

Curso

Validação das Metodologias
Aplicadas a Projetos de I&D&I





Curso

Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I

- » Modalidade: Online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Global University
- » Créditos: 12 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: Online

Acesso ao site: www.techtitute.com/pt/curso/validacao-metodologias-aplicadas-projetos-i-d-i

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 24

06

Certificação

pág. 32

01

Apresentação

Este Curso da TECH foi criado com o objetivo de fornecer aos nutricionistas as ferramentas necessárias para validar com êxito as metodologias aplicadas em I&D&I. Neste sentido, a segurança alimentar na área da nutrição é essencial para controlar a qualidade dos produtos consumidos, pelo que é necessário aumentar os conhecimentos neste domínio. A TECH apresenta uma capacitação completa em metodologias aplicadas a projetos de I&D&I. O profissional deve aproveitar a oportunidade e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.





“

Não perca esta grande oportunidade de capacitação e adquira conhecimentos aprofundados em validação das metodologias aplicadas com este completo Curso da TECH”

A adaptação ao trabalho por projeto no contexto alimentar é de grande importância para realizar inovações, desenvolver novos produtos ou melhorar as condições de segurança alimentar e a utilização dos produtos e ingredientes alimentares utilizados. Neste Curso são revistos os aspetos fundamentais que confirmam que o controlo dos pontos críticos é eficaz e garante a segurança dos alimentos produzidos, sendo claro sobre a necessidade e a correta formulação do controlo dos pontos críticos. Além disso, identifica as ferramentas necessárias para validar os controlos implementados, verificar a sua eficácia e ter a confiança necessária para implementar processos de controlo sólidos dentro do sistema de gestão de inocuidade alimentar.

Também são abordados os programas de "pré-requisitos específicos" que sustentam a gestão adequada do controlo dos pontos críticos. Analisa a causa principal com métodos qualitativos e quantitativos eficazes para abordar os desvios das auditorias internas, inspeções, queixas e desvios internos, a fim de fornecer dados objetivos para a validação dos controlos em vigor. Além disso, identifica as ferramentas necessárias para validar os controlos implementados, verificar a sua eficácia e ter a confiança necessária para implementar processos de controlo sólidos dentro do sistema de gestão de inocuidade alimentar.

O corpo docente deste que ministra este Curso é composto professores universitários e profissionais de várias disciplinas no domínio da produção primária, da utilização de técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, da prevenção da contaminação acidental e intencional e da fraude, dos esquemas normativos de certificação e segurança alimentar (food safety / food integrity) e da rastreabilidade (food defence e food fraud/food authenticity). São especialistas em legislação e regulamentação alimentar sobre qualidade e inocuidade, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, investigação e desenvolvimento de novos alimentos e finalmente, coordenação e execução de projetos de I&D&I.

Trata-se, portanto, de um projeto educativo empenhado em capacitar profissionais de alta qualidade. Um Curso concebido por profissionais especializados em cada tema específico que enfrentam novos desafios todos os dias.

Este **Curso de Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar da nutrição
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático do livro fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ◆ Inovações sobre Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I
- ◆ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser levado a cabo a fim de melhorar a aprendizagem
- ◆ A sua ênfase especial nas metodologias inovadoras em Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I
- ◆ Lições teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e atividades de reflexão individual
- ◆ A disponibilidade de acesso ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



Está a um clique de distância de uma imersão capacitativa que o impulsionará para o sucesso profissional"

“

Este Curso é o melhor investimento que pode fazer na seleção de uma atualização para aprofundar os seus conhecimentos em Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I”

O seu corpo docente é composto por profissionais da área da segurança alimentar no domínio da nutrição, que trazem a experiência do seu trabalho para este Curso, bem como por especialistas reconhecidos de empresas líderes e universidades de prestígio.

O seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educativa, permitirá ao profissional uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma capacitação imersiva programada para capacitar-se em situações reais.

Este Curso centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surjam. Para tal, o profissional terá a ajuda de um sistema inovador de vídeos interativos feitos por especialistas de renome em Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I e com vasta experiência.

O melhor Curso de capacitação e os professores mais prestigiados do setor unem-se com um único objetivo: guiá-lo para o sucesso profissional.

Este Curso permitir-lhe-á combinar os seus estudos com a sua atividade profissional por ser 100% online.



02 Objetivos

O Curso de Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor. Tudo isto, de forma exclusivamente prática, através do conteúdo teórico e prático mais completo do setor. Da mesma forma, durante a realização deste Curso, o profissional abordará as principais intervenções do especialista na área da segurança alimentar. Isto permite-lhe melhorar e aperfeiçoar as suas competências nesta matéria, com a certeza de que está a executar os protocolos da forma mais eficaz e inócua possível.



