pelas matérias primas, produtos intermediários e produtos finais de acordo com sua origem, antes de sua análise em laboratório
- ♦ Desenvolver a metodologia relevante para a conformidade do produto, levando em conta os requisitos aplicáveis considerados pelos regulamentos e normas

Módulo 3. Logística e rastreabilidade de lotes

- ♦ Examinar os diferentes tipos de rastreabilidade e seu alcance de aplicação
- ♦ Analisar os princípios, exigências e medidas da legislação de alimentos no contexto da rastreabilidade

Módulo 4. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- ♦ Definir os fundamentos da legislação alimentar
- ♦ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais, europeus e nacionais no campo da segurança de alimentos e identificar suas competências

Módulo 5. Gestão da segurança de alimentos

- ♦ Analisar os principais tipos de riscos associados aos alimentos
- ♦ Avaliar e aplicar o princípio da análise de risco e de risco na segurança de alimentos
- ♦ Identificar os pré-requisitos e etapas anteriores para a implementação de um plano de gestão de segurança de alimentos

Módulo 6. Certificações de segurança de alimentos 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 de alimentos e sua certificação

Módulo 7. Digitalização do sistema de gestão da qualidade

- ♦ Examinar os atuais padrões e normas de qualidade alimentar para a digitalização dos diferentes organismos internacionais de referência
- ♦ Identificar os principais softwares comerciais e estratégias internas de TI que permitem a gestão de processos específicos de segurança e qualidade de alimentos

Módulo 8. Validação de novas metodologias e processos

- ♦ Conhecer as principais diferenças entre os pontos de controle e os pontos críticos de controle
- ♦ Desenvolver programas de pré-requisitos e gráficos de gestão para garantir a segurança de alimentos



Módulo 9. PD&I de novos alimentos e ingredientes

- ♦ Estabelecer novas tendências em tecnologias alimentares que dêem origem ao desenvolvimento de uma linha de pesquisa e implementação de novos produtos no mercado
- ♦ Elaborar protocolos de pesquisa e desenvolvimento para a incorporação de ingredientes funcionais em um alimento básico, levando em conta suas propriedades técnico-funcionais, bem como o processo tecnológico envolvido em sua elaboração

Módulo 10. Desenvolvimento, coordenação e implementação de projetos de PD&I

- ♦ Estabelecer os sistemas de PD&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança de alimentos, para que possam abordar a pesquisa, o desenvolvimento e a inovação no campo de novos alimentos e ingredientes
- ♦ Compilar as fontes de financiamento para atividades de PD&I no desenvolvimento de novos produtos alimentícios para abordar diferentes estratégias de inovação na indústria de alimentos

04

Competências

Após passar nas avaliações do Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária, o profissional terá adquirido as habilidades profissionais necessárias para contribuir que os alimentos produzidos tenham todas as garantias alimentares necessárias. Além disso, o aluno aplicará metodologias de pesquisa e desenvolvimento para avaliar a funcionalidade, a biodisponibilidade e a bioacessibilidade de novos alimentos e ingredientes.





“

Através de vídeos, resumos interativos ou testes, você assimilará todo o conteúdo deste Mestrado Próprio Semipresencial de forma rápida e agradável”



Competências gerais

- ♦ Usar boas práticas higiênicas na produção de alimentos
- ♦ Investigar amplamente os regulamentos atuais a serem utilizados pelos laboratórios de alimentos
- ♦ Processar e controlar que os alimentos produzidos atendam a todas as normas de segurança de alimentos
- ♦ Garantir a segurança de todos os processos envolvidos na produção de alimentos
- ♦ Controlar os procedimentos da indústria alimentícia





Competências específicas

- ♦ Abordar os regulamentos de segurança de alimentos aplicáveis e aplicá-los em cada processo de produção
- ♦ Proteger o bem-estar animal desde a criação até o abate
- ♦ Compreender o impacto da indústria alimentícia sobre o meio ambiente e promover o desenvolvimento sustentável
- ♦ Diferenciar as características de qualidade que todos os alimentos têm que atender antes das análises de laboratório
- ♦ Aplicar as técnicas apropriadas para o controle de qualidade, seguindo as metodologias mais precisas.
- ♦ Garantir a qualidade dos produtos a serem consumidos por seres humanos e animais
- ♦ Identificar todos os processos relacionados com a rastreabilidade de um produto e analisar os diferentes sistemas relacionados com este campo
- ♦ Localizar e retirar todos os produtos que tenham incidentes
- ♦ Determinar o processo logístico em cada ponto da cadeia alimentar
- ♦ Compreender os fundamentos da legislação alimentar e da política de segurança de alimentos
- ♦ Definir os tipos de responsabilidade das pessoas envolvidas na cadeia alimentar e os tipos de delitos que podem ocorrer
- ♦ Identificar os perigos associados aos alimentos e analisá-los
- ♦ Controle esses tipos de perigos
- ♦ Aplicar os diferentes sistemas de certificação de segurança de alimentos
- ♦ Realizar os trabalhos de acordo com os certificados de segurança
- ♦ Identificar padrões de qualidade de alimentos, software comercial e estratégias de TI para tornar os alimentos tão seguros quanto possível
- ♦ Digitalizar os processos de comunicação de risco
- ♦ Controlar todo o processo de produção dos produtos, levando em conta os pontos de controle
- ♦ Monitorar, verificar e validar todo o processo de fabricação.
- ♦ Realizar auditorias internas
- ♦ Pesquisar a criação de novos produtos
- ♦ Elaborar protocolos de pesquisa, utilizando novas tecnologias
- ♦ Utilizar sistemas de PD&I para desenvolver novos alimentos
- ♦ Acessar fontes de informação científica, econômica e jurídica para desenvolver novos produtos



Não perca esta oportunidade de adquirir as habilidades profissionais que impulsionarão sua prática à excelência com a TECH"

05

Direção do curso

Na formação da equipe de professores do Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária, a TECH reuniu os melhores especialistas da área, selecionando profissionais com uma extensa e reconhecida trajetória profissional. Cada membro da equipe de professores traz experiência prática e conhecimento especializado, garantindo que o aluno tenha acesso a uma capacitação da mais alta qualidade. Esses especialistas, comprometidos com a excelência acadêmica, se dedicarão a orientar o aluno em seu aprendizado, oferecendo uma perspectiva prática e atualizada.



“

Atualize-se sobre as mais recentes metodologias em Segurança Alimentar Veterinária com os melhores especialistas da área: os professores da TECH”

Direção



Dra. Rocío Ivonne Limón Garduza

- Inspetora de qualidade e especialização bromatológica da Just Quality System SL.
- Professora de Segurança de Alimentos no Centro de Formação de Mercamadrid Responsável pelo Gerenciamento de Qualidade e Desenvolvimento de Projetos na KMC
- Responsável do Departamento de Controle de Qualidade de Frutas Garralón SA em Mercamadrid,
- Doutorado em Química Agrícola pela Universidade Autónoma de Madri
- Formada em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (México)
- Mestrado em Biotecnologia de Alimentos pela Universidade de Oviedo

Professores

Dr. Manuel Rendueles de la Vega

- ◆ Engenheiro químico especialista em Biotecnologia de Alimentos
- ◆ Investigador principal em três projetos do Plano Nacional de P&D, 2004
- ◆ Catedrático Universitário
- ◆ Doutor em Engenharia Química pela Universidade de Oviedo
- ◆ Especialista em Biotecnologia de Alimentos

Dra. Silvia Moreno Fernández

- ◆ Desenvolvedora de produtos na Mimic Seafood
- ◆ Desenvolvedora de novos produtos no Restaurante Coque
- ◆ Pesquisadora
- ◆ Doutora em Ciências da Alimentação pela Universidade Autônoma de Madri
- ◆ Formada em Biologia pela Universidade Complutense de Madri

