

# Capacitação Prática

## Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia





## Capacitação Prática

Análise e Avaliação Integral de  
Riscos na Indústria Alimentícia

# Índice

01

Introdução

---

*pág. 4*

02

Por que fazer esta  
Capacitação Prática?

---

*pág. 6*

03

Objetivos

---

*pág. 8*

04

Planejamento do programa  
de estágio

---

*pág. 10*

05

Onde posso realizar a  
Capacitação Prática?

---

*pág. 12*

06

Condições gerais

---

*pág. 14*

07

Certificação

---

*pág. 16*

# 01 Introdução

Devido à globalização do comércio de alimentos, os riscos associados à segurança alimentar estão em constante evolução. De acordo com dados recentes da Organização Mundial da Saúde (OMS), todos os anos são registrados milhões de casos de doenças transmitidas por alimentos, ressaltando a necessidade urgente de sistemas robustos de gestão de riscos. Assim, a capacitação nessa área fortalecerá a capacidade das empresas de identificar e mitigar riscos microbiológicos, químicos e físicos. Por isso, a TECH criou este curso, no qual, em três semanas, o especialista se integrará a uma equipe versada em Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia, para se atualizar sobre as últimas novidades e procedimentos disponíveis.



*Esta Capacitação Prática fornecerá aos profissionais do setor alimentar as ferramentas fundamentais para gerir e mitigar riscos de forma eficaz neste campo”*



É fundamental que os profissionais do setor estejam capacitados para identificar e mitigar riscos de forma eficaz, devido à crescente complexidade das cadeias de abastecimento e aos desafios decorrentes das alterações climáticas, das doenças transmitidas por alimentos e das crises alimentares. E como a melhor maneira de aperfeiçoar essas competências é através da prática, a TECH desenvolveu um programa que consiste em um estágio de 120 horas em uma instituição de referência no setor da indústria alimentícia.

Assim, durante três semanas, o aluno passará a fazer parte de uma equipe de especialistas do mais alto nível, com os quais trabalhará ativamente no desenvolvimento de projetos reais sobre Análise e Avaliação Integral em produtos alimentícios. Dessa forma, o aluno poderá se atualizar não apenas sobre os procedimentos mais eficazes, mas também adquirir habilidades essenciais na implementação de medidas preventivas e corretivas, contribuindo assim para melhorar a segurança alimentar, a qualidade do produto e a conformidade com as normas regulatórias.

Durante a prática, você contará com o apoio de um Orientador Adjunto, que garantirá que os requisitos para os quais esta Capacitação Prática foi elaborada sejam cumpridos. Por isso, o especialista trabalhará com total garantia e segurança, com uma abordagem proativa em relação à gestão de riscos, preparando-se para enfrentar desafios emergentes em um ambiente dinâmico e altamente regulamentado como é a indústria alimentícia.



# 02

## Por que fazer esta Capacitação Prática?

A TECH desenvolveu um produto acadêmico único e inovador no panorama pedagógico atual, que permitirá ao especialista entrar em um ambiente real, onde poderá praticar os mais recentes procedimentos e técnicas em Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia. Assim, esta Capacitação Prática fornecerá aos profissionais as ferramentas necessárias para identificar, avaliar e mitigar os riscos associados à produção, distribuição e consumo de alimentos. Durante três semanas intensivas, o aluno se integrará a uma equipe de trabalho multidisciplinar, onde poderá verificar em primeira mão as normas e padrões de segurança alimentar, bem como a manutenção da qualidade e segurança dos produtos.



*Você dominará as ferramentas necessárias para identificar e avaliar riscos potenciais em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção agrícola até o consumo final”*

### 1. Atualizar-se através da mais recente tecnologia disponível

Ferramentas avançadas, como Inteligência Artificial (IA) e análise de *Big Data*, permitem a coleta e o processamento de grandes volumes de dados em tempo real, facilitando a identificação de padrões e anomalias que podem indicar riscos potenciais. Além disso, os sensores IoT (Internet das Coisas) integrados nas cadeias de produção proporcionam monitoramento contínuo e detalhado, desde a qualidade dos ingredientes até as condições de armazenamento e transporte. Adicionalmente, os sistemas *Blockchain* estão a melhorar a rastreabilidade e a transparência na cadeia de abastecimento.

### 2. Aprofundar-se através da experiência dos melhores especialistas

A extensa equipe de profissionais que acompanhará o especialista ao longo de todo o período prático proporciona um nível de excelência e assegura uma atualização sem igual. Com um orientador designado especificamente, os alunos poderão trabalhar em projetos reais em um ambiente de ponta, o que lhes permitirá incorporar na sua prática diária os procedimentos e ferramentas mais eficazes na Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia.