“

Graças a este Curso, verá como progride todos os dias na sua profissão"



Objetivos gerais

- ◆ Determinar os pontos críticos de controlo
- ◆ Dispor de ferramentas para a validação dos PCC
- ◆ Analisar os conceitos de monitorização, verificação e validação dos processos
- ◆ Melhorar a gestão de incidentes, reclamações e auditorias internas
- ◆ Determinar o funcionamento dos sistemas de I&D&I no domínio do desenvolvimento de novos produtos e processos no contexto alimentar
- ◆ Analisar o sistema de I&D&I e a utilização de instrumentos de planeamento, gestão, avaliação, proteção de resultados e divulgação da I&D&I alimentar
- ◆ Desenvolver conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade para o desenvolvimento e/ou implementação de ideias, num contexto de investigação e desenvolvimento que permita levar os resultados ao setor produtivo.

“

Uma forma de capacitação e desenvolvimento profissional que o impulsionará para uma maior competitividade no mercado de trabalho”





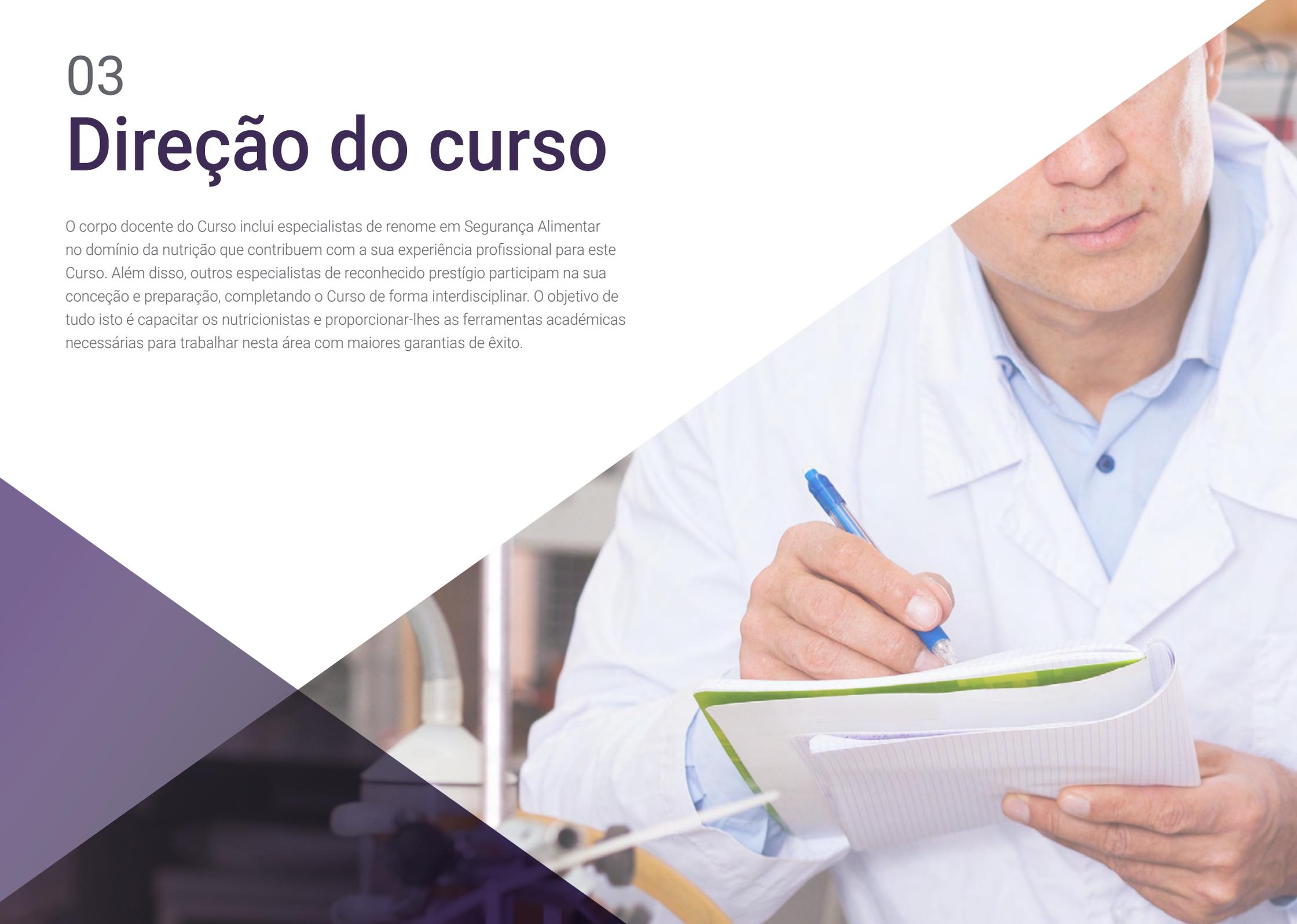
Objetivos específicos

- ◆ Conhecer as principais diferenças entre pontos de controlo e pontos críticos de controlo
- ◆ Desenvolver programas de pré-requisitos e quadros de gestão para a garantia da inocuidade alimentar
- ◆ Aplicar auditorias internas, reclamações ou ocorrências internas como instrumentos de validação dos processos de controlo
- ◆ Examinar os métodos de validação dos processos
- ◆ Diferenciar e especificar as diferenças entre as atividades de monitorização, verificação e validação no âmbito do sistema HACCP
- ◆ Demonstrar capacidade de resolução com análise das causas e implementação de ações corretivas para a gestão de reclamações ou não conformidades
- ◆ Avaliar a gestão das auditorias internas como uma ferramenta para melhorar o plano HACCP
- ◆ Estabelecer os sistemas de I&D&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança alimentar, para que possam abordar a investigação, o desenvolvimento e a inovação neste domínio de novos alimentos e ingredientes
- ◆ Compilar fontes de financiamento para atividades de I&D&I no desenvolvimento de novos produtos alimentares para abordar diferentes estratégias de inovação na indústria alimentar
- ◆ Analisar as formas de acesso a fontes de informação públicas e privadas nos domínios científico-técnico, económico e legal para o planeamento de um projeto de I&D&I.
- ◆ Desenvolver metodologias de planeamento e gestão de projetos, apresentação de relatórios de controlo e monitorização de resultados.
- ◆ Avaliar os sistemas de transferência de tecnologia que permitem a transferência dos resultados de I&D&I para o meio produtivo