Dra. Clara Colina Coca

- ◆ Nutricionista e Dietista em consultório particular
- ◆ Professora de programas relacionados a Nutrição e Dietética.
- ◆ Doutora em Nutrição Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Complutense de Madri
- ◆ Mestrado em Qualidade e Segurança de Alimentos pela Universidade Politécnica de Valência
- ◆ Curso de Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Central de Catalunha

Dra. Sara Martínez López

- ◆ Doutora em Farmácia especialista em Nutrição e Ciência dos Alimentos
- ◆ Professora Assistente Doutora da Universidade Complutense de Madri
- ◆ Professora adjunta de Nutrição e Tecnologia de Alimentos na Universidade Europeia de Madri
- ◆ Pesquisadora do Grupo de Pesquisa em Microbiota, Alimentos e Saúde da Universidade Europeia de Madri
- ◆ Doutora em Farmácia pela Universidade Complutense de Madri.
- ◆ Formada em Química pela Universidade de Múrcia

Dr. Gustavo Rubén Velderrain Rodríguez

- ◆ Coordenador de assuntos científicos e regulatórios da Aliança Lationamericana de Nutrição Responsável (ALANUR)
- ◆ Pesquisador responsável no Quality Corn Group
- ◆ Analista de pesquisa na Organic Nature México S.A. de C.V.
- ◆ Doutor em Ciências pelo Centro de Pesquisa em Alimentos e Desenvolvimento, A. C. (CIAD)
- ◆ Engenheiro Biotecnologista no Instituto Tecnológico de sonora
- ◆ Membro do Sistema Nacional de Pesquisadores do CONACyT, México

Sra. Erica Escandell Clapés

- ♦ Responsável do Departamento de Qualidade e Segurança de Alimentos da Indústria da Carne Grupo SUBIRATS
- ♦ Consultora do setor de alimentos
- ♦ Nutricionista no Grupo Iss
- ♦ Formada em Ciências e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade de Vic
- ♦ Mestrado em Desenvolvimento e Inovação de Alimentos pela Universidade de Barcelona
- ♦ Formada em Nutrição Humana e Dietética pela Universidade de Vic

Sra. Alcira Rosa Andrés Castillo

- ♦ Pesquisadora e consultora sênior de marketing farmacêutico
- ♦ Pesquisadora no Projeto GenObIACM, da Universidade Complutense de Madri
- ♦ Administradora de Ensaio Clínicos no Hospital universitário Ramón y Cajal
- ♦ Instituto R&C de Pesquisa em Saúde (IRYCIS). U. Endotelium e MCM
- ♦ Consultora de marketing na Bioroi
- ♦ Coordenadora EC com produtos farmacêuticos e alimentícios
- ♦ Data Manager de Ensaio Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Gerente Regional de Marketing para a América Latina Siemens Ag Siemens AG
- ♦ Formada em Marketing UADE
- ♦ Especialista em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM por la UNED
- ♦ Curso de rastreabilidade de alimentos da Fundação USAL



Sra. Eloísa Aranda Rodrigo

- ◆ Qualidade e Segurança de Alimentos. Global Nutralabs
- ◆ Autora e consultora de empreendedorismo
- ◆ Gerente do laboratório de produção TONG IL S.L.
- ◆ Gerente do laboratório José María Villasante SL
- ◆ Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade de Castilla – La Mancha
- ◆ Desenvolve sua atividade no âmbito da produção alimentar, com análises laboratoriais de água e alimentos
- ◆ Formação em Sistemas de Gestão de Qualidade, BRC, IFS e segurança de alimentos ISO 22000
- ◆ Experiência em auditorias sob os protocolos ISO 9001 e ISO 17025

Sra. Marifé Montes Luna

- ◆ International Food Standard *Trainer* para IFS Food V7
- ◆ ATP na BRCGS Food
- ◆ Trainer 2.0 em Segurança de Alimentos e Sistemas de Gestão em Gestión Integral CIM SL
- ◆ Auditora de Segurança de Alimentos da SGS
- ◆ Diretora Técnica em Qualitatus, software de gestão de segurança de alimentos
- ◆ Engenheira Agrônoma com especialização em Indústria de Alimentos pela Universidade de Córdoba
- ◆ Formada em Engenharia Agrônômica na ETSIAM de Córdoba
- ◆ Mestrado em segurança de alimentos pela Universidade de Salamanca
- ◆ Programa Intensivo em Gestão de Empresas Pide no Instituto Internacional de San Telmo

06

Estrutura e conteúdo

Ao longo desse currículo, o aluno estará imerso em um curso atualizado, que abrange os métodos mais recentes em Segurança de Alimentos. Destacando estratégias para a digitalização de protocolos e documentos ligados ao gerenciamento de vários processos de Qualidade e Segurança de Alimentos. Por meio de uma abordagem prática e teórica, o aluno adquirirá conhecimentos especializados que o capacitarão a enfrentar os desafios emergentes nesse campo, aproveitando as tecnologias mais recentes. A estrutura do curso garantirá uma formação completa e atualizada, orientando os participantes para o domínio da Segurança de Alimentos no Setor Veterinário.





“

Você terá acesso a um currículo elaborado por uma equipe de professores reconhecidos, o que lhe garantirá um processo de aprendizado completo e rigoroso”

Módulo 1. Rastreabilidade de matérias-primas e insumos

- 1.1. Princípios básicos de segurança de alimentos
 - 1.1.1. Principais objetivos da segurança de alimentos
 - 1.1.2. Conceitos básicos
 - 1.1.3. Rastreabilidade Conceito e aplicação na indústria alimentícia
- 1.2. Plano geral de higiene
 - 1.2.1. Conceitos básicos
 - 1.2.2. Tipos de planos de higiene geral
- 1.3. Produção primária de alimentos de origem animal
 - 1.3.1. Aspectos básicos e bem-estar animal
 - 1.3.2. Criação e alimentação
 - 1.3.3. Transporte de animais vivos
 - 1.3.4. Abate de animais
- 1.4. Produção primária de derivados animais. Distribuição de matérias-primas
 - 1.4.1. Produção de leite
 - 1.4.2. Produção avícola
 - 1.4.3. Distribuição de matérias-primas de origem animal
- 1.5. Produção primária de alimentos de origem vegetal
 - 1.5.1. Aspectos básicos
 - 1.5.2. Tipos de culturas vegetal
 - 1.5.3. Outros produtos agrícolas
- 1.6. Boas práticas na produção vegetal. Uso de produtos fitossanitários
 - 1.6.1. Fontes de contaminação de alimentos vegetais
 - 1.6.2. Transporte de matérias primas de origem vegetal e prevenção de riscos
 - 1.6.3. Uso de produtos fitossanitários
- 1.7. Água na indústria agroalimentar
 - 1.7.1. Pecuária
 - 1.7.2. Agricultura
 - 1.7.3. Aquicultura
 - 1.7.4. Água para consumo humano na indústria
- 1.8. Auditoria e certificação da produção primária
 - 1.8.1. Sistemas oficiais de auditoria de controle
 - 1.8.2. Certificações de alimentos

- 1.9. Alimentos de qualidade diferenciada
 - 1.9.1. Denominação de Origem Protegida (DOP)
 - 1.9.2. Indicação Geográfica Protegida (IGP)
 - 1.9.3. Especialidade Tradicional Garantida (ETG)
 - 1.9.4. Termos de qualidade opcionais
 - 1.9.5. Uso de variedades vegetais e raças animais
 - 1.9.6. Agricultura e pecuária orgânica
- 1.10. Indústria de alimentos e meio ambiente
 - 1.10.1. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
 - 1.10.2. Soluções propostas pela indústria agroalimentar
 - 1.10.3. Organismos geneticamente modificados como um caminho para o desenvolvimento sustentável

Módulo 2. Técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade de processos e produtos

