

Advanced Master

Gestão Avançada de Empresas  
do Setor Alimentar

A M G A E S A



## Advanced Master Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 2 anos
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 120 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/pt/escola-gestao/advanced-master/advanced-master-alta-gestao-empresas-setor-alimentar](http://www.techtute.com/pt/escola-gestao/advanced-master/advanced-master-alta-gestao-empresas-setor-alimentar)

# Índice

01

Boas-vindas

---

*pág. 4*

02

Porquê estudar na TECH?

---

*pág. 6*

03

Porquê o nosso curso?

---

*pág. 10*

04

Objetivos

---

*pág. 14*

05

Competências

---

*pág. 20*

06

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 26*

07

Metodologia

---

*pág. 42*

08

O perfil dos nossos alunos

---

*pág. 50*

09

Direção do curso

---

*pág. 54*

10

Impacto para a sua carreira

---

*pág. 58*

11

Benefícios para a sua empresa

---

*pág. 62*

12

Certificação

---

*pág. 66*

# 01

# Boas-vindas

A globalização e a transformação digital levaram à criação de novas oportunidades de negócios e impulsionaram a inovação em produtos e processos. Os líderes do setor alimentar agora precisam de abordar a integração de estratégias de sustentabilidade, rastreabilidade de produtos, segurança alimentar e mudanças climáticas, o que requer uma compreensão profunda dos desafios e oportunidades do setor. Para facilitar este desafio, a TECH elaborou este curso 100% online que levará o profissional a aumentar as suas competências na eficiência da gestão empresarial deste setor, na melhoria da tomada de decisões financeiras e na lucratividade da empresa. Tudo isto em conjunto com um material didático avançado acessível 24 horas por dia.



Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar.  
TECH Universidade Tecnológica



“

*Um Advanced Master de 24 meses com o conhecimento necessário para promover projetos inovadores no Setor Alimentar”*

02

# Porquê estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de gestão do mundo, 100% online. É uma Escola de Gestão de elite que utiliza um modelo com os mais elevados padrões acadêmicos. Um centro internacional de ensino de alto desempenho e de competências intensivas de gestão.



“

*A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do estudante para o ajudar a alcançar o sucesso empresarial"*

## Na TECH Universidade Tecnológica



### Inovação

A universidade oferece um modelo de aprendizagem online, que combina a mais recente tecnologia educacional com o máximo rigor pedagógico. Um método único com o mais alto reconhecimento internacional, que fornecerá os elementos-chave para que o aluno se desenvolva num mundo em constante mudança, onde a inovação deve ser a aposta essencial de cada empresário.

*“Caso de Sucesso Microsoft Europa”* por incorporar um sistema multivídeo interativo inovador nos programas.



### Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é económico. Não é necessário fazer um grande investimento para estudar nesta Universidade. No entanto, para se formar na TECH, serão testados os limites da inteligência e capacidade do estudante. Os padrões académicos desta instituição são muito elevados...

**95%**

dos estudantes da TECH concluem os seus estudos com sucesso



### Networking

Profissionais de todo o mundo participam na TECH, pelo que o estudante poderá criar uma vasta rede de contactos que lhe será útil para o seu futuro.

**+100 mil**

gestores formados todos os anos

**+200**

nacionalidades diferentes



### Empowerment

O estudante vai crescer de mãos dadas com as melhores empresas e profissionais de grande prestígio e influência. A TECH desenvolveu alianças estratégicas e uma valiosa rede de contactos com os principais intervenientes económicos dos 7 continentes.

**+500**

Acordos de colaboração com as melhores empresas



### Talento

Este Curso de Especialização é uma proposta única para fazer sobressair o talento do estudante no meio empresarial. Uma oportunidade para dar a conhecer as suas preocupações e a sua visão de negócio.

A TECH ajuda o estudante a mostrar o seu talento ao mundo no final desta especialização



### Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno pode desfrutar de uma experiência única. Estudará num contexto multicultural. Num programa com uma visão global, graças ao qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, compilando a informação mais recente e que melhor se adequa à sua ideia de negócio.

Os estudantes da TECH têm mais de 200 nacionalidades.

A TECH procura a excelência e, para isso, tem uma série de características que a tornam uma Universidade única:



### Análises

---

A TECH explora o lado crítico do aluno, a sua capacidade de questionar as coisas, a sua capacidade de resolução de problemas e as suas competências interpessoais.



### Excelência académica

---

A TECH proporciona ao estudante a melhor metodologia de aprendizagem online. A Universidade combina o método *Relearning* (a metodologia de aprendizagem mais reconhecida internacionalmente) com o Estudo de Caso de Tradição e vanguarda num equilíbrio difícil, e no contexto do itinerário académico mais exigente.



### Economia de escala

---

A TECH é a maior universidade online do mundo. Tem uma carteira de mais de 10 mil pós-graduações universitárias. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Isto assegura que os estudos não são tão caros como noutra universidade.



### Aprenda com os melhores

---

A equipa docente da TECH explica nas aulas o que os levou ao sucesso nas suas empresas, trabalhando num contexto real, animado e dinâmico. Professores que estão totalmente empenhados em oferecer uma especialização de qualidade que permita ao estudante avançar na sua carreira e destacar-se no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



*Na TECH terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atualizados no meio académico"*

03

# Porquê o nosso curso?

Concluir o curso da TECH significa multiplicar as suas hipóteses de alcançar sucesso profissional no campo da gestão de empresas de topo.

É um desafio que envolve esforço e dedicação, mas que abre a porta a um futuro promissor. Os alunos aprenderão com o melhor corpo docente e com a metodologia educacional mais flexível e inovadora.



“

*Temos o corpo docente mais prestigiado e o plano de estudos mais completo do mercado, o que nos permite oferecer uma capacitação do mais alto nível académico”*

Este programa trará uma multiplicidade de benefícios profissionais e pessoais, entre os quais os seguintes:

01

### Dar um impulso definitivo à carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno poderá assumir o controlo do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Com a conclusão deste programa, adquirirá as competências necessárias para fazer uma mudança positiva na sua carreira num curto período de tempo.

*70% dos participantes nesta especialização conseguem uma mudança positiva na sua carreira em menos de 2 anos.*

02

### Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada da gestão geral para compreender como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

*A nossa visão global da empresa irá melhorar a sua visão estratégica.*

03

### Consolidar o estudante na gestão de empresas de topo

Estudar na TECH significa abrir as portas a um panorama profissional de grande importância para que o estudante se possa posicionar como gestor de alto nível, com uma visão ampla do ambiente internacional.

*Trabalhará em mais de 100 casos reais de gestão de topo.*

04

### Assumir novas responsabilidades

Durante o programa, são apresentadas as últimas tendências, desenvolvimentos e estratégias, para que os estudantes possam realizar o seu trabalho profissional num ambiente em mudança.

*45% dos alunos conseguem subir na carreira com promoções internas.*

05

### Acesso a uma poderosa rede de contactos

A TECH interliga os seus estudantes para maximizar as oportunidades. Estudantes com as mesmas preocupações e desejo de crescer. Assim, será possível partilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

*Encontrará uma rede de contactos essencial para o seu desenvolvimento profissional.*

06

### Desenvolver projetos empresariais de uma forma rigorosa

O estudante terá uma visão estratégica profunda que o ajudará a desenvolver o seu próprio projeto, tendo em conta as diferentes áreas da empresa.

*20% dos nossos estudantes desenvolvem a sua própria ideia de negócio.*

07

### Melhorar as *soft skills* e capacidades de gestão

A TECH ajuda os estudantes a aplicar e desenvolver os seus conhecimentos adquiridos e a melhorar as suas capacidades interpessoais para se tornarem líderes que fazem a diferença.

*Melhore as suas capacidades de comunicação e liderança e dê um impulso à sua profissão.*

08

### Ser parte de uma comunidade exclusiva

O estudante fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, instituições de renome e professores qualificados das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade da TECH Universidade Tecnológica.

*Damos-lhe a oportunidade de se especializar com uma equipa de professores de renome internacional.*

# 04

## Objetivos

Ao longo das 3000 horas de ensino, o profissional que completar este curso aumentará suas capacidades de gerar novas estratégias de negócios, adaptar-se a um ambiente em mudança e melhorar a rentabilidade das empresas num contexto globalizado. Para atingir este objetivo, poderá contar com ferramentas pedagógicas nas quais a TECH utiliza tecnologia de ponta aplicada ao ensino universitário.



“

*Gira projetos de criação de novos produtos alimentares com os mais elevados níveis de qualidade e segurança”*

A TECH converte os objetivos dos seus alunos nos seus próprios objetivos.  
Trabalham em conjunto para os alcançar.

O **Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar** o aluno para:

01

Analisar a evolução histórico-cultural da transformação e consumo de alimentos ou grupos alimentares específicos

04

Diferenciar as características essenciais dos alimentos e dos ramos da indústria alimentar no contexto da alimentação atual

02

Relacionar os avanços do conhecimento científico-técnico da alimentação com o progresso cultural e tecnológico



03

Identificar os fatores que influenciam a escolha e a aceitabilidade dos alimentos

05

Compreender o conceito de empresa, enquadramento institucional e jurídico, bem como o equilíbrio económico de uma empresa

06

Adquirir conhecimentos para avaliar o risco higiênico-sanitário e toxicológico de um processo, alimento, ingrediente e recipiente, bem como identificar as possíveis causas de deterioração dos alimentos e estabelecer mecanismos de rastreabilidade

08

Calcular e interpretar os valores obtidos do Produto Interno Bruto e do Rendimento Agrícola para aplicações com fins económicos e de gestão empresarial

09

Elaborar, aplicar, avaliar e manter boas práticas de segurança e higiene alimentar e de sistemas de controlo de riscos através da aplicação da legislação em vigor

07

Conhecer as fontes de financiamento, as demonstrações financeiras e as diferentes áreas funcionais de uma empresa

10

Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança alimentar



11

Definir as últimas tendências na gestão empresarial, levando em conta o ambiente globalizado que rege os critérios da alta administração

12

Desenvolver as principais competências de liderança que devem definir os profissionais no ativo

13

Seguir os critérios de sustentabilidade estabelecidos pelos padrões internacionais ao desenvolver um plano de negócios

14

Desenvolver estratégias para decisões num ambiente complexo e instável, avaliando o seu impacto na empresa

15

Criar estratégias corporativas que definam os passos a serem seguidos pela empresa para se tornar mais competitiva e atingir os seus próprios objetivos



16

Desenvolver as competências essenciais para gerir estrategicamente a atividade comercial das empresas

18

Entender qual é a melhor maneira de administrar os recursos humanos da empresa, alcançando um melhor desempenho dos mesmos a favor dos benefícios da empresa

19

Adquirir as competências de comunicação necessárias num líder empresarial para conseguir que a sua mensagem seja ouvida e compreendida pelos membros da sua comunidade

17

Conceber estratégias e políticas inovadoras para melhorar a gestão empresarial e a sua eficiência

20

Compreender o cenário económico no qual a empresa se desenvolve e criar estratégias adequadas para se antecipar às mudanças



# 05

# Competências

Esta opção acadêmica é uma excelente oportunidade para desenvolver competências fundamentais na gestão e direção de empresas neste setor em constante evolução. Assim sendo, graças a esta qualificação, o profissional aprimorará suas competências em gestão de equipes, finanças e contabilidade, marketing e comunicação, gestão da cadeia de abastecimento, gestão da qualidade e segurança alimentar e sustentabilidade e responsabilidade social das empresas. Tudo isto permitir-lhes-á enfrentar com sucesso os desafios da indústria alimentar e liderar empresas de sucesso e sustentáveis neste setor em constante evolução.