- ◆ Analisar a implementação de projetos uma vez concluída a sua fase documental

03

Direção do curso

O corpo docente do Curso inclui especialistas de renome em Segurança Alimentar no domínio da nutrição que contribuem com a sua experiência profissional para este Curso. Além disso, outros especialistas de reconhecido prestígio participam na sua conceção e preparação, completando o Curso de forma interdisciplinar. O objetivo de tudo isto é capacitar os nutricionistas e proporcionar-lhes as ferramentas académicas necessárias para trabalhar nesta área com maiores garantias de êxito.



“

O nosso corpo docente, especialista em segurança alimentar, ajudá-lo-á a ter sucesso na sua profissão"

Director Convidado Internacional

Especialista em **segurança alimentar**, John Donaghy é um **microbiologista** de renome com mais de 20 anos de vasta experiência profissional. O seu conhecimento abrangente de agentes patogénicos de origem alimentar, avaliação de riscos e diagnóstico molecular levou-o a trabalhar para instituições internacionais de renome, como a **Nestlé** e o **Departamento de Serviços Científicos da Agricultura da Irlanda do Norte**.

Entre as suas principais tarefas, foi responsável por aspectos operacionais relacionados com a **microbiologia da segurança alimentar**, incluindo análises de risco e pontos de controlo críticos. Desenvolveu também vários programas de **pré-requisitos** e **especificações bacteriológicas** para garantir ambientes higiénicos e seguros para uma produção alimentar óptima.

O seu forte empenho em fornecer serviços de classe mundial levou-o a combinar o seu trabalho de **gestão com a investigação científica**. Neste sentido, tem uma **extensa produção académica** de mais de 50 artigos abrangentes sobre temas como o impacto do **Big Data** na gestão dinâmica do **risco de segurança alimentar**, aspectos microbiológicos de ingredientes lácteos, deteção de esterase de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, extração de pectina de cascas de citrinos por poligalaturonase produzida em soro ou a produção de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

É também orador regular em conferências e fóruns mundiais, onde discute as mais inovadoras **metodologias de análise molecular** para deteção de agentes patogénicos e técnicas de implementação de sistemas de excelência no fabrico de alimentos. Desta forma, ajuda os profissionais a manterem-se na vanguarda destes campos, ao mesmo tempo que promove avanços significativos na compreensão do **Controlo de Qualidade**. Além disso, **patrocina projectos internos** de investigação e desenvolvimento para melhorar a segurança microbiológica dos alimentos.