- 2.1. Tipos de laboratório, regulamentos e normas
 - 2.1.1. Laboratórios de referência
 - 2.1.1.1. Laboratório europeu de referência
 - 2.1.1.2. Laboratórios nacionais de referência
 - 2.1.2. Laboratório alimentício
 - 2.1.3. Regulamentos e normas para laboratórios (ISO/IEC 17025)
 - 2.1.3.1. Requisitos gerais de competência laboratorial
 - 2.1.3.2. Teste e calibração de equipamentos
 - 2.1.3.3. Implementação e validação de métodos analíticos
- 2.2. Controle oficial da cadeia agroalimentar
 - 2.2.1. PNCOCA (Plano Nacional de Controle Oficial da Cadeia Alimentar) para a cadeia agroalimentar
 - 2.2.2. Autoridades competentes
 - 2.2.3. Apoio jurídico do controle oficial
- 2.3. Métodos oficiais de análise de alimentos
 - 2.3.1. Métodos de análise de alimentos para animais
 - 2.3.2. Métodos de análise de águas
 - 2.3.2.1. Requisitos de análise de acordo com R.D. 140/2003
 - 2.3.2.2. Frequências de amostragem de acordo com o tipo de indústria
 - 2.3.3. Métodos de análise de cereais



- 2.3.4. Métodos de análise de fertilizantes, resíduos de produtos fitossanitários e produtos veterinários
- 2.3.5. Métodos de análise de produtos alimentícios
- 2.3.6. Métodos de análise de produtos de carne
- 2.3.7. Métodos de análise de óleos e gorduras
- 2.3.8. Métodos de análise de produtos lácteos
- 2.3.9. Métodos de análise de vinhos, sucos e mostos
- 2.3.10. Métodos de análise de produtos da pesca
- 2.4. Técnicas de análise in situ na recepção de alimentos frescos, processamento e produto pronto
 - 2.4.1. Na manipulação de alimentos
 - 2.4.1.1. Análise de ambientes e superfícies
 - 2.4.1.2. Análise do manipulador
 - 2.4.1.3. Análise dos equipamentos
 - 2.4.2. Análise do alimento fresco e do produto pronto
 - 2.4.2.1. Fichas técnicas dos produtos
 - 2.4.2.2. Inspeção visual
 - 2.4.2.3. Tabelas de cores
 - 2.4.2.4. Avaliação organoléptica de acordo com o tipo de alimento
 - 2.4.3. Análise físico-química básica
 - 2.4.3.1. Determinação do índice de maturação em frutas
 - 2.4.3.2. Firmeza
 - 2.4.3.3. Grau Brix
- 2.5. Técnicas de análise nutricional
 - 2.5.1. Determinação da proteínas
 - 2.5.2. Determinação de carboidratos
 - 2.5.3. Determinação de gorduras
 - 2.5.4. Determinação das cinzas
- 2.6. Técnicas de análise microbiológicas e físicoquímicas de alimentos
 - 2.6.1. Técnicas de preparação: fundamentos, instrumentação e aplicação em alimentos
 - 2.6.2. Análise microbiológica
 - 2.6.1.2. Manuseio e tratamento de amostras para análise microbiológica
 - 2.6.3. Análise físico-química básica
 - 2.6.3.1. Manuseio e tratamento de amostras para análise físico-química

- 2.7. Técnicas instrumentais na análise de alimentos
 - 2.7.1. Caracterização, índices de qualidade e conformidade do produto
 - 2.7.1.1. Segurança alimentar / Integridade alimentar
 - 2.7.2. Análise de resíduos de substâncias proibidas em alimentos
 - 2.7.2.1. Resíduos orgânicos e inorgânicos
 - 2.7.2.2. Metais pesados
 - 2.7.2.3. Aditivos
 - 2.7.3. Análise de substâncias adulterantes em alimentos
 - 2.7.3.1. Leite
 - 2.7.3.2. Vinho
 - 2.7.3.3. Mel
- 2.8. Técnicas analíticas utilizadas em OGMs e alimentos novos
 - 2.8.1. Conceito
 - 2.8.2. Técnicas de detecção
- 2.9. Técnicas analíticas emergentes para prevenir a fraude alimentar
 - 2.9.1 Fraude alimentar
 - 2.9.2 Autenticidade dos alimentos
- 2.10. Emissão de certificados de análise
 - 2.10.1. Na indústria de alimentos
 - 2.10.1.1. Relatório interno
 - 2.10.1.2. Relatório para clientes e fornecedores
 - 2.10.1.3. Perícia bromatológica
 - 2.10.2. Perícia bromatológica
 - 2.10.3. Em laboratórios de alimentos
 - 2.10.4. Em laboratórios de arbitragem

Módulo 3. Logística e rastreabilidade de lotes

- 3.1. Introdução à rastreabilidade
 - 3.1.1. Antecedentes do sistema de rastreabilidade
 - 3.1.2. Conceito de rastreabilidade
 - 3.1.3. Tipos de rastreabilidade
 - 3.1.4. Sistemas de informação
 - 3.1.5. Vantagens da rastreabilidade

- 3.2. Estrutura legal para a rastreabilidade. Parte I
 - 3.2.1. Introdução
 - 3.2.2. Legislação horizontal relacionada à rastreabilidade
 - 3.2.3. Legislação vertical relacionada à rastreabilidade
- 3.3. Estrutura legal para a rastreabilidade. Parte II
 - 3.3.1. Implementação obrigatória do sistema de rastreabilidade
 - 3.3.2. Objetivos do sistema de rastreabilidade
 - 3.3.3. Responsabilidades legais
 - 3.3.4. Penalidades
- 3.4. Implementação do Plano de Rastreabilidade
 - 3.4.1. Introdução
 - 3.4.2. Etapas anteriores
 - 3.4.3 Plano de rastreabilidade
 - 3.4. 4 Sistema de identificação do produto
 - 3.4. 5 Métodos de verificação do sistema
- 3.5. Ferramentas para Identificação de produtos
 - 3.5.1. Ferramentas manuais
 - 3.5.2. Ferramentas automatizadas
 - 3.5.1.1 Código de barras EAN
 - 3.5.1.2 RFID// EPC
 - 3.5.3. Registros
 - 3.5.3.1. Registro identificação de matérias-primas e outros materiais
 - 3.5.3.2. Registro de processamento de alimentos
 - 3.5.3.3. Registro de identificação do produto final
 - 3.5.3.4. Registro dos resultados das verificações realizadas
 - 3.5.3.5. Período de manutenção de registros
- 3.6. Gestão de incidentes, recall e recuperação de produtos e reclamações de clientes
 - 3.6.1. Plano de gerenciamento de incidentes
 - 3.6.2. Gestão de reclamações de clientes
- 3.7. Cadeias de suprimentos ou "Supply chain"
 - 3.7.1. Definição
 - 3.7.2. Etapas do Supply chain
 - 3.7.3. Tendências na cadeia de suprimentos

- 3.8. Logística
 - 3.8.1. O processo logístico
 - 3.8.2. Cadeia de suprimentos x logística
 - 3.8.3. Apresentação
 - 3.8.4. Embalagem
- 3.9. Modos e meios de transporte
 - 3.9.1. Conceito de transporte
 - 3.9.2. Modos de transporte, vantagens e desvantagens
- 3.10. Logística de produtos alimentícios
 - 3.10.1. Cadeia de frio
 - 3.10.2. Produtos perecíveis
 - 3.10.3. Produtos não perecíveis