“

*Frequente este curso através do seu dispositivo preferido, sem ter de cumprir horários ou deslocar-se a um local físico”*

01

Resolver conflitos empresariais e problemas entre trabalhadores

02

Realizar uma correta gestão de equipas para melhorar a produtividade e, conseqüentemente, os lucros da empresa

03

Realizar o controlo económico e financeiro da empresa

04

Controlar os processos logísticos, as compras e o abastecimento da empresa

05

Aprofundar conhecimentos sobre os novos modelos de negócio dos sistemas de informação



06

Aplicar as estratégias mais adequadas para apostar no comércio eletrónico dos produtos da empresa

08

Apostar na inovação em todos os processos e áreas da empresa



07

Elaborar e liderar planos de marketing

09

Liderar os diferentes projetos da empresa

10

Apostar no desenvolvimento sustentável da empresa, evitando impactos ambientais

11

Conhecer e aplicar as técnicas de mercado adequadas na área da indústria alimentar

12

Fornecer medidas preventivas e corretivas para resolver os perigos que surgem periodicamente em qualquer uma das fases da cadeia alimentar

13

Identificar os diferentes tipos de mercados, como mercados de concorrência monopolista e oligopolista

14

Reconhecer o papel das normas culturais nos costumes e regulamentos alimentares, bem como no papel da alimentação na sociedade

15

Identificar problemas de saúde associados à utilização de aditivos alimentares



16

Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança e qualidade alimentar

18

Identificar os mecanismos e parâmetros para o controlo de processos e equipamentos na indústria alimentar

19

Conhecer amplamente os comportamentos alimentares, individuais e sociais

17

Participar na conceção, organização e gestão dos diferentes serviços de alimentação

20

Dominar os processos particulares de transformação e conservação dos principais tipos de indústrias alimentares



06

# Estrutura e conteúdo

Seja na produção, distribuição ou comercialização de produtos alimentares, o profissional deste setor deve estar atualizado relativamente às estratégias e novidades do mesmo. Foi por esta razão que a TECH elaborou um curso que reúne as áreas mais relevantes para que o especialista obtenha um conhecimento aprofundado sobre economia e empresas alimentares, gestão de operações e logística ou inovação neste setor.



“

*Um programa curricular muito completo que vai desde a liderança e o marketing até à avaliação da Segurança Alimentar com o melhor material didático”*

### Plano de estudos

O Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar é um curso intensivo que prepara os alunos para enfrentarem os desafios desta indústria. Para favorecer este processo, o plano de estudos do curso contempla um programa curricular completo que vai desde a gestão estratégica e comercial, passando pela comunicação empresarial até aos avanços da Alimentação e Saúde Pública.

Tudo isto em conjunto com um conteúdo que incorpora o que há de mais avançado e inovador em material didático baseado em videoresumos de cada tema, vídeos detalhados, leituras especializadas e casos de estudo que levarão o profissional a obter uma aprendizagem muito mais eficaz, dinâmica e altamente útil.

Desta forma, poderá incorporar no seu trabalho quotidiano ações orientadas para a Responsabilidade Social das Empresas, a gestão da qualidade alimentar, a procura de financiamento ou uma gestão económica mais equilibrada num setor que deve responder às exigências dos consumidores.

Da mesma forma, graças ao método Relearning, focado na repetição contínua de conteúdos ao longo da jornada académica, os alunos reduzirão as longas horas de estudo e focarão os seus esforços apenas nos conceitos mais determinantes.

Uma oportunidade única de crescimento profissional oferecida pela TECH através de um curso superior onde basta ter um dispositivo digital com conexão à internet para visualizar os conteúdos a qualquer hora do dia. Para além disso, terá uma flexibilidade que lhe permitirá conciliar as suas responsabilidades diárias com um ensino de qualidade.

Este curso decorre ao longo de 24 meses e está dividido em 16 módulos:

**Módulo 1** Liderança, ética e RSE

**Módulo 2** Gestão estratégica e gestão diretiva

**Módulo 3** Gestão comercial, marketing e comunicação empresarial

**Módulo 4** Marketing e comportamento do consumidor

**Módulo 5** Economia e Empresa Alimentares

**Módulo 6** Alimentação e Saúde Pública

**Módulo 7** Gestão de pessoas e talentos

**Módulo 8** Gestão económica e financeira

**Módulo 9** Gestão de operações e logística

**Módulo 10** Gestão de sistemas de informação

**Módulo 11** Inovação e gestão de projetos

**Módulo 12** Alimentos, tecnologias e cultura

**Módulo 13** Indústria Alimentar

**Módulo 14** Higiene e Segurança Alimentar

**Módulo 15** Gestão e Qualidade Alimentar

**Módulo 16** Avaliação da Segurança Alimentar

### Onde, quando e como são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar completamente online. Durante os 2 anos de duração da especialização, o aluno poderá aceder a todos os conteúdos deste curso em qualquer altura, permitindo-lhe autogerir o seu tempo de estudo.

*Uma experiência educativa  
única, essencial e decisiva  
para impulsionar o seu  
desenvolvimento profissional  
e progredir na sua carreira.*

## Módulo 1. Liderança, ética e RSC

### 1.1. Globalização e Governança

- 1.1.1. Globalização e tendências: Internacionalização dos mercados
- 1.1.2. Ambiente económico e Governança Empresarial
- 1.1.3. Responsabilidade ou prestação de contas

### 1.2. Liderança

- 1.2.1. Ambiente intercultural
- 1.2.2. Liderança e Gestão de Empresas
- 1.2.3. Papéis e responsabilidades de gestão

### 1.3. Ética empresarial

- 1.3.1. Ética e integridade
- 1.3.2. Conduta ética nos negócios
- 1.3.3. Deontologia, códigos de ética e códigos de conduta
- 1.3.4. Prevenção da fraude e da corrupção

### 1.4. Sustentabilidade

- 1.4.1. Empresa e Desenvolvimento Sustentável
- 1.4.2. Impacto social, ambiental e económico
- 1.4.3. Agenda 2030 e ODS

### 1.5. Responsabilidade Social da Empresa

- 1.5.1. Responsabilidade Social das Empresas
- 1.5.2. Papéis e responsabilidades
- 1.5.3. Implementação da Responsabilidade Social das Empresas

## Módulo 2. Gestão estratégica e diretiva

### 2.1. Análise e design organizacional

- 2.1.1. Cultura organizativa
- 2.1.2. Análise organizacional
- 2.1.3. Design da estrutura organizacional

### 2.2. Estratégia Empresarial

- 2.2.1. Estratégia de nível corporativo
- 2.2.2. Tipologias de estratégias de nível corporativo
- 2.2.3. Determinação da estratégia corporativa
- 2.2.4. Estratégia corporativa e imagem reputacional

### 2.3. Planeamento e Formulação Estratégica

- 2.3.1. Pensamento estratégico
- 2.3.2. Planeamento e Formulação estratégica
- 2.3.3. Sustentabilidade e Estratégia Empresarial

### 2.4. Modelos e Padrões Estratégicos

- 2.4.1. Riqueza, valor e retorno do investimento
- 2.4.2. Estratégia Empresarial: Metodologias
- 2.4.3. Crescimento e consolidação da estratégia empresarial

### 2.5. Gestão estratégica

- 2.5.1. Missão, visão e valores estratégicos
- 2.5.2. Balanced Scorecard/Painel de Controlo
- 2.5.3. Análise, monitorização e avaliação da estratégia empresarial
- 2.5.4. Gestão estratégica e reporting

### 2.6. Implementação e execução estratégica

- 2.6.1. Implementação estratégica: Objetivos, ações e impactos
- 2.6.2. Monitorização e alinhamento estratégico
- 2.6.3. Abordagem de melhoria contínua

### 2.7. Gestão Diretiva

- 2.7.1. Integração de estratégias funcionais nas estratégias de negócio globais
- 2.7.2. Gestão diretiva e desenvolvimento de processos
- 2.7.3. *Gestão de* Conhecimento

### 2.8. Análise e resolução de casos/problemas

- 2.8.1. Metodologia de Resolução de Problemas
- 2.8.2. Método do caso
- 2.8.3. Posicionamento e tomadas de decisão

**Módulo 3. Gestão comercial, marketing e comunicação empresarial**

<b>3.1. Gestão comercial</b> 3.1.1. Gestão de vendas 3.1.2. Estratégia comercial 3.1.3. Técnicas de venda e negociação 3.1.4. Gestão de equipas de vendas	<b>3.2. Marketing</b> 3.2.1. O marketing e o seu impacto na empresa 3.2.2. Variáveis básicas do Marketing 3.2.3. Plano de Marketing	<b>3.3. Gestão estratégica de marketing</b> 3.3.1. Fontes da inovação 3.3.2. Tendências atuais no marketing 3.3.3. Ferramentas de Marketing 3.3.4. Estratégia de Marketing e comunicação com os clientes	<b>3.4. Estratégia de Marketing Digital</b> 3.4.1. Abordagem ao Marketing Digital 3.4.2. Ferramentas de Marketing Digital 3.4.3. Inbound Marketing e evolução do Marketing Digital
<b>3.5. Estratégia de vendas e de comunicação</b> 3.5.1. Posicionamento e promoção 3.5.2. Relações Públicas 3.5.3. Estratégia de vendas e comunicação	<b>3.6. Comunicação Empresarial</b> 3.6.1. Comunicação interna e externa 3.6.2. Departamentos de Comunicação 3.6.3. Gestores de Comunicação (DIRCOM): competências e responsabilidades de gestão	<b>3.7. Estratégia de Comunicação Empresarial</b> 3.7.1. Estratégia de Comunicação Empresarial 3.7.2. Plano de comunicação 3.7.3. Redação de Comunicados de Imprensa/Clipping/Publicidade	