Dr. Donaghy, John

- Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça
- Chefe de Projeto em Microbiologia de Segurança Alimentar no Instituto de Ciências Agro-alimentares e Biológicas, Irlanda do Norte
- Consultor científico sénior no Departamento de Serviços Científicos da Agricultura, Irlanda do Norte
- Consultor em várias iniciativas financiadas pela Autoridade de Segurança Alimentar do Governo Irlandês e pela União Europeia
- Doutor em Ciências, Bioquímica, Universidade de Ulster
- Membro da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos

“

Graças à TECH, poderá aprender com os melhores profissionais do mundo”

Direção



Doutora Rocío Ivonn Limón Garduza

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Cirurgia, Universidade Autónoma de Madrid
- ♦ Mestrado em Biotecnologia Alimentar (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira Alimentar, Licenciada em Ciência e Tecnologia Alimentar (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Professora especializada em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Formação de Mercamadrid (CFM)

Professores

Doutor Manuel Rendueles de la Vega

- ♦ Doutor, Engenheiro Químico, Professor de Engenharia Química (Universidade de Oviedo)
- ♦ Coordenador do Mestrado em Biotecnologia Alimentar da Universidade de Oviedo desde 2013
- ♦ Investigador principal em três projetos do Plano Nacional de I&D. Desde 2004

Dra. Eloísa Aranda Rodrigo

- ♦ Licenciada em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Desenvolve a sua atividade no contexto da produção alimentar, com análises laboratoriais de águas e alimentos
- ♦ Capacitação em Sistemas de Gestão da Qualidade, BRC, IFS e Segurança Alimentar ISO 22000
- ♦ Experiência em auditorias segundo os protocolos ISO 9001 e ISO 17025



04

Estrutura e conteúdo

A estrutura dos conteúdos foi elaborada pelos melhores profissionais do setor, com ampla experiência e reconhecido prestígio na profissão, respaldada pelo volume de casos revistos, estudados e diagnosticados, e com amplo conhecimento das novas tecnologias aplicadas à segurança alimentar no domínio da nutrição. Esta equipa, consciente da importância da capacitação nesta área, concebeu o mais completo e atualizado compêndio de conteúdos e atividades práticas do setor, com o objetivo de dotar os nutricionistas das ferramentas necessárias para o bom desempenho da sua prática diária.





“

Contamos com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Capacite-se conosco e aperfeiçoe as suas competências”

Módulo 1. Validação de novas metodologias e processos

- 1.1. Pontos críticos de controlo
 - 1.1.1. Perigos significativos
 - 1.1.2. Programas de pré-requisitos
 - 1.1.3. Quadro de gestão do controlo dos pontos críticos
- 1.2. Verificação de um sistema de autocontrolo
 - 1.2.1. Auditorias internas
 - 1.2.2. Revisão dos registos históricos e das tendências
 - 1.2.3. Reclamações de clientes
 - 1.2.4. Detecção de incidentes internos
- 1.3. Vigilância, validação e verificação dos pontos de controlo
 - 1.3.1. Técnicas de vigilância ou monitorização
 - 1.3.2. Validação dos controlos
 - 1.3.3. Verificação da eficácia
- 1.4. Validação de processos e métodos
 - 1.4.1. Suporte documental
 - 1.4.2. Validação de técnicas analíticas
 - 1.4.3. Plano de amostragem para validação
 - 1.4.4. Desvio e precisão do método
 - 1.4.5. Determinação da incerteza
- 1.5. Métodos de validação
 - 1.5.1. Etapas de validação de métodos
 - 1.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens.
 - 1.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 1.6. Gestão de incidentes e desvios
 - 1.6.1. Formação da equipa de trabalho
 - 1.6.2. Descrição do problema
 - 1.6.3. Determinação da causa principal
 - 1.6.4. Ações corretivas e preventivas
 - 1.6.5. Verificação da eficácia