Módulo 4. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- 4.1. Introdução
 - 4.1.1. Organização jurídica
 - 4.1.2. Conceitos básicos
 - 4.1.2.1. Direito
 - 4.1.2.2. Legislação
 - 4.1.2.3. Legislação alimentar
 - 4.1.2.4. Regra
 - 4.1.2.5. Real Decreto
 - 4.1.2.6. Certificações
- 4.2. Legislação alimentar internacional Organizações internacionais
 - 4.2.1. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)
 - 4.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 4.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 4.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 4.3. Legislação alimentar europeia
 - 4.3.1. Legislação alimentar europeia
 - 4.3.2. Livro Branco sobre segurança de alimentos
 - 4.3.3. Princípios da legislação alimentar
 - 4.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 4.3.5. Procedimento
 - 4.3.6. Autoridade Europeia de Segurança de Alimentos (EFSA)
- 4.4. Legislação Alimentar Espanhola
 - 4.4.1. Competências
 - 4.4.2. Organizações
- 4.5. Gestão da segurança de alimentos na empresa
 - 4.5.1. Responsabilidades
 - 4.5.2. Autorizações
 - 4.5.3. Certificações
- 4.6. Legislação alimentar horizontal. Parte 1
 - 4.6.1. Normas gerais de higiene
 - 4.6.2. Água de consumo público
 - 4.6.3. Controle oficial de alimentos
- 4.7. Legislação alimentar horizontal. Parte 2
 - 4.7.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 4.7.2. Materiais em contato com alimentos
 - 4.7.3. Aditivos alimentares e aromatizantes
 - 4.7.4. Contaminantes em alimentos
- 4.8. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem vegetal
 - 4.8.1. Hortaliças e derivados
 - 4.8.2. Frutas e derivados
 - 4.8.3. Cereais
 - 4.8.4. Leguminosas
 - 4.8.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 4.8.6. Gorduras comestíveis
 - 4.8.7. Temperos e especiarias
- 1.9. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem animal
 - 4.9.1. Carne e subprodutos de carne
 - 4.9.2. Produtos da pesca
 - 4.9.3. Leite e produtos lácteos
 - 4.9.4. Ovos e derivados
- 4.10. Legislação alimentar vertical: Outros produtos
 - 4.10.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 4.10.2. Bebidas
 - 4.10.3. Refeições prontas

Módulo 5. Gestão da segurança de alimentos

- 5.1. Princípios e gestão da segurança de alimentos
 - 5.1.1. O conceito de perigo
 - 5.1.2. O conceito de risco
 - 5.1.3. Avaliação de riscos
 - 5.1.4. Segurança de alimentos e seu gerenciamento com base na avaliação de riscos
- 5.2. Perigos físicos
 - 5.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 5.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
- 5.3. Perigos químicos
 - 5.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 5.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 5.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
 - 5.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
 - 5.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
 - 5.3.6. Alérgenos em alimentos
 - 5.3.7. Controle de alergênicos na indústria alimentícia
- 5.4. Perigos Biológicos
 - 5.4.1. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 5.4.2. Riscos Microbianos
 - 5.4.3. Riscos biológicos não microbianos
 - 5.4.4. Métodos de controle de riscos biológicos
- 5.5. Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 5.5.1. Good Manufacturing Practices (BPF)
 - 5.5.2. Antecedentes das BPFs
 - 5.5.3. Alcance das BPFs
 - 5.5.4. BPF em um sistema de gestão de segurança
- 5.6. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
 - 5.6.1. Sistemas de saúde na indústria alimentícia
 - 5.6.2. Alcance dos PPHO
 - 5.6.3. Estrutura de um PPHO
 - 5.6.4. PPHOs em um sistema de gestão de segurança

- 5.7. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 5.7.1. Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
 - 5.7.2. Antecedentes do HACCP
 - 5.7.3. Os pré-requisitos do HACCP
 - 5.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 5.8. As 7 etapas de implementação do plano de Controle de Perigos e Pontos Críticos (HACCP)
 - 5.8.1. Análise de riscos
 - 5.8.2. Identificação dos pontos de controle críticos
 - 5.8.3. Estabelecimento de limites críticos
 - 5.8.4. Estabelecendo procedimentos de monitoramento
 - 5.8.5. Implementação de ações corretivas
 - 5.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
 - 5.8.7. Sistemas de registro e documentação
- 5.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Risco e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 5.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
 - 5.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
 - 5.9.3. Uso e gerenciamento de registros para avaliar a eficiência do plano HACCP
- 5.10. Variantes do sistema de planejamento de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) com base em sistemas de risco
 - 5.10.1. VACCP ou plano de garantia de vulnerabilidade e pontos críticos de controle (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 5.10.2. TACCP ou Avaliação de Ameaças e Pontos Críticos de Controle (Threat Assessment Critical Control Points)
 - 5.10.3. HARPC ou Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco (Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)

Módulo 6. Certificações de segurança de alimentos para a indústria alimentícia

- 6.1. Princípios da certificação
 - 6.1.1. O conceito de certificação
 - 6.1.2. Os órgãos certificadores
 - 6.1.3. Esboço geral de um processo de certificação.
 - 6.1.4. Gerenciamento de um programa de certificação e recertificação
 - 6.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação

- 6.2. Certificações de boas práticas
 - 6.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 6.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
 - 6.2.3. Certificação de Boas Práticas para a produção primária
 - 6.2.4. Outros programas de boas práticas (GxP)
- 6.3. Certificação ISO 17025
 - 6.3.1. A estrutura de normas ISO
 - 6.3.2. Visão geral do sistema ISO 17025
 - 6.3.3. Certificação ISO 17025
 - 6.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da segurança de alimentos
- 6.4. Certificação ISO 22000
 - 6.4.1. Antecedentes
 - 6.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
 - 6.4.3. Alcance da certificação ISO 22000
- 6.5. Iniciativa GFSI e Global GAP e Global Markets Program
 - 6.5.1. O sistema global de segurança de alimentos GFSI (Global Food Safety Initiative)
 - 6.5.2. Estrutura do programa Global GAP
 - 6.5.3. Alcance da certificação Global GAP
 - 6.5.4. Estrutura do programa Global Markets Program
 - 6.5.5. Alcance da certificação Global Markets Program
 - 6.5.6. Relação de Global GAP e Global Markets com outras certificações
- 6.6. Certificação SQF (Safe Quality Food)
 - 6.6.1. Estrutura do programa SQF
 - 6.6.2. Alcance da certificação SQF
 - 6.6.3. Relação do SQF com outras certificações
- 6.7. Certificação BRC (British Retail Consortium)
 - 6.7.1. Estrutura do programa BRC
 - 6.7.2. Alcance da certificação BRC
 - 6.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 6.8. Certificação IFS
 - 6.8.1. Estrutura do programa IFS
 - 6.8.2. Alcance da certificação IFS
 - 6.8.3. Relação do IFS com outras certificações.

- 6.9. Certificação FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
 - 6.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
 - 6.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
 - 6.9.3. Alcance da certificação FSSC 22000
- 6.10. Programas de Defesa Alimentar
 - 6.10.1. O conceito de defesa alimentar
 - 6.10.2. O alcance de um programa de defesa alimentar
 - 6.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de advocacia alimentar

Módulo 7. Digitalização do sistema de gestão da qualidade

- 7.1 Padrões de qualidade e análise de risco no setor de alimentos
 - 7.1.1. Padrões atuais de qualidade e segurança de alimentos
 - 7.1.2. Principais fatores de risco em produtos alimentícios
- 7.2. A "Era da digitalização" e sua influência nos sistemas globais de segurança de alimentos
 - 7.2.1. A Iniciativa Global de segurança de alimentos da Codex Alimentarius
 - 7.2.2. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 7.2.3. Norma ISO 22000
- 7.3. Software comercial para gestão da segurança de alimentos
 - 7.3.1. Uso de dispositivos inteligentes
 - 7.3.2. Software comercial para processos de gestão específica
- 7.4. Estabelecimento das plataformas digitais para a integração de uma equipe responsável pelo desenvolvimento do programa HACCP
 - 7.4.1. Etapa 1 Preparação e planejamento
 - 7.4.2. Etapa 2 Implementação de programas de pré-requisitos para riscos e pontos críticos de controle do programa HACCP
 - 7.4.3. Etapa 3 Execução do plano
 - 7.4.4. Etapa 4 Verificação e manutenção do HACCP
- 7.5. Digitalização de programas de pré-requisitos (PPR) na indústria alimentícia – Migração do sistema tradicional para o digital
 - 7.5.1. Processos de produção primária
 - 7.5.1.1. Boas Práticas de Higiene (BPH)
 - 7.5.1.2. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 7.5.2. Processos estratégicos
 - 7.5.3. Processos operativos
 - 7.5.4. Processos de suporte