### 3. Ter acesso a ambientes profissionais de excelência

A TECH seleciona cuidadosamente todos os centros disponíveis para a realização das Capacitações Práticas. Graças a isso, o especialista terá garantido o acesso a um ambiente de prestígio na área de Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia. Desta forma, poderá comprovar o dia a dia de uma área de trabalho exigente, rigorosa e exaustiva.



#### 4. Colocar em prática o que é aprendido desde o início

O mercado acadêmico está repleto de programas pedagógicos que muitas vezes não estão bem adaptados à rotina diária do especialista e que exigem longas horas de estudo, frequentemente incompatíveis com a vida pessoal e profissional. A TECH oferece um novo modelo de aprendizagem, 100% prático, que permite estar na vanguarda dos procedimentos de última geração no campo da Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia e, o melhor de tudo, colocá-lo em prática profissional em apenas 3 semanas.

#### 5. Abrir portas para novas oportunidades

Dada a crescente preocupação com a sustentabilidade e a saúde pública, a demanda por especialistas capazes de implementar práticas inovadoras e sustentáveis na produção de alimentos aumentou. Isso não só melhora a segurança e a eficiência, mas também abre caminho para funções estratégicas em consultorias, órgãos reguladores e empresas líderes em tecnologia alimentar. Assim, ao adquirir habilidades avançadas e conhecimentos especializados, os profissionais não apenas fortalecem seu perfil profissional, mas também contribuem significativamente para a proteção da saúde pública.



*Realize uma imersão prática completa no centro de sua escolha"*

# 03

## Objetivos

Os objetivos do programa serão proporcionar aos alunos as habilidades e conhecimentos necessários para identificar, avaliar e gerenciar eficazmente os riscos associados à produção, processamento e distribuição de alimentos. Assim, os profissionais do setor adquirirão a capacidade de aplicar metodologias avançadas de análise de riscos microbiológicos, químicos e físicos, bem como de implementar medidas preventivas e corretivas adequadas. Além disso, o cumprimento das normas de segurança alimentar será reforçado, promovendo a adoção de boas práticas de fabricação.



### Objetivos gerais

---

- ♦ Identificar riscos potenciais na indústria alimentar
- ♦ Aplicar metodologias para avaliar riscos microbiológicos
- ♦ Utilizar ferramentas para avaliar riscos químicos em alimentos
- ♦ Implementar medidas preventivas eficazes para mitigar riscos físicos
- ♦ Compreender e aplicar as normas de segurança alimentar
- ♦ Desenvolver estratégias para melhorar a segurança alimentar
- ♦ Avaliar os riscos em todas as etapas da cadeia de abastecimento alimentar
- ♦ Integrar boas práticas de fabricação na gestão de riscos
- ♦ Capacitar o pessoal na gestão proativa de riscos
- ♦ Melhorar a capacidade de resposta a emergências alimentares





### Objetivos específicos

---

- ♦ Identificar fontes potenciais de contaminação microbiológica em alimentos
- ♦ Avaliar a presença e os efeitos de toxinas e contaminantes químicos em produtos alimentícios
- ♦ Aplicar técnicas de análise de riscos para prevenir a contaminação cruzada
- ♦ Implementar controles eficazes para minimizar a presença de alérgenos nos alimentos
- ♦ Desenvolver protocolos para a gestão de resíduos e subprodutos alimentares
- ♦ Avaliar os riscos associados ao transporte e armazenamento de produtos alimentares
- ♦ Elaborar planos de emergência e resposta a incidentes relacionados com a segurança alimentar
- ♦ Melhorar a rastreabilidade dos produtos ao longo da cadeia de abastecimento
- ♦ Capacitar o pessoal na aplicação correta das boas práticas de higiene e fabricação
- ♦ Realizar auditorias internas para verificar o cumprimento das normas e padrões de qualidade
- ♦ Implementar sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar (ISO 22000, HACCP)
- ♦ Avaliar o impacto ambiental das operações na indústria alimentar
- ♦ Colaborar com as autoridades sanitárias e reguladoras para garantir o cumprimento das normas vigentes
- ♦ Promover uma cultura organizacional orientada para a segurança e qualidade alimentar