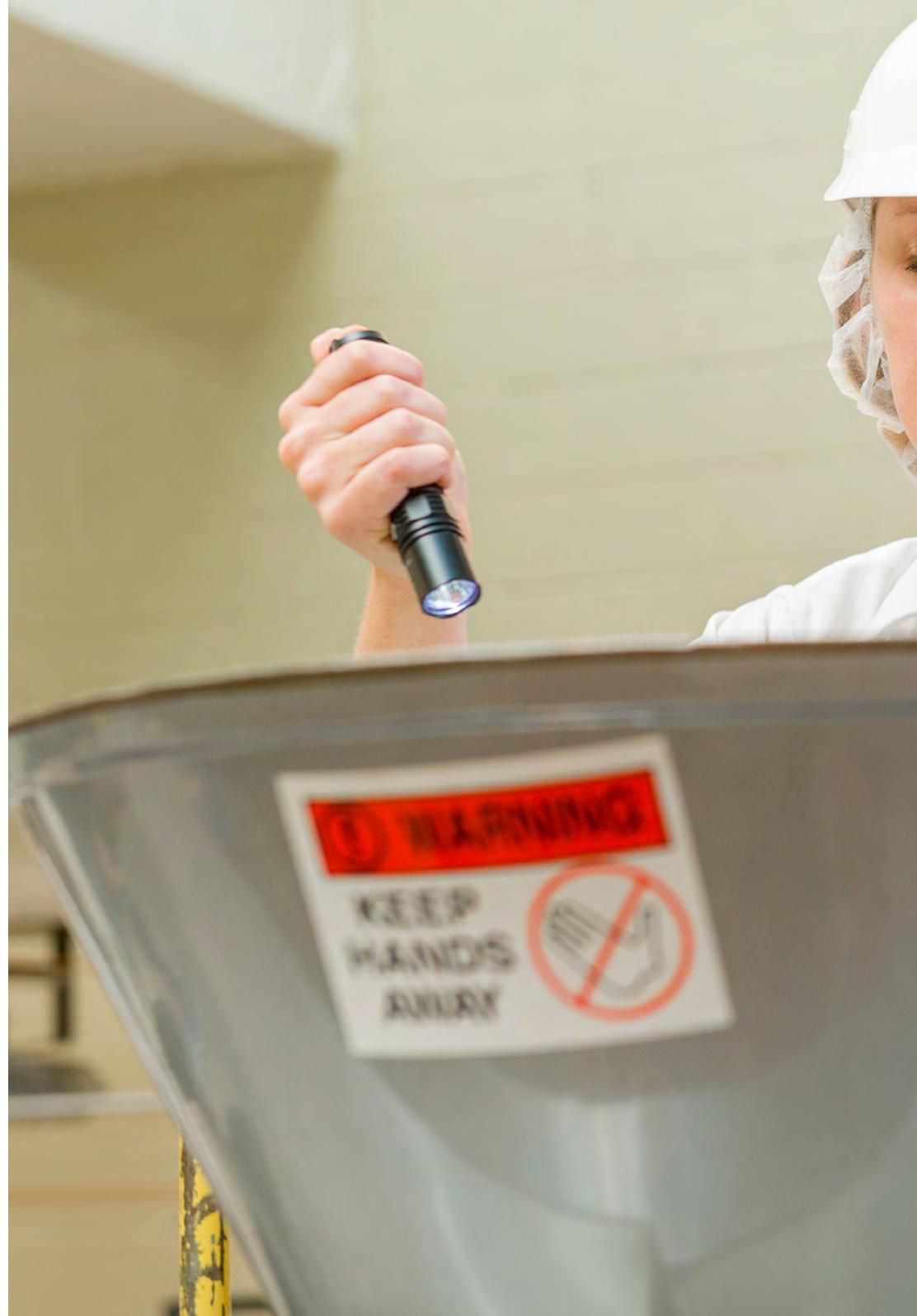




- 1.7. Análise das causas e dos seus métodos
 - 1.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
 - 1.7.1.1. Árvore de causas
 - 1.7.1.2. Porquês
 - 1.7.1.3. Causa e efeito
 - 1.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
 - 1.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
 - 1.7.2.1. Modelo de recolha de dados
 - 1.7.2.2. Diagrama de Pareto
 - 1.7.2.3. Gráficos de dispersão
 - 1.7.2.4. Histogramas
- 1.8. Gestão de reclamações
 - 1.8.1. Recolha de dados sobre as reclamações
 - 1.8.2. Investigação e atuação
 - 1.8.3. Elaboração de relatório técnico
 - 1.8.4. Análise de tendências de reclamações
- 1.9. Auditorias internas do sistema de autocontrolo
 - 1.9.1. Auditores competentes
 - 1.9.2. Programa e plano de auditoria
 - 1.9.3. Âmbito da auditoria
 - 1.9.4. Documentos de referência
- 1.10. Execução das auditorias internas
 - 1.10.1. Reunião de abertura
 - 1.10.2. Avaliação do sistema
 - 1.10.3. Desvios de auditorias internas
 - 1.10.4. Reunião de encerramento
 - 1.10.5. Avaliação e acompanhamento da eficácia do encerramento dos desvios