- 7.6. Plataformas para o monitoramento de "Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)"
 - 7.6.1. Treinamento de pessoal na documentação de POPs específicos
 - 7.6.2. Canais de comunicação e monitoramento da documentação do POP
- 7.7. Protocolos para gestão de documentos e comunicação entre departamentos
 - 7.7.1. Gerenciamento de documentos de rastreabilidade
 - 7.7.1.1. Protocolos da área de compras
 - 7.7.1.2. Rastreabilidade dos protocolos de recepção da matéria-prima
 - 7.7.1.3. Rastreabilidade dos protocolos de armazenagem
 - 7.7.1.4. Protocolos da área de processos
 - 7.7.1.5. Rastreabilidade dos protocolos de higiene
 - 7.7.1.6. Protocolos de qualidade do produto
 - 7.7.2. Implementação de canais alternativos de comunicação
 - 7.7.2.1. Uso de armazenamento em nuvem e pastas de acesso restrito
 - 7.7.2.2. Codificação de documentos para proteção de dados
- 7.8. Documentação digital e protocolos para auditorias e inspeções
 - 7.8.1. Gestão de auditorias internas
 - 7.8.2. Registro de ações corretivas
 - 7.8.3. Aplicação do "ciclo de Deming"
 - 7.8.4. Gestão de programas de melhoria contínua
- 7.9. Estratégias para uma comunicação adequada dos riscos
 - 7.9.1. Protocolos de gestão de risco e comunicação
 - 7.9.2. Estratégias efetivas de comunicação
 - 7.9.3. Informação pública e uso das mídias sociais
- 7.10. Estudo de casos específicos de digitalização e suas vantagens na redução de riscos na indústria de alimentos
 - 7.10.1. Riscos de segurança de alimentos
 - 7.10.2. Riscos de fraude alimentar
 - 7.10.3. Riscos de defesa alimentar

Módulo 8. Validação de novas metodologias e processos

- 8.1. Pontos críticos de controle
 - 8.1.1. Perigos significativos
 - 8.1.2. Programas de pré-requisitos
 - 8.1.3. Gráfico de Gestão de Pontos Críticos de Controle
- 8.2. Verificação de um programa de autocontrole
 - 8.2.1. Auditoria Interna
 - 8.2.2. Revisão dos registros históricos e tendências
 - 8.2.3. Reclamações de clientes
 - 8.2.4. Detecção de incidentes internos
- 8.3. Monitoramento, validação e verificação dos pontos de controle
 - 8.3.1. Técnicas de vigilância ou monitoramento
 - 8.3.2. Validação dos controles
 - 8.3.3. Verificação da eficácia
- 8.4. Validação de processos e métodos
 - 8.4.1. Suporte documental
 - 8.4.2. Validação de técnicas analíticas
 - 8.4.3. Plano de amostragem de validação
 - 8.4.4. Viés e precisão do método
 - 8.4.5. Determinar a incerteza
- 8.5. Métodos de validação
 - 8.5.1. Etapas de validação do método
 - 8.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 8.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 8.6. Gestão de incidentes e desvios
 - 8.6.1. Formação da equipe de trabalho
 - 8.6.2. Descrição do problema
 - 8.6.3. Determinação da causa raiz
 - 8.6.4. Ações corretivas e preventivas
 - 8.6.5. Verificação da eficácia

- 8.7. Análise das causas e seus métodos
 - 8.7.1. Análise das causas: Métodos qualitativos
 - 8.7.1.1. Árvore causa raiz
 - 8.7.1.2. O porquê
 - 8.7.1.3. Causa e efeito
 - 8.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
 - 8.7.2. Análise das causas: Métodos quantitativos
 - 8.7.2.1. Modelo de coleta de dados
 - 8.7.2.2. Diagrama de Pareto
 - 8.7.2.3. Gráficos de dispersão
 - 8.7.2.4. Histogramas
- 8.8. Gestão de reclamações
 - 8.8.1. Coleta de dados das reclamações
 - 8.8.2. Investigação e ação
 - 8.8.3. Elaboração de relatório técnico
 - 8.8.4. Análise das tendências de reclamações
- 8.9. Auditorias internas do sistema de autocontrole
 - 8.9.1. Auditores competentes
 - 8.9.2. Programa e plano de auditoria
 - 8.9.3. Alcance da auditoria
 - 8.9.4. Documentos de referência
- 8.10. Execução de auditorias internas
 - 8.10.1. Reunião de abertura
 - 8.10.2. Avaliação do sistema
 - 8.10.3. Desvios das auditorias internas
 - 8.10.4. Reunião de encerramento
 - 8.10.5. Avaliação e monitoramento da eficácia do fechamento de desvios

Módulo 9. PD&I de novos alimentos e ingredientes

- 9.1. Novas tendências na elaboração de alimentos
 - 9.1.1. Projeto de alimentos funcionais visando melhorar funções fisiológicas específicas
 - 9.1.2. Inovação e novas tendências no design de alimentos funcionais e nutracêuticos
- 9.2. Tecnologias e ferramentas para isolamento, enriquecimento e purificação de ingredientes funcionais de diferentes matérias-primas
 - 9.2.1. Propriedades químicas
 - 9.2.2. Propriedades sensoriais
- 9.3. Procedimentos e equipamentos para a incorporação de ingredientes funcionais no alimento base
 - 9.3.1. Formulação de alimentos funcionais de acordo com suas propriedades químicas e sensoriais, ingestão calórica, etc.
 - 9.3.2. Estabilização de ingredientes bioativos a partir da formulação
 - 9.3.3. Dosagem
- 9.4. Pesquisa em gastronomia
 - 9.4.1. Texturas
 - 9.4.2. Viscosidade e sabor. Espessantes usados na nova cozinha
 - 9.4.3. Agentes gelificantes
 - 9.4.4. Emulsões
- 9.5. Inovação e novas tendências no design de alimentos funcionais e nutracêuticos
 - 9.5.1. Projeto de alimentos funcionais visando melhorar funções fisiológicas específicas
 - 9.5.2. Aplicações práticas de projeto de alimentos funcionais
- 9.6. Formulação específica de compostos bioativos
 - 9.6.1. Transformação de flavonoides na formulação de alimentos funcionais.
 - 9.6.2. Estudos de biodisponibilidade de compostos fenólicos
 - 9.6.3. Antioxidantes na formulação de alimentos funcionais
 - 9.6.4. Preservação da estabilidade antioxidante no projeto de alimentos funcionais
- 9.7. Projeto de produtos com baixo teor de açúcar e de gordura
 - 9.7.1. Desenvolvimento de produtos com baixo teor de açúcar

- 9.7.2. Produtos com baixo teor de gordura
- 9.7.3. Estratégias para a síntese de lipídios estruturados
- 9.8. Processos para o desenvolvimento de novos ingredientes alimentícios
 - 9.8.1. Processos avançados para obtenção de ingredientes alimentícios com aplicação industrial: Tecnologias de micronização e microencapsulação
 - 9.8.2. Tecnologias supercríticas e limpas
 - 9.8.3. Tecnologia enzimática para a produção de novos ingredientes alimentares
 - 9.8.4. Produção biotecnológica de novos ingredientes alimentares
- 9.9. Novos ingredientes alimentícios de origem vegetal e animal
 - 9.9.1. Tendências em desenvolvimento de PD& em novos ingredientes
 - 9.9.2. Aplicações de ingredientes à base de plantas
 - 9.9.3. Aplicações de ingredientes de origem animal
- 9.10. Pesquisa e melhoria dos sistemas de rotulagem e preservação
 - 9.10.1. Requisitos de rotulagem
 - 9.10.2. Novos sistemas de conservação
 - 9.10.3. Validação de alegações de saúde

