

Programa Avançado

Validação de Novas Metodologias
e Digitalização da Indústria na
Gestão da Segurança Alimentar





Programa Avançado

Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar

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

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/veterinaria/programa-avancado/programa-avancado-validacao-novas-metodologias-digitalizacao-industria-gestao-seguranca-alimentar

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 24

06

Certificado

pág. 32

01

Apresentação

A segurança alimentar veterinária é de suma importância para garantir que os produtos alimentícios sejam de alta qualidade, portanto, é necessário ampliar o conhecimento neste campo. Por esta razão a TECH apresenta este programa em novas metodologias e digitalização da indústria em gestão de segurança. Um programa 100% online onde o profissional irá adquirir sólidos conhecimentos para uma correta apropriação no trabalho de campo e desta forma melhorar suas capacidades diante de atualizações de segurança alimentar.





“

Esta capacitação é a melhor opção que você pode encontrar para se especializar em validação e digitalização na indústria de alimentos e para atualizar seus conhecimentos”

O Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre os programas oferecidos nas universidades atualmente, pois tem como objetivo a gestão completa da segurança dos alimentos.

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

Neste Programa Avançado é descrita a importância da aplicação de meios e plataformas digitais em sistemas de gestão da qualidade na indústria de alimentos, com ênfase especial nas estratégias de migração dos sistemas tradicionais para os digitais. Esta capacitação reforça o conhecimento básico dos métodos tradicionais de gestão de sistemas de qualidade na indústria de alimentos e as vantagens de usar software comercial ou diferentes ferramentas de TI internas para aumentar a eficiência de programas como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Finalmente, os aspectos fundamentais que confirmam que os pontos críticos de controle são eficazes e garantem a segurança dos alimentos produzidos são revisados, sendo clara a necessidade e a formulação correta dos pontos críticos de controle. Determina as ferramentas necessárias para validar os controles em vigor, verificar a eficácia desses controles e ter a confiança necessária para implementar processos de controle sólidos dentro do sistema de gestão de segurança alimentar.

Os docentes deste programa são professores universitários e profissionais de várias disciplinas na produção primária, no uso de técnicas analíticas e instrumentais para o controle de qualidade, na prevenção de contaminação acidental, contaminação intencional e fraude, esquemas regulatórios para certificação da segurança alimentar (*Food Safety/Food Integrity*) e a rastreabilidade (*Food Safety/Food Authenticity*). São especialistas em legislação e regulamentos sobre qualidade e segurança alimentar, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, pesquisa e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, a coordenação e execução de projetos de PD&I. Tudo isso é necessário para se conseguir uma capacitação completa e especializada, altamente exigida pelos profissionais do setor de alimentos.

Este **Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar** 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
- ♦ Novidades sobre Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Ênfase especial em metodologias inovadoras na Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar
- ♦ 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 esta capacitação em Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar. Esta é a oportunidade perfeita para impulsionar sua carreira”

“

Este Programa Avançado é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de uma capacitação para atualizar seus conhecimentos em Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar”

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.

Seu conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional um aprendizado situado e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma qualificação imersiva programada para capacitar em situações reais.

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

Este Certificado conta com o melhor material didático, permitindo realizar um estudo contextual e facilitando a sua aprendizagem.

Este programa lhe permitirá conciliar seus estudos com seu trabalho enquanto amplia os conhecimentos nesta área.



02

Objetivos

O Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar visa facilitar o desempenho dos profissionais com os últimos avanços mais inovadores do setor.





“

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



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
- ♦ Analisar as vantagens da digitalização nos processos de segurança alimentar e gestão da qualidade atualmente estabelecidos
- ♦ Desenvolver conhecimento especializado de diferentes plataformas de negócios e ferramentas de TI internas para gerenciamento de processos
- ♦ Definir a importância de um processo de migração de um sistema tradicional para um sistema digital em Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar
- ♦ Estabelecer estratégias para a digitalização de protocolos e documentos relacionados à gestão de diferentes processos de Qualidade e Segurança Alimentar
- ♦ Determinar pontos críticos de controle
- ♦ Ter ferramentas para validação de PCCs
- ♦ Analisar os conceitos de Vigilância, Verificação e Validação de processos
- ♦ Melhorar a gestão de incidentes, reclamações e auditorias internas





Objetivos específicos

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- ♦ Definir os fundamentos da legislação alimentar
- ♦ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais e europeus no 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