Módulo 2. Desenvolvimento, coordenação e implementação de projetos de I&D&I

- 2.1. Inovação e concorrência no âmbito alimentar
 - 2.1.1. Análise do setor alimentar
 - 2.1.2. Inovação nos processos, produtos e gestão
 - 2.1.3. Restrições regulamentares à comercialização de novos alimentos
- 2.2. O Sistema de I&D
 - 2.2.1. Investigação pública e privada.
 - 2.2.2. Regimes regionais e de apoio às empresas locais
 - 2.2.3. Planos nacionais de I&D&I
 - 2.2.4. Programas internacionais
 - 2.2.5. Organismos de promoção da investigação
- 2.3. Projetos de I&D&I
 - 2.3.1. Programa de apoios à I&D&I
 - 2.3.2. Tipos de projetos
 - 2.3.3. Tipos de financiamento
 - 2.3.4. Avaliação, acompanhamento e controlo dos projetos
- 2.4. Produção científica e tecnológica
 - 2.4.1. Publicação, difusão e divulgação dos resultados da investigação
 - 2.4.2. Investigação básica/investigação aplicada
 - 2.4.3. Fontes privados de informação
- 2.5. Transferência tecnológica
 - 2.5.1. Proteção da propriedade industrial. Patentes
 - 2.5.2. Restrições regulamentares à transferência no setor alimentar.
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
 - 2.5.5. Organismos Nacionais. Exemplo: Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AESAN)





- 2.6. Planeamento de projetos de I&D&I
 - 2.6.1. Esquema de repartição do trabalho
 - 2.6.2. Atribuição de recursos
 - 2.6.3. Prioridade das tarefas
 - 2.6.4. Método do diagrama de Gantt
 - 2.6.5. Métodos e sistemas de planeamento apoiados digitalmente
- 2.7. Desenvolvimento de projetos de I&D&I
 - 2.7.1. Estudos prévios
 - 2.7.2. Entrega de relatórios de progresso
 - 2.7.3. Desenvolvimento da memória do projeto
- 2.8. Execução de projetos
 - 2.8.1. Checklist
 - 2.8.2. Documentos a entregar
 - 2.8.3. Controlo da evolução do projeto
- 2.9. Entrega e validação do projeto
 - 2.9.1. Normas ISO para a gestão de projetos de I&D&I
 - 2.9.2. Conclusão da fase de projeto
 - 2.9.3. Análise dos resultados e viabilidade
- 2.10. Implementação de projetos de I&D&I desenvolvidos
 - 2.10.1. Gestão de compras
 - 2.10.2. Validação de fornecedores
 - 2.10.3. Validação e verificação do projeto