Módulo 10. Desenvolvimento, coordenação e implementação de projetos de PD&I

- 10.1. Inovação e competitividade no setor alimentício
 - 10.1.1. Análise do setor alimentício
 - 10.1.2. Inovação em processos, produtos e gestão
 - 10.1.3. Restrições regulamentares para a colocação de novos alimentos no mercado
- 10.2. O sistema de P&D
 - 10.2.1. Pesquisa pública e pesquisa privada
 - 10.2.2. Planos regionais e locais de apoio às empresas
 - 10.2.3. Planos Nacionais de PD&I
 - 10.2.4. Programas internacionais
 - 10.2.5. Organizações de promoção de pesquisa
- 10.3. Projetos de PD&I
 - 10.3.1. Programas de ajuda em PD&I
 - 10.3.2. Tipos de projetos
 - 10.3.3. Tipos de financiamento
 - 10.3.4. Avaliação, monitoramento e controle de projetos



- 10.4. Produção científica e tecnológica
 - 10.4.1. Publicação, divulgação e difusão dos resultados da pesquisa
 - 10.4.2. Pesquisa básica/pesquisa aplicada
 - 10.4.3. Fontes privadas de informação
- 10.5. Transferência de tecnologia
 - 10.5.1. Proteção da propriedade industrial. Patentes
 - 10.5.2. Condições regulamentares na transferência no setor de alimentos
 - 10.5.3. European Food Safety Authority (EFSA)
 - 10.5.4. Food and Drug Administration (FDA)
 - 10.5.5. Organismos nacionais. Exemplo: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- 10.6. Planejamento de projetos de PD&I
 - 10.6.1. Estrutura da quebra de trabalho
 - 10.6.2. Alocação de recursos
 - 10.6.3. Prioridade das tarefas
 - 10.6.4. Método do Diagrama de Grantt
 - 10.6.5. Métodos e sistemas de planejamento com suporte digital
- 10.7. Desenvolvimento documental de projetos de PD&I
 - 10.7.1. Estudos prévios
 - 10.7.2. Entrega de relatórios de progresso
 - 10.7.3. Desenvolvimento da memória do projeto
- 10.8. Execução do projeto
 - 10.8.1. Checklist
 - 10.8.2. Entregáveis
 - 10.8.3. Monitoramento do progresso do projeto
- 10.9. Entrega e validação do projeto
 - 10.9.1. Normas ISO de gerenciamento de projetos para projetos de PD&I
 - 10.9.2. Conclusão da fase do projeto
 - 10.9.3. Análise de resultados e viabilidade
- 10.10. Implementação de projetos desenvolvidos de PD&I
 - 10.10.1. Gestão de compras
 - 10.10.2. Validação de fornecedores
 - 10.10.3. Validação e verificação do projeto

07

Estágio Clínico

Ao concluir a fase inicial desse programa, que compreende um currículo teórico online, o aluno passará para uma segunda etapa de capacitação prática em um centro de referência. Dessa forma, o aluno terá o apoio de um excelente orientador na área, que fornecerá suporte abrangente durante a preparação e a execução desse estágio.



“

Você fará seu estágio com um dos principais especialistas em Segurança Alimentar Veterinária”

O processo de estágio nesse Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária é uma fase crucial no desenvolvimento abrangente dos profissionais. Em um período de 3 semanas, totalizando 120 horas, o aluno terá a oportunidade de aplicar e consolidar o conhecimento adquirido na fase teórica do programa. Essa experiência prática será realizada em centros de referência garantindo um ambiente profissional realista e enriquecedor.

A qualidade desse estágio será aprimorada pela presença de um orientador assistente, especializado no assunto. Esse orientador não só orientará o aluno em sua experiência prática, mas também fornecerá suporte essencial para garantir que o conhecimento teórico seja efetivamente traduzido em habilidades práticas. O acompanhamento próximo do orientador contribuirá significativamente para o sucesso de cada aluno na aplicação dos conceitos aprendidos.

O principal objetivo desse estágio é que o aluno aperfeiçoe e aplique os conhecimentos adquiridos durante a fase teórica do curso em situações reais. Isso garantirá que o aluno desenvolva as habilidades e a confiança necessárias para enfrentar os desafios no campo da Segurança Alimentar Veterinária.

O estágio será realizado com a participação ativa do aluno, executando as atividades e procedimentos de cada área de competência (aprender a aprender e aprender a fazer), com o acompanhamento e orientação de professores e outros colegas de capacitação que facilitem o trabalho em equipe e a integração multidisciplinar como competências transversais para a prática da Segurança Alimentar Veterinária (aprender a ser e aprender a conviver).



Os procedimentos descritos abaixo constituirão a base da parte prática da capacitação, e sua implementação estará sujeita à disponibilidade e carga de trabalho do próprio centro, sendo as atividades propostas as seguintes:

Módulo	Atividade Prática
Inspeção das instalações	Conduzir inspeções em fazendas, abatedouros, fábricas de processamento de alimentos e outras instalações relacionadas à produção animal
	Identificar os possíveis riscos à segurança de alimentos nessas instalações
	Avaliar a eficácia dos programas de limpeza e desinfecção nas instalações
	Revisar a documentação e os registros relacionados à segurança alimentar, como registros de temperatura e protocolos de gerenciamento de resíduos
	Realizar inspeções específicas para avaliar o cumprimento das normas de bem-estar animal nas instalações de produção
	Implementar ações corretivas após identificar áreas de melhoria durante as inspeções
Monitoramento de práticas de higiene	Observar e avaliar as práticas de higiene no manuseio, processamento e armazenamento de alimentos
	Desenvolver protocolos de higiene e segurança de alimentos
	Realizar auditorias sem aviso prévio para avaliar a consistência na aplicação das práticas de higiene
	Capacitar a equipe em boas práticas de higiene e manuseio de alimentos
	Organizar sessões práticas para demonstrar o uso correto de equipamentos de proteção individual (EPI) e ferramentas de limpeza
	Avaliar a eficácia dos programas de controle de pragas e sugerir melhorias
Controle de qualidade	Implementar técnicas de amostragem para verificação da qualidade de produtos alimentícios de origem animal
	Realizar testes laboratoriais para avaliar a presença de agentes patogênicos ou contaminantes
	Identificar indicadores de qualidade em produtos de origem animal, como cor, textura e odor
	Analisar relatórios laboratoriais e interpretar resultados de testes microbiológicos e químicos
	Realizar testes sensoriais de sabor para avaliar a qualidade organoléptica de produtos cárneos e lácteos
	Implementar programas de certificação de qualidade, como a denominação de origem

Módulo	Atividade Prática
Monitoramento da cadeia de suprimentos	Siga a cadeia de abastecimento da fazenda à mesa para identificar possíveis pontos de contaminação ou riscos
	Conduzir auditorias de fornecedores e avaliar a rastreabilidade do produto
	Conduzir entrevistas e questionários ao longo da cadeia de abastecimentos para avaliar o conhecimento e o cumprimento das práticas de segurança de alimentos.
	Colaborar com a implementação de sistemas de rastreabilidade mais avançados, como o uso de tecnologias de rastreamento e rotulagem
	Aplicar sistemas de monitoramento em tempo real para rastrear a temperatura e as condições de transporte de produtos perecíveis
	Avaliar a eficácia dos procedimentos de recebimento e armazenamento de matérias primas nas instalações de processamento
Formação em Boas Práticas de Fabricação (GMP) e HACCP	Colaborar na revisão e atualização contínua de manuais e procedimentos relacionados a GMP e HACCP
	Participar de sessões de capacitação para equipes de trabalho sobre a importância e a aplicação prática das GMPs e do HACCP
	Implementação e monitoramento de programas de Boas Práticas de Fabricação
	Identificar pontos críticos de controle e desenvolver planos HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)
	Adaptar os programas de capacitação para que se adaptem às mudanças nas regulamentações ou às novas tecnologias
	Implementar sessões práticas para identificar e gerenciar pontos de controle críticos nos processos de produção
Pesquisa e análise	Participar de projetos de pesquisa relacionados à segurança veterinária de alimentos
	Extrair dados epidemiológicos e auxiliar na identificação de tendências e riscos emergentes
	Coletar dados de campo para investigações epidemiológicas sobre surtos de doenças transmitidas por alimentos
	Analisar tendências de longo prazo na segurança de alimentos e propor melhorias com base nas descobertas
	Pesquisar sobre o uso de novas tecnologias, como sensores inteligentes e <i>blockchain</i> , para melhorar a rastreabilidade e a segurança na cadeia de abastecimentos
	Estudar a eficácia das estratégias de comunicação para promover a adoção de práticas mais seguras na produção de alimentos de origem animal

Seguro de responsabilidade civil

A principal preocupação desta instituição é garantir a segurança dos profissionais que realizam o estágio e dos demais colaboradores necessários para o processo de capacitação prática na empresa. Entre as medidas adotadas para alcançar este objetivo está a resposta a qualquer incidente que possa ocorrer ao longo do processo de ensino-aprendizagem.