Módulo 2. 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
- ♦ Estabelecer estratégias apropriadas para a transferência dos processos tradicionais de gestão da qualidade para plataformas digitais
- ♦ Definir os pontos-chave do processo de digitalização de um programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- ♦ Analisar alternativas para a implementação de programas de pré-requisitos (PPR), planos APPCC e o monitoramento de procedimento operacional padrão (POP)
- ♦ Analisar os protocolos e estratégias mais apropriados para a digitalização na comunicação de risco
- ♦ Desenvolver mecanismos para a digitalização da gestão de auditoria interna, registro de ações corretivas e monitoramento de programas de melhoria contínua

Módulo 3. Validação de novas metodologias e processos

- ♦ Conheça as principais diferenças entre os pontos de controle e os pontos críticos de controle
- ♦ Desenvolver programas de pré-requisitos e gráficos de gerenciamento para garantir a Segurança Alimentar
- ♦ Aplicar auditorias internas, reclamações ou incidentes internos como ferramentas para a validação dos processos de controle
- ♦ Examinar os métodos de validação do processo
- ♦ Diferenciar e especificar as diferenças entre as atividades de monitoramento, verificação e validação dentro do sistema HACCP
- ♦ Demonstrar a capacidade de resolver com a análise das causas e a implementação de ações corretivas para a gestão de reclamações ou não conformidades
- ♦ Avaliar a gestão das auditorias internas como uma ferramenta para melhorar o plano HACCP



Aproveite a oportunidade para se atualizar sobre as últimas novidades na Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar”

03

Direção do curso

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





“

Os principais profissionais da área se reuniram para lhe ensinar os principais avanços em Segurança Alimentar Veterinária”

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. John Donaghy

- ♦ Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça
- ♦ Líder de Projetos em Microbiologia de Segurança Alimentar do Instituto de Ciências Agroalimentares e 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 pode 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 na UOC

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



Professores

Dr. Gustavo Rubén Velderrain Rodríguez

- ◆ Doutor em Ciências Centro de Pesquisa em Alimentos e Desenvolvimento, A. C. (CIAD)
- ◆ Membro do Sistema Nacional de Pesquisadores do CONACyT (México)

Sra. Eloísa Aranda Rodrigo

- ◆ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ◆ Desenvolve a 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 Alimentar ISO 22000
- ◆ Experiência em auditorias sob os protocolos ISO 9001 e ISO 17025

Sra. Marifé Montes Luna

- ◆ Diretora Técnica em Qualitatus (software de gestão de segurança alimentar)
- ◆ Formada em Engenharia Agronômica na Universidade de Córdoba
- ◆ Programa Intensivo em Gestão de Empresas Pide no Instituto Internacional de San Telmo
- ◆ Curso de pós-graduação em APPCC na Universidade de Salamanca

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 Veterinária.





“

Contamos com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado com a TECH e melhore suas habilidades”

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- 1.2. Legislação alimentar internacional Organizações internacionais
 - 1.2.1. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)
 - 1.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 1.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.3. Legislação alimentar europeia
 - 1.3.1. Legislação alimentar europeia
 - 1.3.2. Livro Branco sobre Segurança Alimentar
 - 1.3.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.3.5. Procedimento
 - 1.3.6. Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA)
- 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

Módulo 2. Digitalização do sistema de gestão da qualidade

- 2.1. Padrões de qualidade e análise de risco na indústria alimentícia
 - 2.1.1. Padrões atuais de qualidade e segurança alimentar
 - 2.1.2. Principais fatores de risco em produtos alimentícios
- 2.2. A "Era Digital" e sua influência nos sistemas globais de segurança alimentar
 - 2.2.1. Iniciativa Global de Segurança Alimentar do Codex Alimentarius
 - 2.2.2. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 2.2.3. Norma ISO 22000
- 2.3. Software comercial para gestão da segurança alimentar
 - 2.3.1. Uso de dispositivos inteligentes
 - 2.3.2. Software comercial para processos de gestão específica
- 2.4. Estabelecimento das plataformas digitais para a integração de uma equipe responsável pelo desenvolvimento do programa HACCP
 - 2.4.1. Etapa 1 Preparação e planejamento
 - 2.4.2. Etapa 2 Implementação de programas de pré-requisitos para riscos e pontos críticos de controle do programa HACCP
 - 2.4.3. Etapa 3 Execução do plano
 - 2.4.4. Etapa 4 Verificação e manutenção do HACCP