**Módulo 4. O marketing e comportamento do consumidor**

<b>4.1. Conceito e função do marketing na empresa</b> 4.1.1. Conceito e natureza do marketing 4.1.2. O processo de Marketing 4.1.3. Os mercados da empresa 4.1.4. Evolução nas perspetivas da empresa em relação ao mercado 4.1.5. Evolução e tendências atuais do Marketing	<b>4.2. O comportamento dos consumidores em relação aos alimentos</b> 4.2.1. Natureza e alcance do estudo do comportamento do consumidor 4.2.2. Fatores que influenciam o comportamento do consumidor 4.2.3. O processo de decisão de compra 4.2.4. O processo de compra organizacional	<b>4.3. A investigação do mercado dos alimentos</b> 4.3.1. Conceito, objetivos e tipos de investigação de marketing 4.3.2. Fontes de informação em marketing 4.3.3. O processo de investigação comercial 4.3.4. Instrumentos de investigação comercial 4.3.5. Mercados e clientes: segmentação	<b>4.4. Decisões de marketing relacionadas com os alimentos como produtos comerciais</b> 4.4.1. Os alimentos como produtos, características e classificação 4.4.2. Decisões sobre produtos alimentares 4.4.3. Decisões de marca
<b>4.5. Desenvolvimento e comercialização de novos alimentos</b> 4.5.1. Estratégia de desenvolvimento de novos produtos 4.5.2. Etapas no desenvolvimento de novos produtos 4.5.3. Gestão de um novo produto 4.5.4. Políticas de marketing no ciclo de vida do produto	<b>4.6. Administração e políticas de fixação de preços</b> 4.6.1. Preços, abordagem ao conceito 4.6.2. Métodos de fixação de preços 4.6.3. Estratégias de fixação de preços em novos produtos 4.6.4. Fixação de preços num mix/linha de produtos 4.6.5. Estratégias de fixação de preços	<b>4.7. Comunicação com o mercado</b> 4.7.1. O papel das comunicações de marketing 4.7.2. Ferramentas de comunicação 4.7.3. Desenvolvimento de uma comunicação eficaz 4.7.4. Fatores de estabelecimento do mix de comunicação	<b>4.8. A distribuição de alimentos</b> 4.8.1. Introdução 4.8.2. Decisões relacionados com a conceção do canal 4.8.3. Decisões relacionadas com a gestão do canal 4.8.4. Integração e sistemas de canais 4.8.5. Mudanças na organização do canal
<b>4.9. Processo de decisão do consumidor</b> 4.9.1. Características do estímulo e do mercado e a sua relação com a decisão do consumidor 4.9.1.1. Decisão de compra ampla, limitada e rotineira 4.9.1.2. Decisões de compra de alto e baixo envolvimento 4.9.1.3. Os tipos de compradores 4.9.2. Reconhecimento do problema: conceito e fatores influenciadores	<b>4.9.3. A procura da informação: conceito, tipos, dimensões e fatores determinantes do processo de pesquisa</b> 4.9.4. A avaliação da informação: critérios de avaliação e estratégias ou regras de decisão 4.9.5. Aspectos gerais da escolha da marca 4.9.5.1. A escolha do estabelecimento 4.9.5.2. Processos pós-compra	<b>4.10. A dimensão social no processo de compra do consumidor</b> 4.10.1. A cultura e a sua influência nos consumidores: dimensões, conceito e aspetos característicos da cultura 4.10.2. O valor do consumo nas culturas ocidentais 4.10.2.1. Estratos sociais e comportamento do consumidor: conceito, características e procedimentos de medição 4.10.2.2. Os estilos de vida	<b>4.10.3. Os grupos: conceito, características e tipos de grupos</b> 4.10.3.1. A influência da família nas decisões de compra 4.10.3.2. Tipos de decisões de compra em família e fatores que afetam o processo de decisão familiar 4.10.3.3. O ciclo de vida familiar

**Módulo 5. Economia e empresa alimentares**

**5.1. Conceitos básicos de economia**

- 5.1.1. A economia e a necessidade de escolher
- 5.1.2. A fronteira de possibilidades de produção e as suas aplicações na produção
- 5.1.3. O funcionamento de uma economia de mercado
- 5.1.4. As limitações do sistema de economia de mercado e as economias mistas

**5.2. As curvas de procura e oferta**

- 5.2.1. Os agentes que participam no mercado Procura e oferta
- 5.2.2. Equilíbrio de mercado
- 5.2.3. Mudanças nas curvas de oferta e procura

**5.3. Aplicações da análise da oferta e da procura**

- 5.3.1. A queda dos preços agrícolas
- 5.3.2. Preços máximos e mínimos
- 5.3.3. Estabelecimento de preços subsidiados ou de apoio
- 5.3.4. Principais sistemas utilizados para ajudar os agricultores

**5.4. A procura de bens**

- 5.4.1. A procura de consumo e a utilidade
- 5.4.2. Procura no mercado
- 5.4.3. Procura e o conceito de elasticidade
- 5.4.4. A elasticidade da procura e o rendimento total
- 5.4.5. Outras elasticidades

**5.5. A produção na empresa e custos de produção**

- 5.5.1. Produção a curto-prazo
- 5.5.2. Produção a longo-prazo
- 5.5.3. Os custos da empresa no curto-prazo
- 5.5.4. Os custos a longo-prazo e rendimentos de escala
- 5.5.5. As decisões de produção da empresa e a maximização do lucro

**5.6. Tipos de mercados**

- 5.6.1. Formas de concorrência
- 5.6.2. Mercados de concorrência perfeita
- 5.6.3. A empresa competitiva e a decisão de produzir
- 5.6.4. Características básicas da concorrência imperfeita
- 5.6.5. Monopólio, oligopólio e concorrência monopolista

**5.7. As macromagnitudes económicas**

- 5.7.1. Produto Interno Bruto e Índice Geral de Preços
- 5.7.2. Receita e investimento público
- 5.7.3. Macromagnitudes agrícolas

**5.8. Estrutura organizativa da empresa. Tipos de empresa**

- 5.8.1. Empresário individual
- 5.8.2. Empresa sem personalidade jurídica
- 5.8.3. Empresa com personalidade jurídica
- 5.8.4. Responsabilidade social da empresa
- 5.8.5. Ambiente jurídico e ambiente fiscal

**5.9. Áreas funcionais da empresa**

- 5.9.1. Financiamento na empresa: fundos externos e fundos próprios
- 5.9.2. Produção na empresa
- 5.9.3. Área de abastecimento e métodos de gestão de inventários
- 5.9.4. Recursos humanos

**5.10. Análise dos balanços financeiros da empresa**

- 5.10.1. Análise patrimonial
- 5.10.2. Análise financeira
- 5.10.3. Análise económica

**Módulo 6. Alimentação e Saúde Pública****6.1. Alimentação Humana e Evolução histórica**

- 6.1.1. O fato natural e o fato cultural. Evolução biológica, manuseio e produção de ferramentas
- 6.1.2. A utilização do fogo, perfis de caçador e coletor. Carnívoro ou vegetariano
- 6.1.3. Tecnologias biológicas, genéticas, químicas e mecânicas envolvidas na transformação e conservação de alimentos
- 6.1.4. Alimentação na época dos Romanos
- 6.1.5. Influência da descoberta da América
- 6.1.6. Alimentação em países desenvolvidos
  - 6.1.6.1. Cadeias e redes de distribuição de alimentos
  - 6.1.6.2. A "Rede" comércio global e pequeno comércio

**6.2. Significado sociocultural dos alimentos**

- 6.2.1. Alimentação e comunicação social. Relações sociais e relações individuais
- 6.2.2. Expressões emocionais dos alimentos. Festas e celebrações
- 6.2.3. Relações entre dietas e preceitos religiosos. Alimentação e o Cristianismo, Hinduísmo, Budismo, Judaísmo, Islamismo
- 6.2.4. Alimentos naturais, ecológicos e biológicos
- 6.2.5. Tipos de dietas: a dieta normal, dietas de emagrecimento, dietas curativas, dietas mágicas e dietas absurdas
- 6.2.6. Realidade e percepção alimentar. Protocolo de refeições familiares e institucionais

**6.3. Comunicação e comportamento alimentar**

- 6.3.1. Meios de comunicação escritos: revistas especializadas. Revistas populares e revistas profissionais
- 6.3.2. Meios de comunicação audiovisuais: rádio, televisão, Internet. Os recipientes. Publicidade
- 6.3.3. Comportamento alimentar Motivação e ingestão
- 6.3.4. Rotulagem e consumo de alimentos. Desenvolvimento de gostos e aversões
- 6.3.5. Fontes de variação nas preferências e atitudes alimentares

**6.4. Conceito de saúde e doença e epidemiologia**

- 6.4.1. Promoção da saúde e prevenção de doenças
- 6.4.2. Níveis de prevenção. Lei de saúde pública
- 6.4.3. Características dos alimentos. Os alimentos como veículos de doenças
- 6.4.4. Os métodos epidemiológicos: Descritivo, analítico, experimental, preditivo

**6.5. Importância da saúde, social e econômica das doenças zoonóticas**

- 6.5.1. Classificação de doenças zoonóticas
- 6.5.2. Fatores
- 6.5.3. Critérios de avaliação
- 6.5.4. Planos de luta

**6.6. Epidemiologia e prevenção das doenças transmitidas pela carne e derivados e peixe e seus derivados**

- 6.6.1. Introdução Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
- 6.6.2. Doenças por consumo
- 6.6.3. Medidas preventivas de doenças transmitidas por produtos cárneos
- 6.6.4. Introdução. Fatores epidemiológicos de doenças transmitidas pelo peixe
- 6.6.5. Doenças por consumo
- 6.6.6. Prevenção

**6.7. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas pelo leite e seus derivados**

- 6.7.1. Introdução Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
- 6.7.2. Doenças por consumo
- 6.7.3. Medidas preventivas de doenças transmitidas por produtos lácteos

**6.8. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por produtos de panificação, pastelaria e confeitaria**

- 6.8.1. Introdução Fatores epidemiológicos
- 6.8.2. Doenças por consumo
- 6.8.3. Prevenção

**6.9. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por conservas e semiconservados, vegetais, hortaliças e cogumelos comestíveis**

- 6.9.1. Introdução Fatores epidemiológicos de conservas e semiconservas
- 6.9.2. Doenças causadas pelo consumo de conservas e semiconservas
- 6.9.3. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por conservas e semiconservas
- 6.9.4. Introdução Fatores epidemiológicos de vegetais, hortaliças e cogumelos
- 6.9.5. Doenças causadas pelo consumo de vegetais, hortaliças e cogumelos
- 6.9.6. Prevenção de doenças transmitidas por vegetais, hortaliças e cogumelos

**6.10. Problemas de saúde derivados do uso de aditivos, origem das intoxicações alimentares**

- 6.10.1. Toxinas que ocorrem naturalmente nos alimentos
- 6.10.2. Toxinas devidas à manipulação incorreta
- 6.10.3. Utilização de aditivos alimentares

## Módulo 7. Gestão de pessoas e talentos

### 7.1. Comportamento organizacional

- 7.1.1. Teoria das organizações
- 7.1.2. Fatores-chave para a mudança nas organizações
- 7.1.3. Estratégias empresariais, tipologias e gestão do conhecimento

### 7.2. Gestão estratégica de pessoas

- 7.2.1. Conceção, recrutamento e seleção de postos de trabalho
- 7.2.2. Plano Estratégico de Recursos Humanos: conceção e implementação
- 7.2.3. Análise dos postos de trabalho; planeamento e seleção de pessoas
- 7.2.4. Formação e desenvolvimento profissional