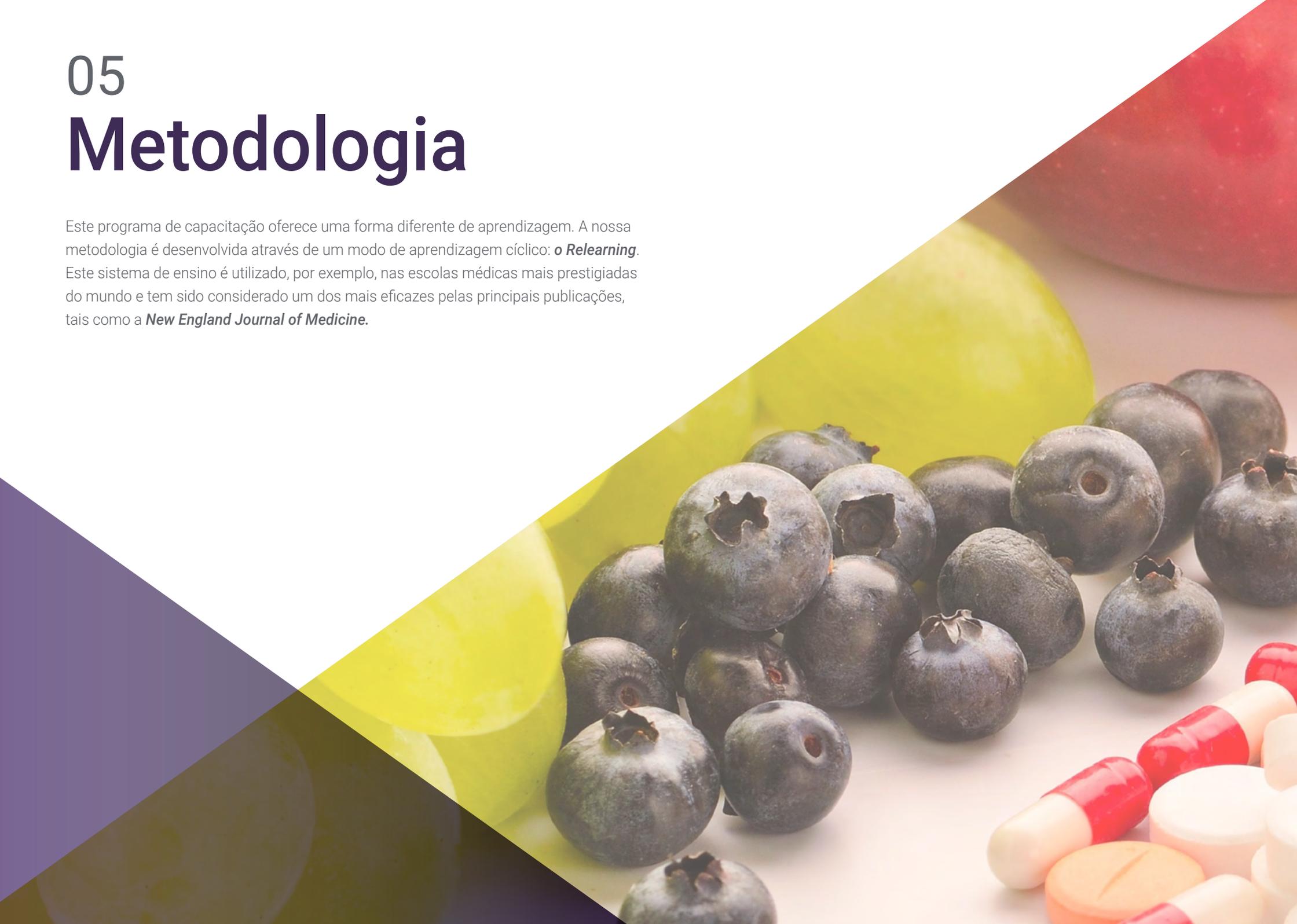


Esta capacitação permitir-lhe-á progredir na sua carreira profissional de forma cómoda”

05

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”

Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação clínica, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos clínicos simulados com base em pacientes reais nos quais terão de investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver a situação. Há abundantes provas científicas sobre a eficácia do método. Os especialistas aprendem melhor, mais depressa e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma forma de aprendizagem que abala as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação anotada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra alguma componente clínica peculiar, quer pelo seu poder de ensino, quer pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional actual, tentando recriar os constrangimentos reais na prática profissional da nutrição.

“

Sabia que este método foi desenvolvido em 1912 em Harvard para estudantes de direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que tomassem decisões e justificassem a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

- 1 Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador integrar melhor o conhecimento na prática diária.
- 3 A assimilação de ideias e conceitos é facilitada e mais eficiente, graças à utilização de situações que surgiram a partir de um ensino real.
- 4 O sentimento de eficiência do esforço investido torna-se um estímulo muito importante para os estudantes, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo passado a trabalhar no curso.



Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina 8 elementos didáticos diferentes em cada lição.

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



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas utilizando software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis globais de satisfação dos profissionais que concluem os seus estudos, no que diz respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Utilizando esta metodologia, mais de 45.000 nutricionistas foram formados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. 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.

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.

A pontuação global do nosso sistema de aprendizagem é de 8,01, de acordo com os mais elevados padrões internacionais.



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.



Técnicas e procedimentos nutricionais em vídeo

A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E o melhor de tudo, pode observá-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