Para isso, esta entidade educacional se compromete a fazer um seguro de responsabilidade civil que cubra qualquer eventualidade que possa surgir durante o período de estágio no centro onde se realiza a capacitação prática.

Esta apólice de responsabilidade civil terá uma cobertura ampla e deverá ser aceita antes do início da capacitação prática. Desta forma, o profissional não terá que se preocupar com situações inesperadas, estando amparado até a conclusão do programa prático no centro.



Condições da Capacitação Prática

As condições gerais do contrato de estágio para o programa são as seguintes:

1. ORIENTAÇÃO: durante o Mestrado Próprio Semipresencial o aluno contará com dois orientadores que irão acompanhá-lo durante todo o processo, esclarecendo as dúvidas e respondendo perguntas que possam surgir. Por um lado, contará com um orientador profissional, pertencente ao centro onde é realizado o estágio, que terá o objetivo de orientar e dar suporte ao aluno a todo momento. E por outro, contará com um orientador acadêmico cuja missão será coordenar e ajudar o aluno durante todo o processo, esclarecendo dúvidas e viabilizando o que for necessário. Assim, o aluno estará sempre acompanhado e poderá resolver as dúvidas que possam surgir, tanto de natureza prática quanto acadêmica.

2. DURAÇÃO: o programa de estágio terá uma duração de três semanas contínuas, distribuídas em jornadas de 8 horas, cinco dias por semana. Os dias e horários do programa serão de responsabilidade do centro e o profissional será informado com antecedência suficiente para que possa se organizar.

3. NÃO COMPARECIMENTO: em caso de não comparecimento no dia de início do Mestrado Próprio Semipresencial, o aluno perderá o direito de realizá-lo, sem que haja a possibilidade de reembolso ou mudança das datas estabelecidas. A ausência por mais de dois dias sem causa justificada/médica resultará na renúncia ao estágio e, conseqüentemente, em seu cancelamento automático. Qualquer problema que possa surgir durante a realização do estágio, deverá ser devidamente comunicado ao orientador acadêmico com caráter de urgência.

4. CERTIFICAÇÃO: ao concluir o Mestrado Semipresencial o aluno receberá um certificado que comprovará o período de estágio no centro em questão.

5. RELAÇÃO DE EMPREGO: o Mestrado Próprio Semipresencial não constitui relação de emprego de nenhum tipo.

6. ESTUDOS PRÉVIOS: alguns centros podem exigir um certificado de estudos prévios para a realização do Mestrado Próprio Semipresencial. Nestes casos, será necessário apresentá-lo ao departamento de estágio da TECH para que seja confirmada a atribuição do centro escolhido.

7. NÃO INCLUI: o Mestrado Próprio Semipresencial não incluirá nenhum elemento não descrito nas presentes condições. Portanto, não inclui acomodação, transporte para a cidade onde o estágio será realizado, vistos ou qualquer outro serviço não mencionado anteriormente.

Entretanto, em caso de dúvidas ou recomendações a respeito, o aluno poderá consultar seu orientador acadêmico. Este lhe proporcionará as informações necessárias para facilitar os procedimentos.

08

Onde posso realizar o Estágio Clínico?

O curso inclui uma fase prática fundamental, realizada em centros de referência na área de segurança de alimentos. Durante essa etapa, os participantes aplicarão na prática os conhecimentos adquiridos na parte teórica do programa. Com o objetivo de estender o escopo dessa formação a um número maior de profissionais, a TECH oferece a possibilidade de realizar o estágio em vários centros especializados em todo o país. Essa iniciativa reflete o compromisso da instituição com a excelência educacional e o acesso a um preço acessível para todos os interessados em fortalecer suas habilidades de segurança de alimentos.





“

Complete seu aprendizado teórico com o melhor estágio prático do mercado educacional”



Os alunos poderão realizar a parte prática deste Mestrado Próprio Semipresencial nos seguintes locais:



Veterinária

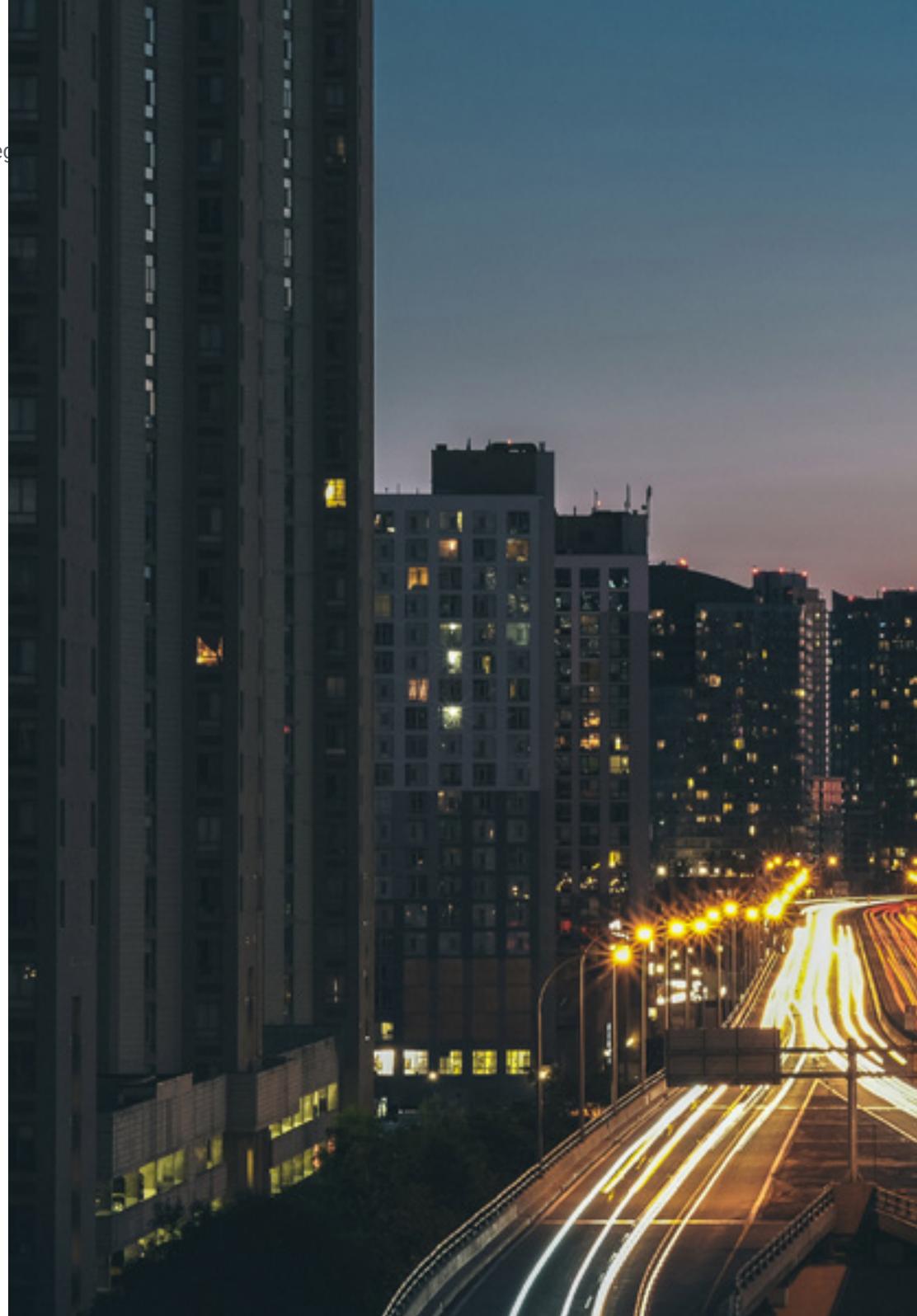
Marcelle Natureza

País	Cidade
Espanha	Lugo

Endereço: Marcelle, 6, 27154
San Martin de Guillar, Lugo

Zoológico especializado em conservação e bem-estar animal

Capacitações práticas relacionadas:
- Bem-estar Animal
- Gerenciamento da Fauna Silvestre