### 7.3. Desenvolvimento de gestão e liderança

- 7.3.1. Competências de gestão: Competências e aptidões do século XXI
- 7.3.2. Competências não-gerenciais
- 7.3.3. Mapa de competências e aptidões
- 7.3.4. Liderança e gestão de pessoas

### 7.4. Gestão da mudança

- 7.4.1. Análise do desempenho
- 7.4.2. Planeamento estratégico
- 7.4.3. Gestão da mudança: fatores-chave, conceção e gestão de processos
- 7.4.4. Abordagem de melhoria contínua

### 7.5. Negociação e gestão de conflitos

- 7.5.1. Objetivos da negociação: elementos diferenciadores
- 7.5.2. Técnicas de negociação efetivas
- 7.5.3. Conflitos: fatores e tipologias
- 7.5.4. Gestão eficiente de conflitos: negociação e comunicação

### 7.6. Comunicação direta

- 7.6.1. Análise do desempenho
- 7.6.2. Liderar a mudança. Resistência à mudança
- 7.6.3. Gestão de processos de mudança
- 7.6.4. Gestão de equipas multiculturais

### 7.7. Gestão de equipas e desempenho das pessoas

- 7.7.1. Ambiente multicultural e multidisciplinar
- 7.7.2. Gestão de equipas e pessoas
- 7.7.3. Coaching e desempenho das pessoas
- 7.7.4. Reuniões de gestão: Planeamento e gestão do tempo

### 7.8. Gestão de conhecimentos e de talentos

- 7.8.1. Identificação de conhecimentos e talentos em organizações
- 7.8.2. Modelos empresariais de gestão de conhecimentos e talentos
- 7.8.3. Criatividade e inovação

## Módulo 8. Gestão económica e financeira

### 8.1. Ambiente Económico

- 8.1.1. Teoria das organizações
- 8.1.2. Fatores-chave para a mudança nas organizações
- 8.1.3. Estratégias empresariais, tipologias e gestão do conhecimento

### 8.2. Contabilidade de Gestão

- 8.2.1. Quadro contabilístico internacional
- 8.2.2. Introdução ao ciclo contabilístico
- 8.2.3. Balanços contabilísticos das empresas
- 8.2.4. Análise das Demonstrações Financeiras: tomada de decisões

### 8.3. Orçamento e Controlo de Gestão

- 8.3.1. Planeamento Orçamental
- 8.3.2. Controlo de Gestão: conceção e objetivos
- 8.3.3. Supervisão e *reporting*

### 8.4. Responsabilidade fiscal das Empresas

- 8.4.1. Responsabilidade fiscal corporativa
- 8.4.2. Procedimento fiscal: Uma abordagem por país

### 8.5. Sistemas de controlo das empresas

- 8.5.1. Tipologias de Controlo
- 8.5.2. Cumprimento Normativo/Compliance
- 8.5.3. Auditoria Interna
- 8.5.4. Auditoria Externa

### 8.6. Gestão Financeira

- 8.6.1. Introdução à Gestão Financeira
- 8.6.2. Gestão financeira e estratégia empresarial
- 8.6.3. Diretor financeiro ou *Chief Financial Officer* (CFO): competências de gestão

### 8.7. Planeamento Financeiro

- 8.7.1. Modelos de negócio e necessidades de financiamento
- 8.7.2. Ferramentas de análise financeira
- 8.7.3. Planeamento financeiro a curto-prazo
- 8.7.4. Planeamento financeiro a longo-prazo

### 8.8. Estratégia Financeira Empresarial

- 8.8.1. Investimentos Financeiros Empresariais
- 8.8.2. Crescimento estratégico: tipologias

### 8.9. Contexto Macroeconómico

- 8.9.1. Análise Macroeconómica
- 8.9.2. Indicadores de conjuntura
- 8.9.3. Ciclo económico

### 8.10. Financiamento Estratégico

- 8.10.1. Negócio Bancário: Ambiente atual
- 8.10.2. Análise e gestão do risco

### 8.11. Mercados monetários e de capitais

- 8.11.1. Mercado de Rendimentos Fixos
- 8.11.2. Mercado de Rendimentos Variáveis
- 8.11.3. Avaliação de empresas

### 8.12. Análise e resolução de casos/problemas

- 8.12.1. Metodologia de Resolução de Problemas
- 8.12.2. Método do caso

**Módulo 9. Gestão de operações e logística****9.1. Gestão das operações**

- 9.1.1. Definir a estratégia das operações
- 9.1.2. Planificação e controlo da cadeia de abastecimento
- 9.1.3. Sistemas de indicadores

**9.2. Gestão de compras**

- 9.2.1. Gestão de Stocks
- 9.2.2. Gestão de Armazéns
- 9.2.3. Gestão de Compras e Abastecimento

**9.3. Gestão da cadeia de abastecimento (1)**

- 9.3.1. Despesas e eficiência da cadeia de operações
- 9.3.2. Mudança nos padrões de procura
- 9.3.3. Mudança na estratégia das operações

**9.4. Gestão da cadeia de abastecimento (2). Execução**

- 9.4.1. *Produção/Pensamento Lean*
- 9.4.2. *Gestão Logística*
- 9.4.3. *Compras*

**9.5. Processos logísticos**

- 9.5.1. Organização e gestão de processos
- 9.5.2. Abastecimento, produção, distribuição
- 9.5.3. Qualidade, despesas de qualidade e ferramentas
- 9.5.4. Serviço pós-venda

**9.6. Logística e clientes**

- 9.6.1. Análise e previsão da procura
- 9.6.2. Previsão e planeamento das vendas
- 9.6.3. *Previsão de planeamento colaborativo e substituição*

**9.7. Logística internacional**

- 9.7.1. Alfândegas, processos de exportação e importação
- 9.7.2. Métodos e meios de pagamento internacionais
- 9.7.3. Plataformas logísticas a nível internacional

**9.8. Competir a partir das operações**

- 9.8.1. Inovação nas operações como uma vantagem competitiva na empresa
- 9.8.2. Tecnologias e ciências emergentes
- 9.8.3. Sistemas de informação nas operações

**Módulo 10. Gestão de sistemas de informação****10.1. Direção de sistemas de informação**

- 10.1.1. Sistemas de informação empresarial
- 10.1.2. Decisões estratégicas
- 10.1.3. O papel do CEO

**10.2. As tecnologias da informação e estratégia empresarial**

- 10.2.1. Análise da empresa e setores industriais
- 10.2.2. Modelos de negócio baseados na Internet
- 10.2.3. A O valor das TI na empresa

**10.3. Planeamento estratégico do SI**

- 10.3.1. Processo de planeamento estratégico
- 10.3.2. Formulação da estratégia de SI
- 10.3.3. Plano de implementação da estratégia

**10.4. Sistemas de informação e inteligência empresarial**

- 10.4.1. CRM e Business Intelligence
- 10.4.2. *Gestão de Projetos de Business Intelligence*
- 10.4.3. *Arquitetura de Business Intelligence*

**10.5. Novos modelos de negócio baseados nas TIC**

- 10.5.1. Modelos de negócio baseados na tecnologia
- 10.5.2. Capacidades para inovar
- 10.5.3. Redesenho dos processos da cadeia de valor

**10.6. Comércio eletrónico**

- 10.6.1. Plano Estratégico de Comércio Eletrónico
- 10.6.2. Gestão logística e serviço ao cliente no comércio eletrónico
- 10.6.3. *e-Commerce* como uma oportunidade de internacionalização

**10.7. Estratégias de e-Business**

- 10.7.1. Estratégias nas Redes Sociais
- 10.7.2. Otimização do serviço ao cliente e dos canais de apoio
- 10.7.3. Regulação digital

**10.8. Negócios digitais**

- 10.8.1. *eCommerce Móvel*
- 10.8.2. *Design e usabilidade*
- 10.8.3. *Operações do Comércio Eletrónico*

**Módulo 11. Inovação e gestão de projetos****11.1. Inovação**

- 11.1.1. Macro Conceptual de inovação
- 11.1.2. Tipologias de inovação
- 11.1.3. Inovação contínua e descontínua
- 11.1.4. Formação e Inovação

**11.2. Estratégias de Inovação**

- 11.2.1. Inovação e estratégia empresarial
- 11.2.2. Projeto global de inovação: design e gestão
- 11.2.3. Workshops de inovação

**11.3. Desenho e validação do modelo de negócio**

- 11.3.1. Metodologia Lean Startup
- 11.3.2. Iniciativa empresarial inovadora: etapas
- 11.3.3. Modalidades de financiamento
- 11.3.4. Ferramentas do modelo: mapa de empatia, modelo canvas e métricas
- 11.3.5. Crescimento e fidelização

**11.4. Direção e Gestão de Projetos**

- 11.4.1. Oportunidades de inovação
- 11.4.2. Estudo de viabilidade e especificação de propostas
- 11.4.3. Definição e conceção de projetos
- 11.4.4. Implementação dos projetos
- 11.4.5. Encerramento de Projetos

**Módulo 12. Alimentos, tecnologias e cultura**

**12.1. Introdução à cultura de alimentos**

- 12.1.1. Alimentação e nutrição: o homem como animal omnívoro
- 12.1.2. Conceito de cultura e comportamento alimentar
- 12.1.3. Nutrição humana em diferentes tipos de sociedades
- 12.1.4. Conceito de adaptação alimentar: Exemplos de adaptação alimentar

**12.2. Fatores condicionantes da alimentação**

- 12.2.1. Significado ideológico dos alimentos
- 12.2.2. Dieta e gênero
- 12.2.3. Padrões de comensalidade em culturas diferentes: produção, consumo e comportamento

**12.3. Religião e alimentação**

- 12.3.1. Alimentos permitidos e proibidos
- 12.3.2. Relação entre alimentação e rituais religiosos
- 12.3.3. Práticas e comportamentos alimentares relacionados com a religião

**12.4. Bases históricas da alimentação**

- 12.4.1. Principais mudanças na alimentação humana em diferentes fases da história
- 12.4.2. Pré-história
- 12.4.3. Idade Antiga
- 12.4.4. Idade Média
- 12.4.5. Impacto da descoberta da América na alimentação europeia e nas Américas
- 12.4.6. Idade Moderna

**12.5. Avanços científicos e a alimentação**

- 12.5.1. A revolução industrial
- 12.5.2. Impacto das descobertas científicas e do desenvolvimento tecnológico na alimentação

**12.6. Alimentação Contemporânea I**

- 12.6.1. Fatores socioeconômicos e demográficos que condicionam a alimentação atual
- 12.6.2. Alimentação e imigração
- 12.6.3. O homem e a abundância no mundo, mitos e realidades

**12.7. Alimentação Contemporânea II**

- 12.7.1. Novas tendências na alimentação
- 12.7.2. O auge da restauração coletiva e comida rápida
- 12.7.3. Interesse em dieta e saúde