# 04

## Planejamento do programa de estágio

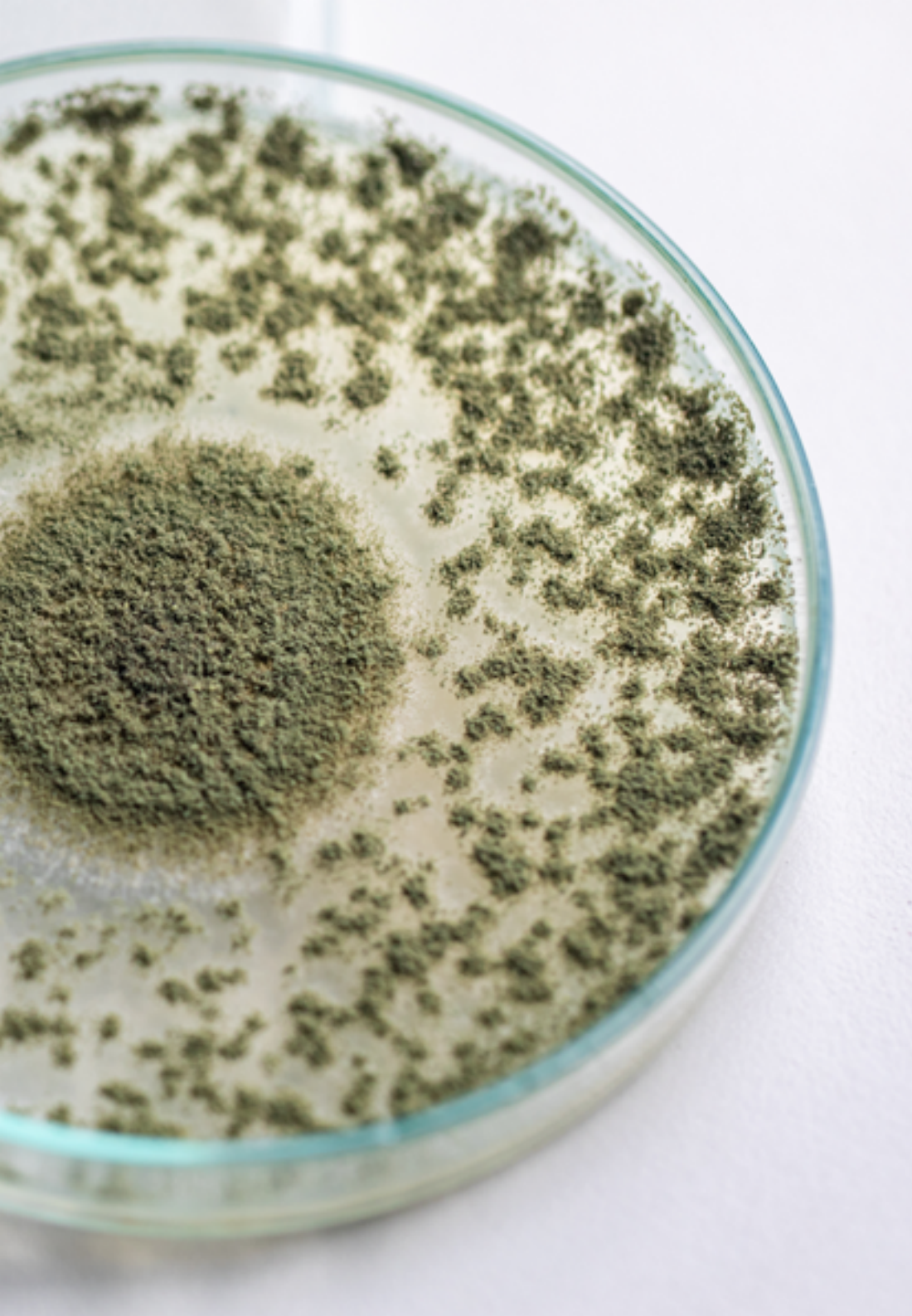
A Capacitação Prática em Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia consiste em um estágio presencial em uma instituição de prestígio. O programa tem uma duração de três semanas, de segunda a sexta-feira, com jornadas de oito horas consecutivas de formação prática, acompanhada por um especialista adjunto. Esta prática permitirá ao aluno desenvolver projetos reais ao lado de uma equipe de profissionais de referência na área, aplicando os procedimentos mais inovadores.

Nesta proposta de formação, totalmente prática, as atividades visam o desenvolvimento e aperfeiçoamento das competências necessárias para a prestação de serviços de análise e avaliação de riscos alimentares, que exigem um alto nível de qualificação, e são voltadas para a capacitação específica para o exercício da atividade.

O ensino prático será realizado com o acompanhamento e a orientação dos professores e de outros colegas de treinamento que facilitam o trabalho em equipe e a integração multidisciplinar como competências transversais para a prática médica (aprender a ser e aprender a se relacionar).