- 2.5. Digitalização de programas de pré-requisitos (PPR) na indústria alimentícia - Migração do sistema tradicional para o digital
 - 2.5.1. Processos de produção primária
 - 2.5.2. Boas Práticas de Higiene (BPH)
 - 2.5.3. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 2.5.4. Processos estratégicos
 - 2.5.5. Processos operativos
 - 2.5.6. Processos de suporte
- 2.6. Plataformas para o monitoramento de "Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)"
 - 2.6.1. Treinamento de pessoal na documentação de POPs específicos
 - 2.6.2. Canais de comunicação e monitoramento da documentação do POP
- 2.7. Protocolos para gestão de documentos e comunicação entre departamentos
 - 2.7.1. Gerenciamento de documentos de rastreabilidade
 - 2.7.2. Protocolos da área de compras
 - 2.7.3. Rastreabilidade dos protocolos de recepção da matéria-prima
 - 2.7.4. Rastreabilidade dos protocolos de armazenagem
 - 2.7.5. Protocolos da área de processos
 - 2.7.6. Rastreabilidade dos protocolos de higiene
 - 2.7.7. Protocolos de qualidade do produto
 - 2.7.8. Implementação de canais alternativos de comunicação
 - 2.7.8.1. Uso de armazenamento em nuvem e pastas de acesso restrito
 - 2.7.8.2. Codificação de documentos para proteção de dados
- 2.8. Documentação digital e protocolos para auditorias e inspeções
 - 2.8.1. Gestão de auditorias internas
 - 2.8.2. Registro de ações corretivas
 - 2.8.3. Aplicação do "ciclo de Deming"
 - 2.8.4. Gestão de programas de melhoria contínua

- 2.9. Estratégias para uma comunicação adequada dos riscos
 - 2.9.1. Protocolos de gestão de risco e comunicação
 - 2.9.2. Estratégias efetivas de comunicação
 - 2.9.3. Informação pública e uso das mídias sociais
- 2.10. Estudo de casos específicos de digitalização e suas vantagens na redução de riscos na indústria alimentícia
 - 2.10.1. Riscos de segurança alimentar
 - 2.10.2. Riscos de fraude alimentar
 - 2.10.3. Riscos de defesa alimentar

Módulo 3. Validação de novas metodologias e processos

- 3.1. Pontos críticos de controle
 - 3.1.1. Perigos significativos
 - 3.1.2. Programas de pré-requisitos
 - 3.1.3. Gráfico de Gestão de Pontos Críticos de Controle
- 3.2. Verificação de um programa de autocontrole
 - 3.2.1. Auditoria Interna
 - 3.2.2. Revisão dos registros históricos e tendências
 - 3.2.3. Reclamações de clientes
 - 3.2.4. Detecção de incidentes internos
- 3.3. Monitoramento, validação e verificação dos pontos de controle
 - 3.3.1. Técnicas de vigilância ou monitoramento
 - 3.3.2. Validação dos controles
 - 3.3.3. Verificação da eficácia
- 3.4. Validação de processos e métodos
 - 3.4.1. Suporte documental
 - 3.4.2. Validação de técnicas analíticas
 - 3.4.3. Plano de amostragem de validação
 - 3.4.4. Viés e precisão do método
 - 3.4.5. Determinar a incerteza

- 3.5. Métodos de validação
 - 3.5.1. Etapas de validação do método
 - 3.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 3.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 3.6. Gestão de incidentes e desvios
 - 3.6.1. Formação da equipe de trabalho
 - 3.6.2. Descrição do problema
 - 3.6.3. Determinação da causa raiz
 - 3.6.4. Ações corretivas e preventivas
 - 3.6.5. Verificação da eficácia
- 3.7. Análise das causas e seus métodos
 - 3.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
 - 3.7.1.1. Árvore causa raiz
 - 3.7.1.2. Por que
 - 3.7.1.3. Causa e efeito
 - 3.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
 - 3.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
 - 3.7.2.1. Modelo de coleta de dados
 - 3.7.2.2. Diagrama de Pareto
 - 3.7.2.3. Gráficos de dispersão
 - 3.7.2.4. Histogramas
- 3.8. Gestão de reclamações
 - 3.8.1. Coleta de dados das reclamações
 - 3.8.2. Investigação e ação
 - 3.8.3. Elaboração de relatório técnico
 - 3.8.4. Análise das tendências de reclamações