**12.8. Aceitabilidade alimentar**

- 12.8.1. Condicionamentos fisiológicos e psicológicos
- 12.8.2. Conceito de qualidade alimentar
- 12.8.3. Avaliação da aceitabilidade dos alimentos

**12.9. Técnicas de comunicação**

- 12.9.1. Marketing alimentar
- 12.9.2. Elementos do marketing
- 12.9.3. Recursos de publicidade na alimentação
- 12.9.4. Influência da publicidade no comportamento alimentar

**12.10. Fatores socioculturais da alimentação**

- 12.10.1. Relações sociais
- 12.10.2. Expressões de sentimentos, prestígio e poder
- 12.10.3. Grupos sociais no Neolítico e Paleolítico

**Módulo 13. Indústria alimentar****13.1. Cereais e produtos derivados I**

- 13.1.1. Cereais: produção e consumo
  - 13.1.1.1. Classificação de cereais
  - 13.1.1.2. Estado atual da investigação e da situação industrial
- 13.1.2. Noções básicas de grãos de cereais
  - 13.1.2.1. Métodos e equipamentos de caracterização das farinhas e massas de pão
  - 13.1.2.2. Propriedades reológicas durante o amassamento, fermentação e cozimento
- 13.1.3. Produtos derivados de cereais: Ingredientes, aditivos e coadjuvantes. Classificação e efeitos

**13.2. Cereais e produtos derivados II**

- 13.2.1. Processo de panificação: etapas, modificações produzidas e equipamentos utilizados
- 13.2.2. Caracterização instrumental, sensorial e nutricional de produtos derivados de cereais
- 13.2.3. Aplicação do frio em panificação. Pães pré-cozidos congelados. Processo e qualidade de produto
- 13.2.4. Produtos sem glúten derivados de cereais. Formulação, processo e características de qualidade
- 13.2.5. Massas alimentares. Ingredientes e processo. Tipos de massa
- 13.2.6. Inovação em produtos de padaria. Tendências no design de produtos

**13.3. Leite e produtos lácteos Ovos e produtos derivados I**

- 13.3.1. Qualidade higiênico-sanitária do leite
  - 13.3.1.1. Origem e níveis de contaminação. Microbiota inicial e contaminante
  - 13.3.1.2. Presença de contaminantes químicos: resíduos e contaminantes
  - 13.3.1.3. Influência da higiene na cadeia de produção e comercialização do leite
- 13.3.2. Produção de leite. Síntese do leite
  - 13.3.2.1. Fatores que influenciam a composição do leite: extrínsecos e intrínsecos
  - 13.3.2.2. Ordenha: boas práticas do processo
- 13.3.3. Tratamentos prévios do leite na exploração: filtração, refrigeração e métodos alternativos de conservação

- 13.3.4. Tratamentos na indústria de laticínios: clarificação e bactofugação, escumação, padronização, homogeneização, desaeração. Pasteurização. Definição. Procedimentos, temperaturas de tratamento e fatores limitantes
  - 13.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Embalagem. Controle de qualidade. Esterilização. Definição
  - 13.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, outros sistemas. Embalagem. Controle de qualidade
  - 13.3.4.3. Tipos de leite pasteurizado e esterilizado. Seleção do leite. Batidos e leites aromatizados. Processo de mistura. Leites fortificados
  - 13.3.4.4. Leite evaporado. Leite condensado
- 13.3.5. Sistemas de conservação e embalagem
- 13.3.6. Controle de qualidade do leite em pó
- 13.3.7. Sistemas de embalagem de leite e controle de qualidade

**13.4. Leite e produtos lácteos. Ovos e produtos derivados I**

- 13.4.1. Laticínios. Cremes e Manteigas
- 13.4.2. Processo de elaboração. Métodos contínuos de produção. Embalagem e conservação. Defeitos de produção e alterações
- 13.4.3. Leite fermentado: logurte. Tratamentos preparatórios do leite. Processos e sistemas de produção
  - 13.4.3.1. Tipos de iogurte. Problemas na elaboração. Controle de qualidade
  - 13.4.3.2. Produtos BIO e outros leites acidófilos
- 13.4.4. Tecnologia de produção de queijo: tratamentos preparatórios do leite

- 13.4.4.1. Obtenção da coalhada: sinérese. Prensa. Sal
- 13.4.4.2. Atividade da água no queijo. Controle e conservação da salmoura
- 13.4.4.3. Maturação do queijo: agentes envolvidos. Fatores que determinam a maturação. Efeitos da biota contaminante
- 13.4.4.4. Problemas toxicológicos do queijo
- 13.4.5. Aditivos e tratamentos antifúngicos
- 13.4.6. Gelados. Características Tipos de gelado. Processos de produção
- 13.4.7. Ovos e produtos derivados
  - 13.4.7.1. Ovo fresco: tratamento de ovos frescos como matéria-prima para a produção de derivados
  - 13.4.7.2. Produtos derivados do ovo: líquidos, congelados e desidratados

**13.5. Produtos Vegetais I**

- 13.5.1. Fisiologia e tecnologia pós-colheita. Introdução
- 13.5.2. Produção de frutas e hortaliças, necessidade de conservação pós-colheita
- 13.5.3. Respiração: metabolismo respiratório e a sua influência na conservação e deterioração pós-colheita de vegetais
- 13.5.4. Etileno: síntese e metabolismo. Participação do etileno na regulação do amadurecimento de frutos
- 13.5.5. Maturação de frutos: O processo de maturação, generalidades e o seu controle
  - 13.5.5.1. Maturação climatérica e não-climatérica
  - 13.5.5.2. Mudanças na composição: mudanças fisiológicas e bioquímicas durante a maturação e preservação de frutas e hortaliças

**13.6. Produtos Vegetais III**

- 13.6.1. Princípio da conservação de frutas e hortaliças pelo controle dos gases ambientais. Modo de ação e as suas aplicações na preservação de frutas e vegetais
- 13.6.2. Conservação refrigerada. Controle da temperatura na preservação de frutas e hortaliças
  - 13.6.2.1. Métodos e aplicações tecnológicas
  - 13.6.2.2. Danos causados pelo frio e o seu controle
- 13.6.3. Transpiração: controle da perda de água na preservação de frutas e hortaliças
  - 13.6.3.1. Princípios físicos. Sistemas de controle
- 13.6.4. Patologia pós-colheita: principal deterioração e podridão durante a preservação de frutas e hortaliças. Sistemas e métodos de controle
- 13.6.5. Produtos da Quarta Gama
  - 13.6.5.1. Fisiologia dos produtos vegetais: tecnologias de manipulação e conservação

### 13.7. Produtos Vegetais III

- 13.7.1. Preparação de conservas vegetais: Descrição geral de uma linha característica de vegetais enlatados
  - 13.7.1.1. Exemplos dos principais tipos de vegetais e legumes enlatados
  - 13.7.1.2. Novos produtos de origem vegetal: sopas frias
  - 13.7.1.3. Descrição geral de uma linha característica de vegetais enlatados
- 13.7.2. Produção de sumos e néctares: extração e tratamentos de sumos

- 13.7.2.1. Sistemas assépticos de processamento, armazenamento e embalagem
- 13.7.2.2. Exemplos de linhas de produção dos principais tipos de sumos
- 13.7.2.3. Obtenção e conservação de produtos semiacabados: cremogenados
- 13.7.3. Produção de compotas, conservas e geleias: processo de elaboração e embalagem
  - 13.7.3.1. Exemplos de linhas de produção características
  - 13.7.3.2. Aditivos utilizados na produção de compotas e marmeladas

### 13.8. Bebidas alcoólicas e óleos

- 13.8.1. Bebidas alcoólicas: Vinho. Processo de produção
  - 13.8.1.1. Cerveja: processo de produção. Tipos
  - 13.8.1.2. Bebidas espirituosas e licores: Processos de produção e tipos
- 13.8.2. Óleos e gorduras: Introdução
  - 13.8.2.1. Azeite: Sistema de extração de azeite
  - 13.8.2.2. Óleos de sementes oleaginosas. Extração
- 13.8.3. Gorduras de origem animal: Refinação de gorduras e óleos

### 13.9. Carne e produtos derivados

- 13.9.1. Indústria da carne: Produção e consumo
- 13.9.2. Classificação e propriedades funcionais das proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplasmáticas e estromais
  - 13.9.2.1. Conversão do músculo em carne: Síndrome do stress suíno
- 13.9.3. Maturação da carne. fatores que afetam a qualidade da carne para consumo direto e industrialização
- 13.9.4. Química da cura: ingredientes, aditivos e coadjuvantes
  - 13.9.4.1. Processos industriais de cura: via seca e via húmida
  - 13.9.4.2. Alternativas ao nitrato

- 13.9.5. Produtos cárneos crus e crus marinados: fundamentos e problemas de conservação. Características das matérias-primas
  - 13.9.5.1. Tipos de produtos. Operações de produção
  - 13.9.5.2. Alterações e defeitos
- 13.9.6. Enchidos e presuntos cozidos: princípios básicos da preparação de emulsões cárneas. Características e seleção das matérias-primas
  - 13.9.6.1. Operações tecnológicas de produção. Sistemas industriais
  - 13.9.6.2. Alterações e defeitos

### 13.10. Peixes e mariscos

- 13.10.1. Peixes e mariscos. Características de interesse tecnológico
- 13.10.2. Principais artes industriais de pesca e marisco
  - 13.10.2.1. Operações unitárias da tecnologia do peixe
  - 13.10.2.2. Conservação a frio do peixe
- 13.10.3. Salga, decapagem, secagem e defumação: aspetos tecnológicos da produção
  - 13.10.3.1. Características do produto final. Rendimento
- 13.10.4. Comercialização

**Módulo 14. Higiene e Segurança Alimentar****14.1. Introdução à segurança alimentar**

- 14.1.1. Conceito de higiene e segurança alimentar
  - 14.1.1.1. Evolução histórica Importância atual
  - 14.1.1.2. Objetivos e estratégias da política global de segurança alimentar
- 14.1.2. Programas específicos de garantia de qualidade alimentar
- 14.1.3. A segurança alimentar ao nível do consumidor
- 14.1.4. Rastreabilidade. Conceito e aplicação na indústria alimentar

**14.2. Sistemas de autocontrolo no setor alimentar**

- 14.2.1. Planos gerais de higiene (PGH)
  - 14.2.1.1. Objetivos e importância atual
  - 14.2.1.2. Princípios básicos e Bases para a sua implementação em empresas alimentícias
- 14.2.2. Manipulação de alimentos
- 14.2.3. Medidas preventivas e de higiene nos processos da indústria alimentar e na restauração

**14.3. Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)**

- 14.3.1. Princípios gerais do sistema HACCP
- 14.3.2. Conceção e verificação do fluxograma
- 14.3.3. Sistemas de avaliação de riscos e de perigos
- 14.3.4. Implementação de sistemas de controlo, limites críticos, medidas corretivas e sistemas de verificação
- 14.3.5. Desenvolvimento de um framework de gestão e a sua aplicação na indústria alimentar