Os procedimentos descritos abaixo formarão a base da capacitação, e sua implementação estará sujeita à disponibilidade, à atividade normal e à carga de trabalho do centro, sendo as atividades propostas as seguintes:





| Módulo                                       | Atividade Prática                                                                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Análise de Riscos                            | Identificar os possíveis riscos na cadeia de produção alimentar                                  |
|                                              | Avaliar a probabilidade e o impacto dos riscos identificados                                     |
|                                              | Desenvolver modelos de análise de riscos específicos para a indústria alimentar                  |
|                                              | Realizar auditorias de riscos e segurança alimentar                                              |
| Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar    | Implementar sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar                                |
|                                              | Supervisionar o cumprimento das normas e padrões de segurança alimentar                          |
|                                              | Elaborar planos de contingência para mitigar os riscos alimentares                               |
|                                              | Realizar inspeções e controles de qualidade em diferentes etapas da produção                     |
| Avaliação Integral de Riscos                 | Analisar dados estatísticos e tendências relacionadas com os riscos alimentares                  |
|                                              | Utilizar ferramentas e software para a avaliação integral de riscos                              |
|                                              | Elaborar relatórios técnicos e recomendações com base na avaliação de riscos                     |
|                                              | Apresentar os resultados das avaliações à direção e a outras partes interessadas                 |
| Desenvolvimento de Políticas e Procedimentos | Criar políticas internas de gestão de riscos na indústria alimentar                              |
|                                              | Desenvolver procedimentos operacionais padrão para a gestão de riscos                            |
|                                              | Estabelecer protocolos de comunicação e resposta a emergências                                   |
|                                              | Coordenar programas de formação e capacitação em gestão de riscos para o pessoal                 |
| Pesquisa e Desenvolvimento                   | Participar de projetos de pesquisa sobre novas metodologias de avaliação de riscos               |
|                                              | Colaborar com equipes multidisciplinares no desenvolvimento de inovações em segurança alimentar  |
|                                              | Publicar artigos e estudos em revistas especializadas                                            |
|                                              | Participar de conferências e seminários para atualizar conhecimentos e compartilhar experiências |

# 05

## Onde posso realizar a Capacitação Prática?

Em sua máxima de oferecer educação de qualidade ao alcance da maioria das pessoas, a TECH decidiu ampliar seus horizontes acadêmicos para que essa formação possa ser ministrado em diferentes centros em todo o país. Trata-se, portanto, de uma oportunidade única que permitirá ao profissional continuar a desenvolver a sua carreira ao lado dos melhores especialistas do setor em diversas empresas e instituições de referência.

“

*Esta prática presencial exaustiva irá capacitar você para enfrentar qualquer desafio na Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia, de maneira eficaz e profissional”*





## Análise e Avaliação Integral de | 13 **tech** Riscos na Indústria Alimentícia

O aluno poderá fazer esta capacitação nos seguintes centros:



Nutrição

**CSIC**

|         |        |
|---------|--------|
| País    | Cidade |
| Espanha | Madri  |

Endereço: Calle Serrano,117, chamartin,  
28006 Madrid

Agência Estatal Espanhola para a Investigação Científica e o  
Desenvolvimento Tecnológico

---

**Capacitações práticas relacionadas:**  
- Geotecnia e Fundações

# 06

## Condições gerais

### Seguro de responsabilidade civil

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

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

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



## Condições da Capacitação Prática

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

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

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

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

**4. CERTIFICAÇÃO:** ao concluir a Capacitação Prática o aluno receberá um certificado que comprovará o período de estágio no centro em questão. .

**5. RELAÇÃO DE EMPREGO:** a Capacitação Prática não constitui relação de emprego de nenhum tipo.

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

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

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

# 07

# Certificação

Este programa permitirá a obtenção do certificado **Capacitação Prática em Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia** reconhecido pela **TECH Global University**, a maior universidade digital do mundo

A **TECH Global University**, é uma Universidade Europeia Oficial reconhecida publicamente pelo Governo de Andorra ([boletim oficial](#)). Andorra faz parte do Espaço Europeu de Educação Superior (EEES) desde 2003. O EEES é uma iniciativa promovida pela União Europeia com o objetivo de organizar o modelo de formação internacional e harmonizar os sistemas de ensino superior dos países membros desse espaço. O projeto promove valores comuns, a implementação de ferramentas conjuntas e o fortalecimento de seus mecanismos de garantia de qualidade para fomentar a colaboração e a mobilidade entre alunos, pesquisadores e acadêmicos.

Esse título próprio da **TECH Global University**, é um programa europeu de formação contínua e atualização profissional que garante a aquisição de competências em sua área de conhecimento, conferindo um alto valor curricular ao aluno que conclui o programa.

**Título: Capacitação Prática em Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia**

**Modalidade: de segunda a sexta-feira, turnos de 8 horas consecutivas**

**Duração: 3 semanas**

**Créditos: 4 ECTS**



futuro  
saúde confiança pessoas  
informação orientadores  
educação certificação ensino  
garantia aprendizagem  
instituições tecnologia  
comunidade compromisso  
atenção personalizada  
conhecimento  
presente  
desenvolvimento



Capacitação Prática  
Análise e Avaliação Integral de  
Riscos na Indústria Alimentícia

# Capacitação Prática

## Análise e Avaliação Integral de Riscos na Indústria Alimentícia