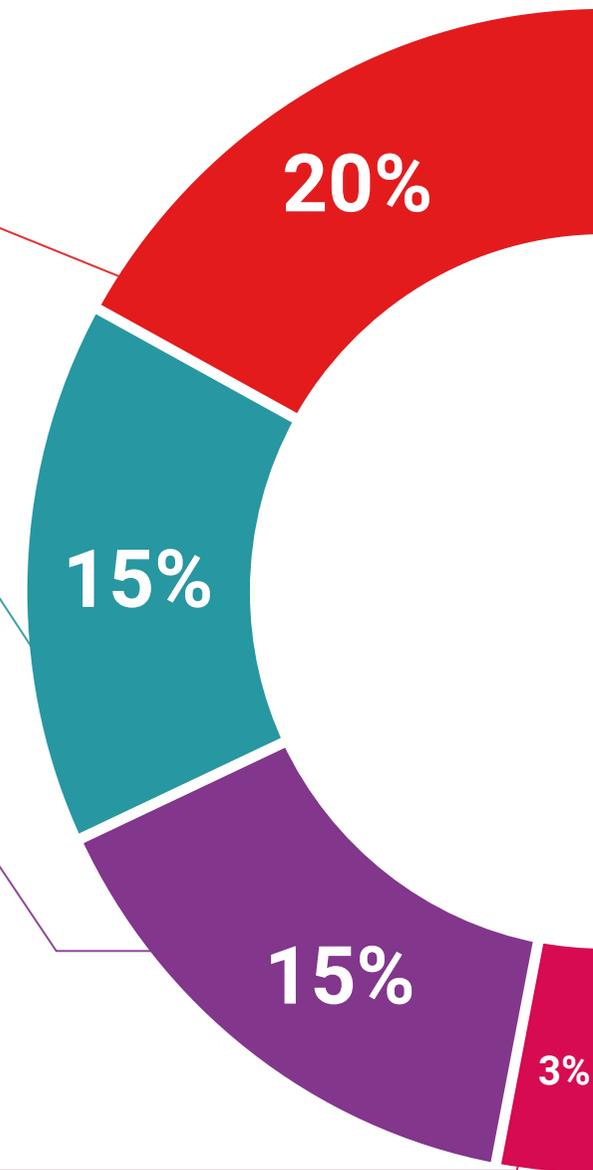
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

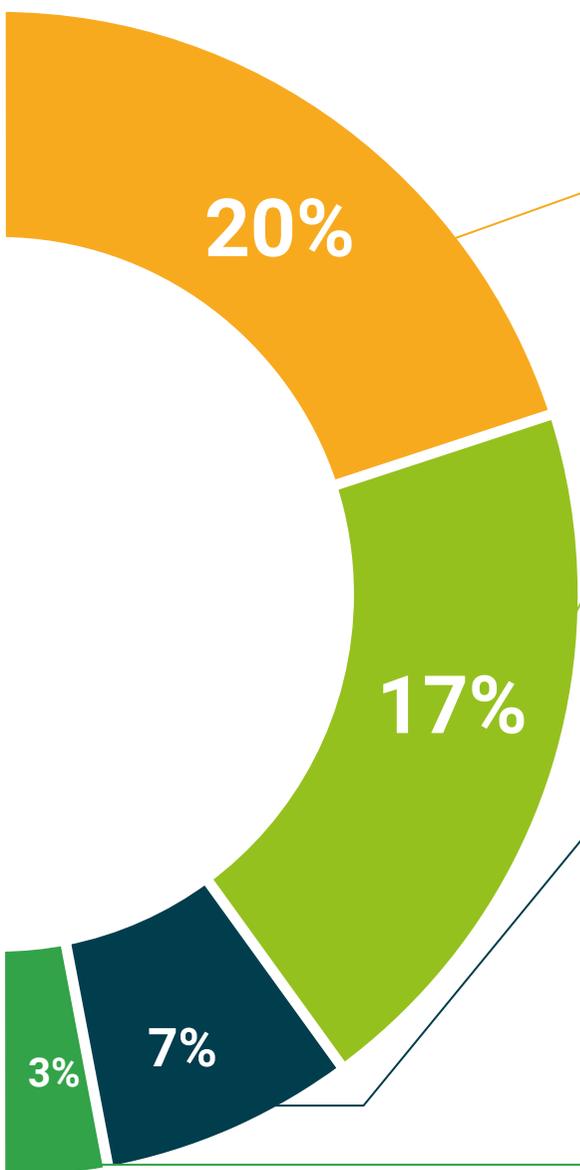
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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.





Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas

A aprendizagem eficaz deve necessariamente ser contextual. Por esta razão, a TECH apresenta o desenvolvimento de casos reais nos quais o perito guiará o estudante através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



Testing & Retesting

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.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados. O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



Guias rápidos de atuação

A TECH oferece os conteúdos mais relevantes do curso sob a forma de folhas de trabalho ou guias de ação rápida. Uma forma sintética, prática e eficaz de ajudar os estudantes a progredir na sua aprendizagem.



06

Certificação

O Curso de Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I garante, além da formação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um certificado de Curso emitido pela TECH Global University.



“

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

Este **Curso de Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I** 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 (*[bollettino ufficiale](#)*). 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.

Certificação: **Curso de Validação das Metodologias Aplicadas a Projetos de I&D&I**

Modalidade: **online**

Duração: **3 meses**

Créditos: **12 ECTS**





Curso

Validação das Metodologias
Aplicadas a Projetos de I&D&I

- » Modalidade: Online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Global University
- » Créditos: 12 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: Online

Curso

Validação das Metodologias
Aplicadas a Projetos de I&D&I