**14.4. Planos específicos na indústria alimentar**

- 14.4.1. Plano de formação de manipuladores
  - 14.4.1.1. Execução do Plano de Formação. Tipos de atividades formativas
  - 14.4.1.2. Metodologia da formação
  - 14.4.1.3. Monitorização, vigilância e medidas corretivas
  - 14.4.1.4. Verificação do plano
- 14.4.2. Plano de homologação de fornecedores

- 14.4.2.1. Procedimentos de controlo, verificação e ações corretivas de um Plano de Homologação
- 14.4.2.2. Higiene do transporte de mercadorias
- 14.4.2.3. Normas de Higiene na Receção de alimentos frescos, manufaturados, não-perecíveis, enlatados e outros
- 14.4.3. Plano de limpeza e desinfeção (L + D)
  - 14.4.3.1. Biofilmes e o seu impacto na segurança alimentar
  - 14.4.3.2. Métodos de limpeza e desinfeção
  - 14.4.3.3. Tipos de detergentes e desinfeção
  - 14.4.3.4. Sistemas de controlo e verificação do plano de limpeza e desinfeção

**14.5. A rastreabilidade na indústria alimentar**

- 14.5.1. Introdução à rastreabilidade
  - 14.5.1.1. História do sistema de rastreabilidade
  - 14.5.1.2. Conceito de rastreabilidade
  - 14.5.1.3. Tipos de Rastreabilidade
  - 14.5.1.4. Vantagens da Rastreabilidade
- 14.5.2. Implementação do Plano de Rastreabilidade
  - 14.5.2.1. Introdução
  - 14.5.2.2. Etapas prévias
  - 14.5.2.3. Plano de Rastreabilidade
  - 14.5.2.4. Sistema de identificação do produto
  - 14.5.2.5. Métodos de verificação do sistema
- 14.5.3. Ferramentas de identificação de produtos

- 14.5.3.1. Ferramentas manuais
- 14.5.3.2. Ferramentas automatizadas
  - 14.5.3.2.1. Código de Barras EAN
  - 14.5.3.2.2. RFID // EPC

- 14.5.4. Registos
  - 14.5.4.1. Registo de identificação de matérias-primas e outros materiais
- 14.5.4.2. Registo de processamento de alimentos
- 14.5.4.3. Registo de identificação do produto final
- 14.5.4.4. Registo dos resultados das verificações efetuadas
- 14.5.4.5. Período de conservação de registos
- 14.5.5. Gestão de incidentes, retirada e recuperação de produtos e reclamações de clientes

**14.6. Armazenamento de mercadorias e controlo de produtos embalados**

- 14.6.1. Padrões de Higiene para o armazenamento seco de produtos
- 14.6.2. Conservação a quente: políticas e padrões de cozimento e reaquecimento e padrões de higiene
- 14.6.3. Registos de validação dos sistemas de armazenamento e calibração de termómetros
- 14.6.4. Embalagem de alimentos e a sua aplicação na segurança alimentar
  - 14.6.4.1. Garantias sanitárias e durabilidade dos alimentos em condições ideais de acordo com a tecnologia de embalagem
  - 14.6.4.2. Embalagens alimentares e contaminação ambiental

**14.7. Técnicas analíticas e instrumentais no controlo de qualidade de processos e produtos**

- 14.7.1. Laboratório alimentar
- 14.7.2. Controlo oficial da cadeia agroalimentar
  - 14.7.2.1. PNCPA da cadeia agroalimentar
  - 14.7.2.2. Autoridades competentes
- 14.7.3. Métodos de análise alimentar
  - 14.7.3.1. Métodos de análise em cereais
  - 14.7.3.2. Métodos de análise de fertilizantes, resíduos de produtos fitossanitários e veterinários
  - 14.7.3.3. Métodos de análise de produtos alimentares
  - 14.7.3.4. Métodos de análise de produtos cárneos
  - 14.7.3.5. Métodos de análise de gorduras
  - 14.7.3.6. Métodos de análise de produtos lácteos

- 14.7.3.7. Métodos de análise de vinhos, sumos e mostos
- 14.7.3.8. Métodos de análise de produtos da pesca
- 14.7.4. Técnicas de análise nutricional
  - 14.7.4.1. Determinação de proteínas
  - 14.7.4.2. Determinação de carboidratos
  - 14.7.4.3. Determinação de gorduras
  - 14.7.4.4. Determinação de carbonatos

**14.8. Gestão da inocuidade alimentar**

- 14.8.1. Princípios e gestão da inocuidade alimentar
  - 14.8.1.1. O conceito de perigo
  - 14.8.1.2. O conceito de risco
  - 14.8.1.3. A avaliação de riscos
- 14.8.2. Perigos físicos
  - 14.8.2.1. Conceitos e considerações sobre perigos físicos em alimentos
  - 14.8.2.2. Métodos de controlo de perigos físicos
- 14.8.3. Perigos químicos
  - 14.8.3.1. Conceitos e considerações sobre perigos químicos em alimentos
  - 14.8.3.2. Perigos químicos naturalmente presentes nos alimentos
  - 14.8.3.3. Perigos associados a produtos químicos adicionados intencionalmente aos alimentos

- 14.8.3.4. Riscos químicos adicionados acidental ou involuntariamente
- 14.8.3.5. Métodos de controlo de perigos químicos
- 14.8.3.6. Alérgenos alimentares
- 14.8.4. Conceitos e considerações sobre perigos biológicos em alimentos
  - 14.8.4.1. Perigos microbianos
  - 14.8.4.2. Perigos biológicos não-microbianos
  - 14.8.4.3. Métodos de controlo de perigos biológicos
- 14.8.5. Boas práticas de produção (BPP)
  - 14.8.5.1. Antecedentes
  - 14.8.5.2. Alcance
  - 14.8.5.3. As BPP num sistema de gestão de inocuidade

### 14.9. Validação de novos métodos e tecnologia

- 14.9.1. Validação de processos e métodos
  - 14.9.1.1. Suporte documental
  - 14.9.1.2. Validação de técnicas de análise
  - 14.9.1.3. Plano de amostragem de validação
  - 14.9.1.4. Viés e precisão do método
  - 14.9.1.5. Determinar a incerteza
- 14.9.2. Métodos de validação
  - 14.9.2.1. Etapas de validação de métodos
  - 14.9.2.2. Tipos de processos de validação, abordagens
  - 14.9.2.3. Relatórios de validação, resumo de dados obtidos

- 14.9.3. Análise de causas
  - 14.9.3.1. Métodos qualitativos: árvore de causa-efeito e de causa-raiz
  - 14.9.3.2. Métodos quantitativos: Gráfico de Pareto e gráficos de dispersão
- 14.9.4. Auditorias internas do sistema de autocontrolo
  - 14.9.4.1. Auditores competentes
  - 14.9.4.2. Programa e plano de auditoria
  - 14.9.4.3. Alcance da auditoria
  - 14.9.4.4. Documentos de referência

### 14.10. Manutenção da cadeia de frio

- 14.10.1. A linha fria e seu impacto na segurança alimentar
- 14.10.2. Orientações num serviço de restauração para a conceção, aplicação e manutenção de um sistema HACCP em toda a linha de frio
- 14.10.3. Identificação dos perigos associados à linha de frio

## Módulo 15. Gestão e Qualidade Alimentar

### 15.1. Segurança alimentar e defesa do consumidor

- 15.1.1. Definição e conceitos básicos
- 15.1.2. Evolução da qualidade e segurança alimentar
- 15.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
- 15.1.4. Órgãos e autoridades chave para a segurança alimentar: estruturas e funções
- 15.1.5. Fraude alimentar e boatos alimentares: papel dos meios de comunicação

### 15.2. Instalações, locais e equipamento

- 15.2.1. Seleção do local: conceção e construção e materiais
- 15.2.2. Plano de manutenção de locais, instalações e equipamentos
- 15.2.3. Regulamentos aplicáveis

### 15.3. Plano de limpeza e desinfeção (L + D)

- 15.3.1. Componentes da sujidade
- 15.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
- 15.3.3. Etapas da limpeza e desinfeção
- 15.3.4. Protocolo de limpeza e desinfeção
- 15.3.5. Regulamentos em vigor

### 15.4. Controlo de pragas

- 15.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D + D)
- 15.4.2. Pragas associadas à cadeia alimentar
- 15.4.3. Medidas preventivas para o controlo de pragas
  - 15.4.3.1. Armadilhas para mamíferos e insetos terrestres
  - 15.4.3.2. Armadilhas para insetos voadores

### 15.5. Plano de rastreabilidade e boas práticas de manipulação (GMP)

- 15.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
- 15.5.2. Regulamentos vigentes associados à rastreabilidade
- 15.5.3. GMP associado à produção de alimentos
  - 15.5.3.1. Manipuladores de alimentos
  - 15.5.3.2. Características a serem cumpridas
  - 15.5.3.3. Planos de formação em higiene

### 15.6. Elementos da gestão da segurança alimentar

- 15.6.1. A água como elemento imprescindível na cadeia alimentar
- 15.6.2. Agentes biológicos e químicos associados coa a água
- 15.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade e segurança e utilização da água
- 15.6.4. Homologação de fornecedores

- 15.6.4.1. Plano de controlo de fornecedores
- 15.6.4.2. Regulamentos associados vigentes
- 15.6.5. Rotulagem de alimentos
  - 15.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alérgenos
  - 15.6.5.2. Rotulagem de organismos geneticamente modificados

### 15.7. Crises alimentares e políticas associadas

- 15.7.1. Fatores desencadeantes de uma crise alimentar
- 15.7.2. Alcance, gestão e resposta a crises de segurança alimentar
- 15.7.3. Sistemas de comunicação de alertas
- 15.7.4. Políticas e estratégias para a melhoria da qualidade e segurança alimentar

### 15.8. Conceção do plano HACCP

- 15.8.1. Diretrizes gerais de implementação: Princípios em que se baseia e Programa de Pré-requisitos
- 15.8.2. Compromisso da administração
- 15.8.3. Configuração do equipamento HACCP
- 15.8.4. Descrição do produto e identificação da utilização pretendida
- 15.8.5. Fluxogramas

### 15.9. Desenvolvimento do Plano básico HACCP

- 15.9.1. Caracterização dos pontos críticos de controlo (PCC)
- 15.9.2. Os sete princípios básicos do plano HACCP
  - 15.9.2.1. Identificação e análise de perigos
  - 15.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controlo contra perigos identificados

- 15.9.2.3. Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC)
- 15.9.2.4. Caracterização dos pontos críticos de controlo
- 15.9.2.5. Estabelecimento de limites críticos
- 15.9.2.6. Determinação de ações corretivas
- 15.9.2.7. Verificação do sistema HACCP

### 15.10. ISO 22000

- 15.10.1. Princípios da ISO 22000
- 15.10.2. Finalidade e campo de aplicação
- 15.10.3. Situação e posição no mercado em relação a outras normas aplicáveis na cadeia alimentar
- 15.10.4. Requisitos para a sua aplicação
- 15.10.5. Política de gestão de inocuidade alimentar