- 3.9. Auditorias internas do sistema de autocontrole
 - 3.9.1. Auditores competentes
 - 3.9.2. Programa e plano de auditoria
 - 3.9.3. Alcance da auditoria
 - 3.9.4. Documentos de referência
- 3.10. Execução de auditorias internas
 - 3.10.1. Reunião de abertura
 - 3.10.2. Avaliação do sistema
 - 3.10.3. Desvios das auditorias internas
 - 3.10.4. Reunião de encerramento
 - 3.10.5. Avaliação e monitoramento da eficácia do fechamento de desvios

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*.





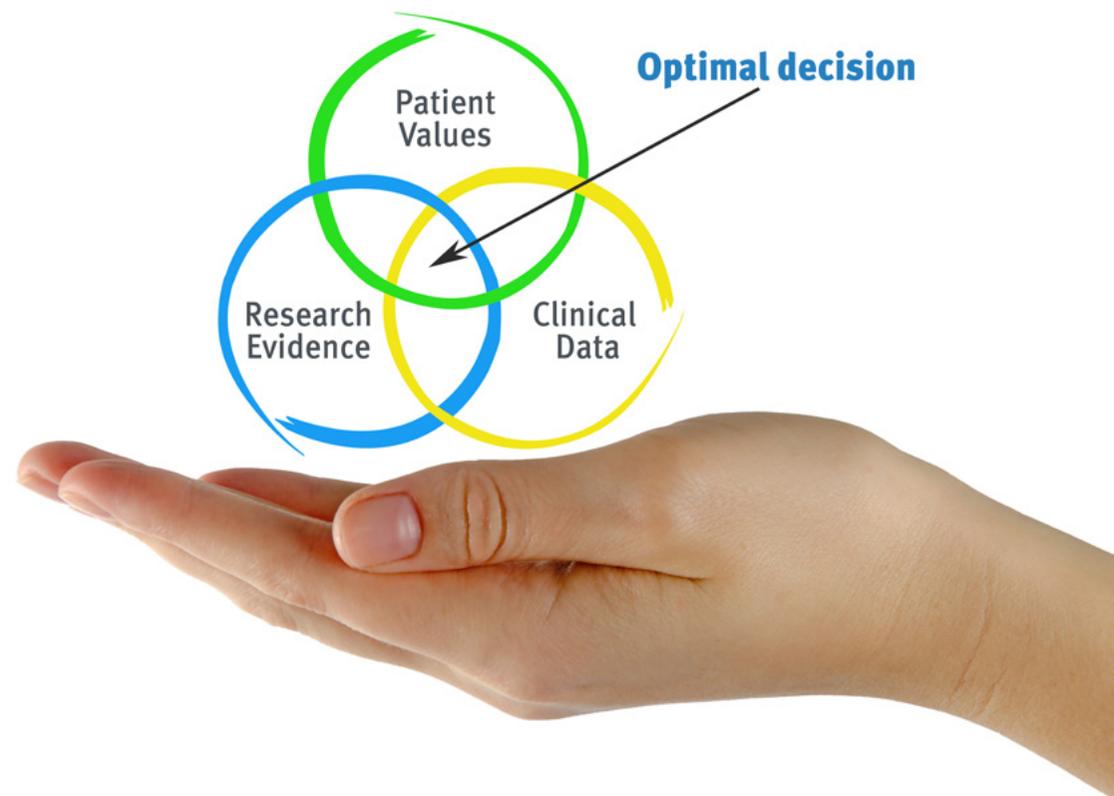
“

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

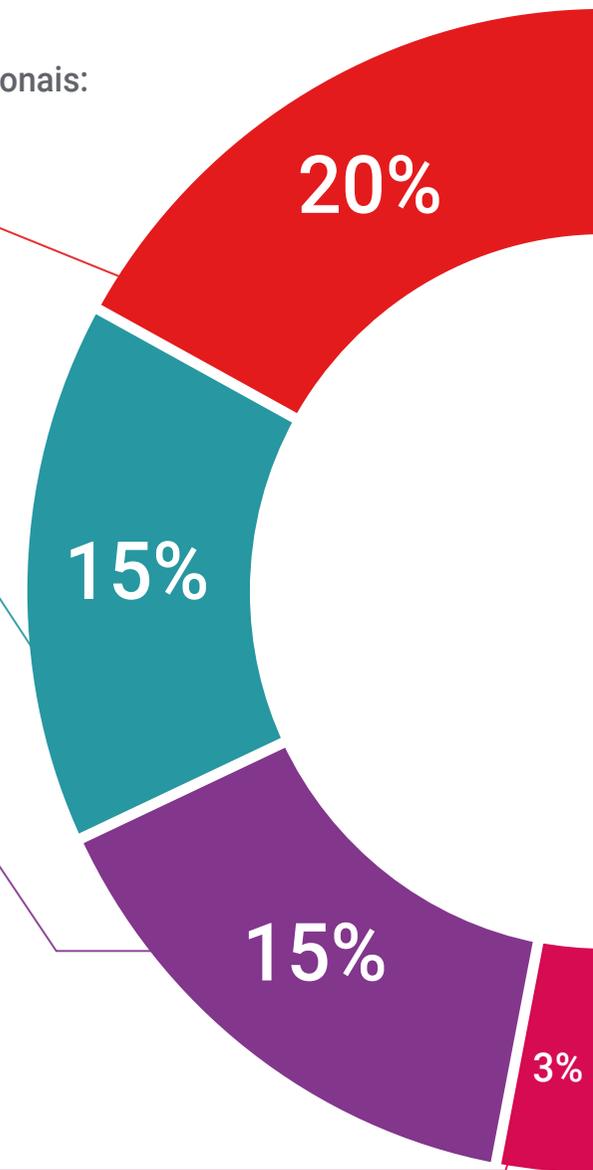
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

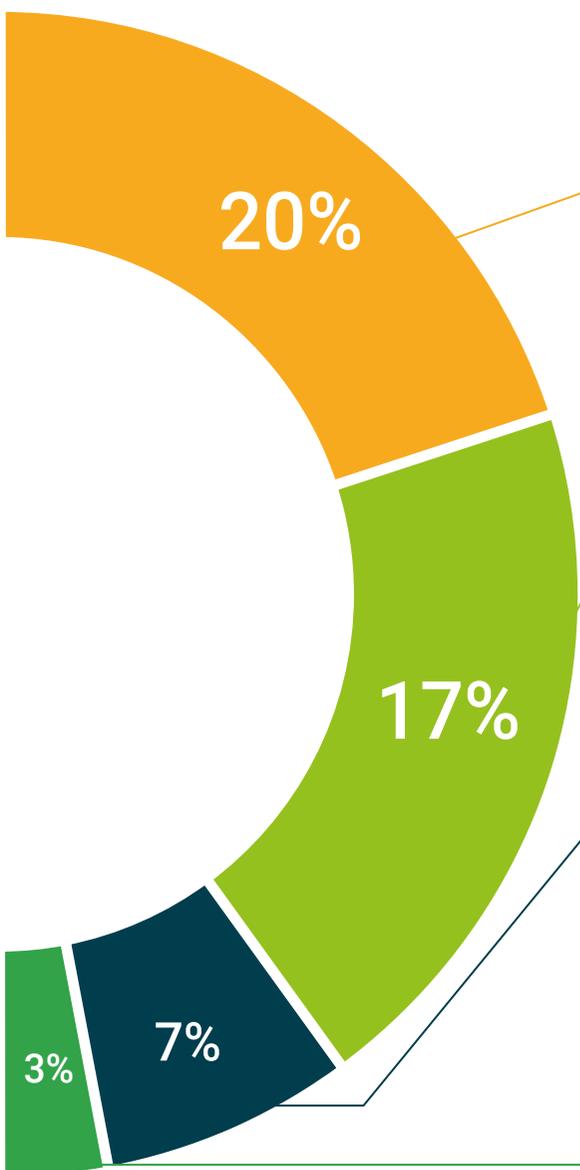
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado 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 **Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Programa Avançado de Validação de Novas Metodologias e Digitalização da Indústria na Gestão da Segurança Alimentar**

Modalidade: **online**

Duração: **6 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 comprimentos
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentável

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado

Validação de Novas
Metodologias e
Digitalização da
Indústria na Gestão da
Segurança Alimentar

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

Programa Avançado

Validação de Novas Metodologias
e Digitalização da Indústria na
Gestão da Segurança Alimentar