“

*Combine teoria e prática
profissional através de uma
abordagem educacional
exigente e gratificante”*

09

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

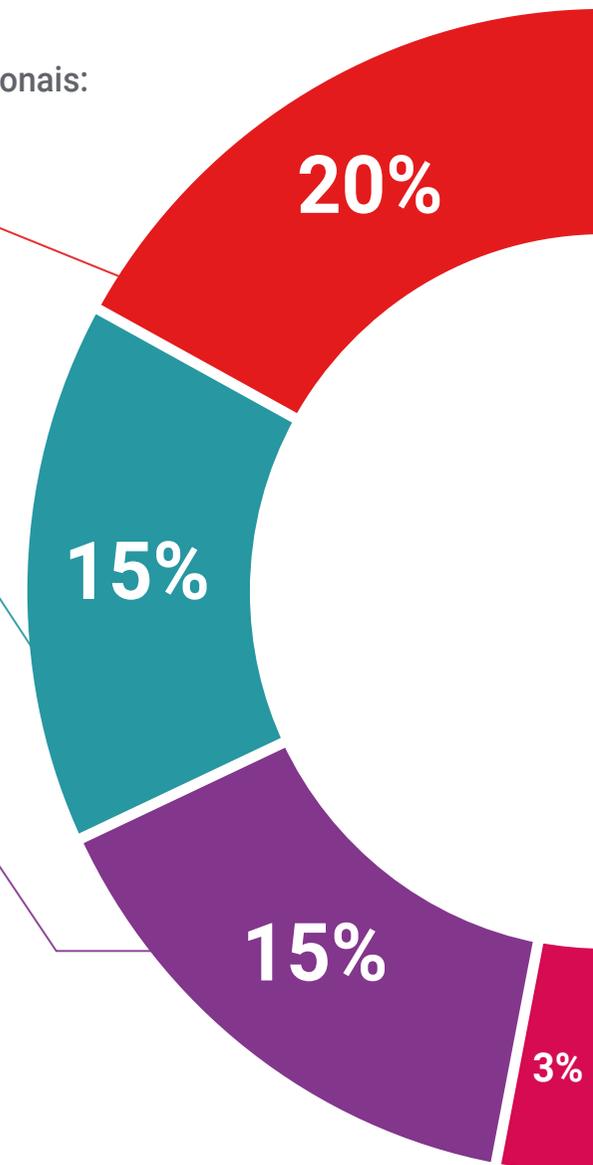
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

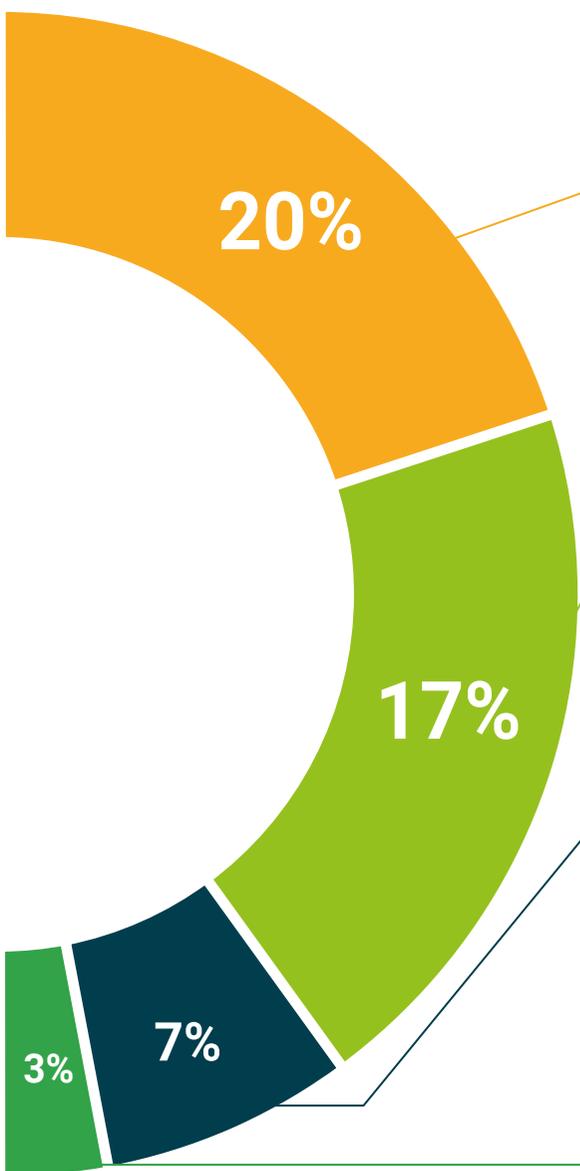
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.



10 Certificado

O Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Mestrado Próprio Semipresencial emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

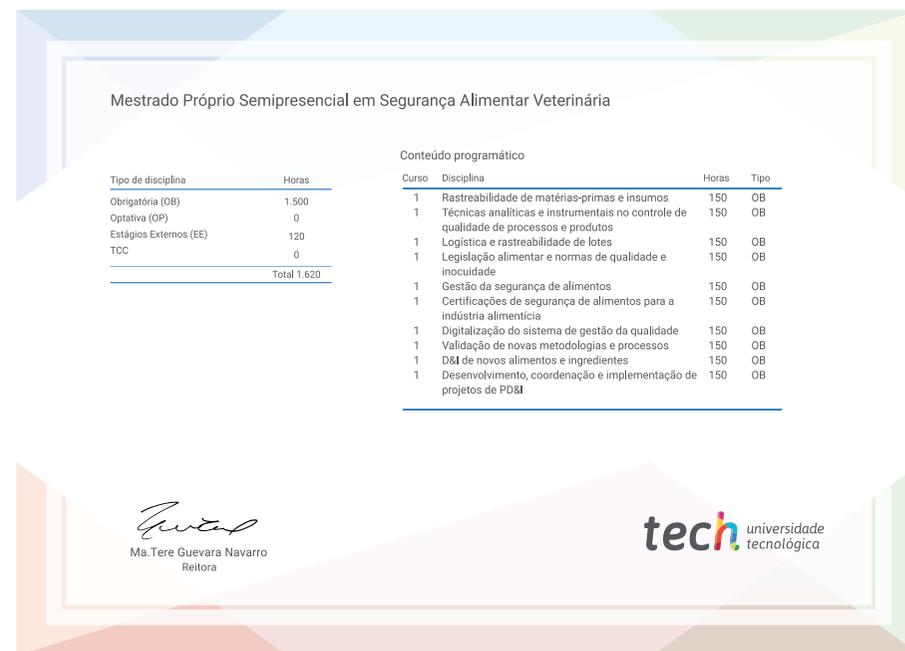
Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **Mestrado Próprio Semipresencial** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Mestrado Próprio Semipresencial, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Mestrado Próprio Semipresencial em Segurança Alimentar Veterinária**

Modalidade: **Semipresencial (Online + Estágio Clínico)**

Duração: **12 meses**



*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

tech universidade
tecnológica

Mestrado Próprio Semipresencial Segurança Alimentar Veterinária

Modalidade: Semipresencial (Online + Estágio Clínico)

Duração: 12 meses

Certificado: TECH Universidade Tecnológica

Horas letivas: 1.620h

Mestrado Próprio Semipresencial

Segurança Alimentar Veterinária