**Módulo 16. Avaliação da Segurança Alimentar****16.1. Avaliação da segurança alimentar**

- 16.1.1. Definição de termos. Principais conceitos relacionados
- 16.1.2. Antecedentes históricos da segurança alimentar
- 16.1.3. Organismos responsáveis pela gestão da segurança alimentar

**16.2. Plano HACCP**

- 16.2.1. Requisitos anteriores à sua implementação
- 16.2.2. Componentes do sistema HACCP
  - 16.2.2.1. Análise dos perigos
  - 16.2.2.2. Identificação de pontos críticos
  - 16.2.2.3. Especificação de critérios de controlo. Observação
  - 16.2.2.4. Medidas corretivas
  - 16.2.2.5. Verificação do plano
  - 16.2.2.6. Registo de dados

**16.3. Higiene da carne e produtos cárneos**

- 16.3.1. Produtos de carne fresca
- 16.3.2. Produtos de carne crua curada
- 16.3.3. Produtos de carne termicamente tratados
- 16.3.4. Aplicação de sistemas HACCP

**16.4. Higiene do peixe e produtos derivados**

- 16.4.1. Peixes, Moluscos e Crustáceos
- 16.4.2. Produtos de pesca processados
- 16.4.3. Aplicação de sistemas HACCP

**16.5. Características higiénicas do leite e derivados lácteos**

- 16.5.1. Características higiénicas do leite cru e termicamente tratado
- 16.5.2. Características higiénicas do leite concentrado e desidratado
- 16.5.3. Características higiénicas de derivados lácteos
- 16.5.4. Aplicação de sistemas HACCP

**16.6. Características higiénicas de outros produtos de origem animal**

- 16.6.1. Ovos e produtos derivados
- 16.6.2. Mel
- 16.6.3. Gordura e óleos
- 16.6.4. Aplicação do sistema HACCP

**16.7. Características higiénicas de frutas e hortaliças**

- 16.7.1. Frutas e hortaliças frescas, derivados de frutas e hortaliças
- 16.7.2. Frutos secos
- 16.7.3. Óleos vegetais
- 16.7.4. Aplicação de sistemas HACCP

**16.8. Características higiénicas de leguminosas e cereais**

- 16.8.1. Leguminosas e cereais
- 16.8.2. Produtos derivados de leguminosas: farinha, pão, massas
- 16.8.3. Aplicação de sistemas HACCP

**16.9. Características higiénicas de águas e bebidas**

- 16.9.1. Água potável e refrigerantes
- 16.9.2. Bebidas estimulantes
- 16.9.3. Bebidas alcoólicas
- 16.9.4. Aplicação de sistemas HACCP

**16.10. Características higiénicas de outros produtos alimentares**

- 16.10.1. Torrões
- 16.10.2. Refeições prontas
- 16.10.3. Alimentos destinados a crianças
- 16.10.4. Aplicação de sistemas HACCP

07

# Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a *New England Journal of Medicine*.





“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## A TECH Business School utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo.

O nosso programa oferece um método revolucionário de desenvolvimento de competências e conhecimentos. O nosso objetivo é reforçar as competências num contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

*Com a TECH pode experimentar uma forma de aprendizagem que abala as fundações das universidades tradicionais de todo o mundo”*



*Este programa prepara-o para enfrentar desafios empresariais em ambientes incertos e tornar o seu negócio bem sucedido.*



## Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este programa da TECH é um programa de formação intensiva, criado de raiz para oferecer aos gestores desafios e decisões empresariais ao mais alto nível, tanto a nível nacional como internacional. Graças a esta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, dando um passo decisivo para o sucesso. O método do caso, a técnica que constitui a base deste conteúdo, assegura que a realidade económica, social e profissional mais atual é seguida.

*“ O estudante aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolução de situações complexas em ambientes empresariais reais.*

O método do caso tem sido o sistema de aprendizagem mais amplamente utilizado pelas melhores faculdades do mundo. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de direito não só aprendessem o direito com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações verdadeiramente complexas, a fim de tomarem decisões informadas e valorizarem juízos sobre a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard.

Numa dada situação, o que deve fazer um profissional? Esta é a questão que enfrentamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos da vida real. Terão de integrar todo o seu conhecimento, investigar, argumentar e defender as suas ideias e decisões.

*O nosso programa prepara-o para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso na sua carreira.*

## Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina elementos didáticos diferentes em cada lição.

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

*O nosso sistema online permitir-lhe-á organizar o seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-o ao seu horário. Poderá aceder ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou móvel com uma ligação à Internet.*

Na TECH aprende- com uma metodologia de vanguarda concebida para formar os gestores do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, chama-se Relearning.

A nossa escola de gestão é a única escola de língua espanhola licenciada para empregar este método de sucesso. Em 2019, conseguimos melhorar os níveis globais de satisfação dos nossos estudantes (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos...) no que diz respeito aos indicadores da melhor universidade online do mundo.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica. Esta metodologia formou mais de 650.000 licenciados com sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como a bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, capacidades de gestão, ciência do desporto, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história, mercados e instrumentos financeiros. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

*O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.*

A partir das últimas provas científicas no campo da neurociência, não só sabemos como organizar informação, ideias, imagens e memórias, mas sabemos que o lugar e o contexto em que aprendemos algo é fundamental para a nossa capacidade de o recordar e armazenar no hipocampo, para o reter na nossa memória a longo prazo.

Desta forma, e no que se chama Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto em que o participante desenvolve a sua prática profissional.



Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



#### Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



#### Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializada.

O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



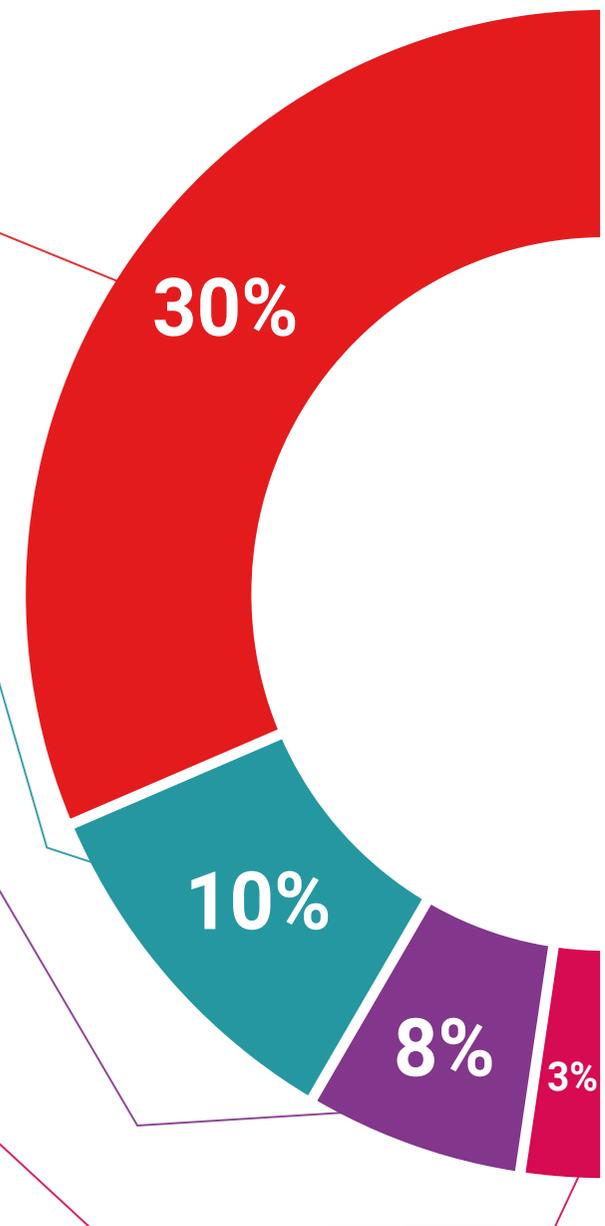
#### Práticas de aptidões e competências

Realizarão atividades para desenvolver competências e aptidões específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e desenvolver as competências e capacidades que um gestor de topo necessita de desenvolver no contexto da globalização em que vivemos.



#### Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que necessita para completar a sua capacitação.





#### Case studies

Completarão uma seleção dos melhores estudos de casos escolhidos especificamente para esta situação. Casos apresentados, analisados e tutelados pelos melhores especialistas em gestão de topo na cena internacional.



#### Resumos interativos

A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



#### Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.



08

# O perfil dos nossos alunos

Este Advanced Master levará o profissional a mergulhar no Setor Alimentar, permitindo-lhe adquirir competências essenciais para a direção e gestão de empresas neste ramo. Desta forma, poderá elevar seu nível profissional e obter aumento tanto de cargo como de salário. Desta forma, este curso fornecerá tudo o que precisa para melhorar num setor altamente competitivo.



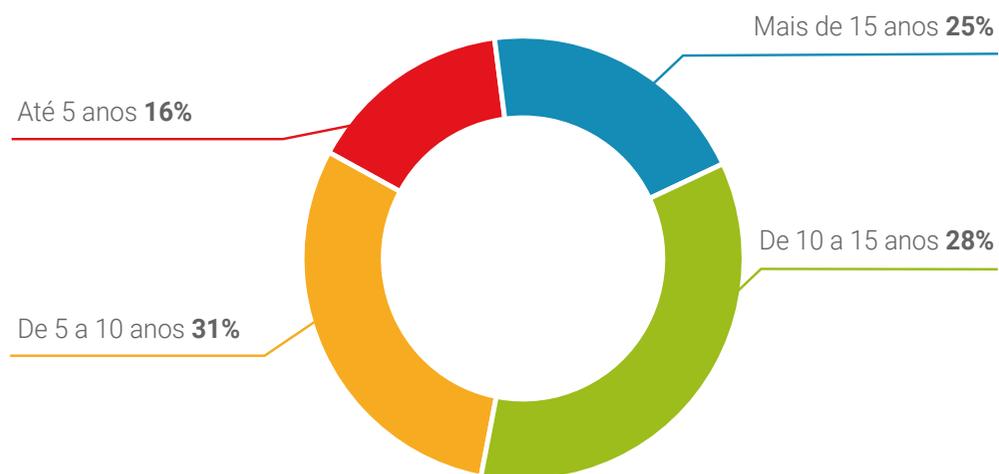
“

*Este curso oferece-lhe uma abordagem altamente profissional e permitir-lhe-á crescer no Setor Alimentar”*

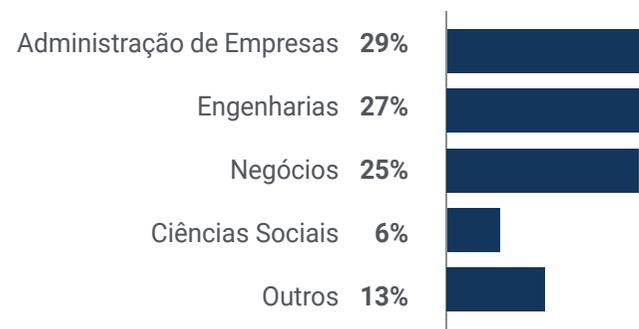
## Idade média

Entre **35** e **45** anos

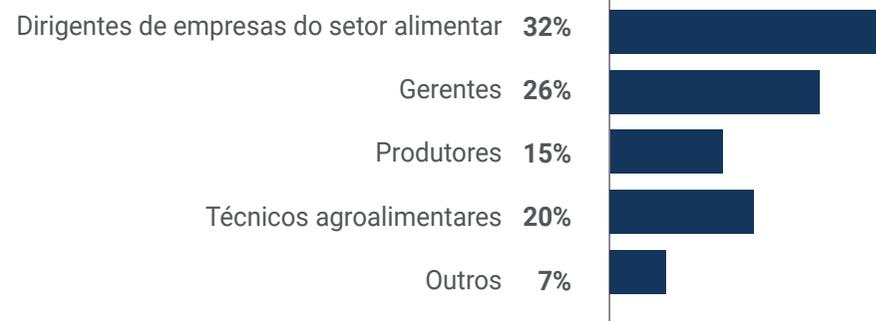
## Anos de experiência



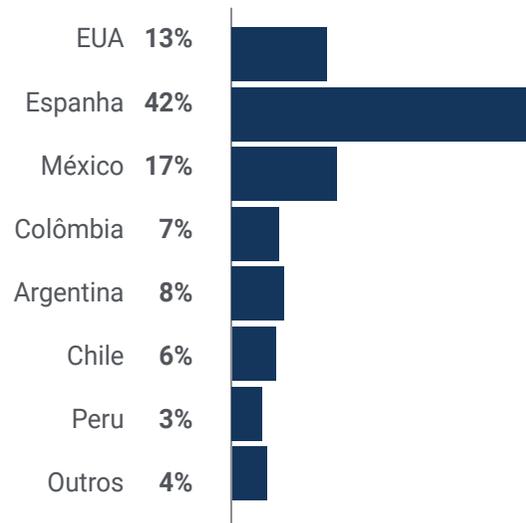
## Formação



## Perfil acadêmico



## Distribuição geográfica



## Carlos Jiménez Ruiz

Diretor Geral da Companhia Alimentaria

*“A conclusão deste Advanced Master em Gestão de Empresas do Setor Alimentar superou as minhas expectativas. Acima de tudo, a flexibilidade fez com que fosse mais fácil concluí-lo e, para além disso, os conteúdos abrangeram todas as áreas necessárias para poder realizar uma gestão e liderança eficazes nesta indústria”*

09

# Direção do curso

Este Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar da TECH Universidade Tecnológica foi criado por um corpo docente de alto nível, formado por profissionais ativos com amplas habilidades de gestão em diversos setores. Para além disso, o seu profundo conhecimento da indústria alimentar permitir-lhe-á obter a informação mais exhaustiva sobre este setor e progredir profissionalmente em apenas 24 meses.



“

*Uma excelente equipa de profissionais de topo na gestão empresarial e no setor Alimentar irá guiá-lo para atingir os seus objetivos de progressão”*

## Direção



### **Dr. Carlos Atxoña Ledesma Carrillo**

- ♦ Especialista em negócios internacionais e consultoria jurídica para empresas
- ♦ Chefe do Departamento Internacional da Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Consultor jurídico na Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Gestor Jurídico da Avalon Biz Consulting
- ♦ Formador em cursos orientados para a Proteção de Dados
- ♦ Doutoramento em Desenvolvimento Regional pela Universidade de La Laguna
- ♦ Licenciatura em Direito pela Universidade de La Laguna
- ♦ Diplomado em Gestão de Projetos pela Universidade Rey Juan Carlos
- ♦ MBA em Administração e Gestão de Empresas na Universidad Europea de Canarias



## Professor

### **Sr. Alexis José González Peña**

- ◆ Perito em finanças e auditorias
- ◆ Diretor da Área Financeira na CajaSiete Caja Rural
- ◆ Auditor interno sénior na Bankia
- ◆ Auditor interno sénior na Caja Insular de Ahorros de Canarias
- ◆ Auditor sénior na Deloitte
- ◆ Licenciatura em Gestão e Administração de Empresas pela Universidade de Las Palmas de Gran Canaria
- ◆ Mestrado em Fiscalidade e Assessoria Fiscal no Centro de Estudos Financeiros
- ◆ Executive Master em Gestão Financeira e Finanças Avançadas do Instituto Superior de Técnicas e Práticas Bancárias
- ◆ Especialista em Planeamento Financeiro e Controlo de Gestão na Banca pela Analyst Financial Analysts International
- ◆ Curso de Especialização em Desenvolvimento da Gestão de Carteiras pela Analistas Financeiros Internacionais

# 10

# Impacto para a sua carreira

A realização deste curso de alto nível levará os alunos a obter uma aprendizagem avançada sobre a metodologia e os procedimentos mais precisos para melhorar o desempenho e a produção de uma empresa do setor alimentar. Desta forma, poderá aumentar a sua capacidade de atuação na procura de financiamento para projetos, na transformação de processos de produção ou no desenvolvimento de boas práticas de higiene. Um compêndio de ações que lhe permitirá crescer profissionalmente num setor altamente exigente.





“

*Graças a este curso aumentará a sua capacidade de liderança e gestão de empresas do setor de alimentar”*

*Consiga adaptar a estratégia da sua empresa alimentara às necessidades do consumidor e alcance o sucesso.*

### Está pronto para progredir na sua carreira? Espera-o um excelente progresso profissional.

O Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar da TECH Universidade Tecnológica é um curso intensivo que prepara os alunos para enfrentarem desafios e decisões empresariais tanto a nível nacional como internacional. O seu principal objetivo é promover o crescimento pessoal e profissional. Ajudamo-lo a alcançar o seu sucesso.

Por isso, se pretende superar-se si mesmo, fazer uma mudança profissional positiva e trabalhar em rede com os melhores, este é o lugar para si.

*Alcance níveis máximos de sucesso no Setor Alimentar graças à TECH.*

#### Momento de mudança



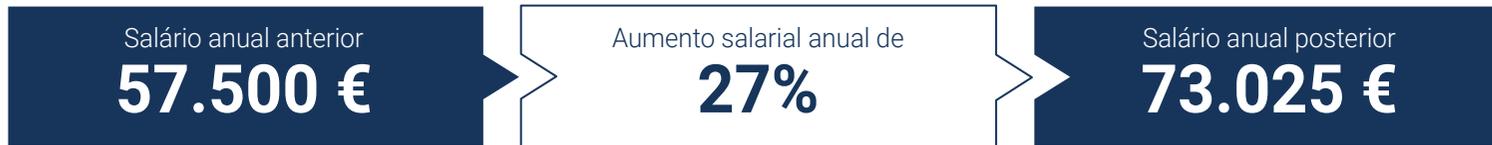
#### Tipo de mudança



## Melhoria dos salários

---

A conclusão deste curso significa um aumento no salário de mais de **27%** para nossos alunos.



11

# Benefícios para a sua empresa

Este curso foi concebido com o principal objetivo de fazer crescer tanto os alunos como as empresas das quais fazem parte. Desta forma, as organizações beneficiarão de profissionais especializados com amplo domínio das estratégias adequadas à condução de projetos nacionais e internacionais, e incorporarão as metodologias mais eficazes para a melhoria da qualidade dos produtos alimentares.



“

*Fornece às empresas as estratégias mais adequadas para otimizar os processos de produção de produtos na indústria alimentar”*

Desenvolver e reter o talento nas empresas é o melhor investimento a longo prazo.

01

### Crescimento do talento e do capital intelectual

O profissional vai levar para a empresa novos conceitos, estratégias e perspetivas que possam trazer mudanças relevantes na organização.

---

02

### Reter gestores de alto potencial para evitar a perda de talentos

Este programa reforça a ligação entre a empresa e o profissional e abre novos caminhos para o crescimento profissional dentro da empresa.

03

### Construção de agentes de mudança

Ser capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando a organização a ultrapassar obstáculos.

---

04

### Maiores possibilidades de expansão internacional

Este programa colocará a empresa em contacto com os principais mercados da economia mundial.

05

### Desenvolvimento de projetos próprios

O profissional pode trabalhar num projeto real ou desenvolver novos projetos no domínio de I&D ou Desenvolvimento Comercial da sua empresa.

---

06

### Aumento da competitividade

Este programa dotará os seus profissionais das competências necessárias para enfrentar novos desafios e assim impulsionar a organização.



12

# Certificação

O Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar garante, para além de um conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um grau de Advanced Master emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

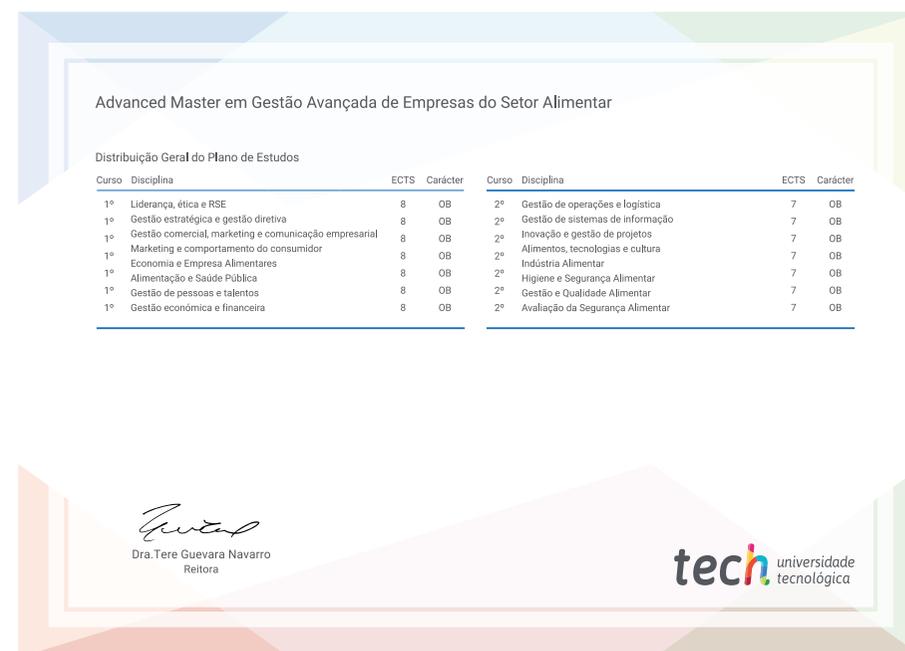
Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao **Advanced Master** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Certificação: **Advanced Master em Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar**

ECTS: **120 ECTS**

Carga horária: **3000 horas**



\*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.



## Advanced Master Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **2 anos**
- » Certificação: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Créditos: **120 ECTS**
- » Tempo Dedicado: **16 horas/semana**
- » Horário: **ao seu próprio ritmo**
- » Exames: **online**

# Advanced Master

## Gestão Avançada de Empresas do Setor Alimentar

