

# Curso

## Estrutura e Funcionamento das Indústrias de Alimentos





## Curso

### Estrutura e Funcionamento das Indústrias de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/nutricao/curso/estrutura-funcionamento-industria-alimentos](http://www.techtute.com/br/nutricao/curso/estrutura-funcionamento-industria-alimentos)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 12*

04

Metodologia

---

*pág. 16*

05

Certificado

---

*pág. 24*

# 01

# Apresentação

Novos avanços na indústria de alimentos levaram à implementação de processos de automação mais eficientes e, portanto, ao aumento da produção. Além disso, os hábitos de consumo também mudaram e, para se adaptar a essas mudanças, é essencial ter profissionais especializados nas novas estruturas que estão sendo adaptadas nesse setor, bem como nas funções que elas desempenham no mercado. Tudo isso será possível por meio deste programa acadêmico, que tem como foco oferecer aos alunos uma visão ampla da estreita relação entre alimentação e saúde pública, e isso de forma 100% online, um benefício que permitirá aos alunos ter mais controle sobre seu tempo.



“

*Compreender a estrutura e o funcionamento da indústria de alimentos é um elemento muito valioso, mas ser o melhor nesta área é a melhor oportunidade de avançar em sua carreira e, com este curso, isso será possível"*

O foco deste curso é oferecer aos alunos os conhecimentos mais atualizados sobre a forma como as empresas do setor de alimentos são constituídas e como elas trabalham. Dessa forma, os estudantes terão uma visão geral dos desafios e da dinâmica desse campo.

No decorrer do programa, o aluno poderá analisar os elementos mais relevantes da influência que os hábitos alimentares têm sobre a saúde pública, bem como as doenças que podem ser transmitidas pela manipulação inadequada dos alimentos. Dessa forma, o estudante poderá desenvolver um pensamento especializado que lhe permitirá criar estratégias para a prevenção e o controle de fatores de risco no setor de alimentos.

Além disso, o profissional aprenderá a fundo sobre os produtos que compõem o mercado de alimentos, analisando em detalhes seus benefícios, nutrientes e componentes, com o objetivo de dominar as técnicas de manuseio adequadas para cada um deles. Com isso, o aluno poderá aperfeiçoar suas habilidades e utilizar ferramentas eficientes que lhe permitirão compreender em profundidade o funcionamento das empresas desse setor em constante crescimento.

Este curso é oferecido por meio da inovadora metodologia Relearning e ministrado em uma modalidade 100% online, dando ao aluno a flexibilidade de estudar de qualquer local e no seu próprio horário. Os estudantes também terão acesso a recursos multimídia 24 horas por dia, facilitando o estudo em seu próprio ritmo. Além disso, por meio da análise de estudos de caso, os alunos desenvolverão habilidades de solução de problemas enfrentando simulações de situações realistas.

Este **Curso de Estrutura e Funcionamento da Indústria de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas na Estrutura e Funcionamento da Indústria de Alimentos
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- ◆ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



*Com a TECH, você poderá adquirir habilidades abrangentes e se destacar no setor da indústria de alimentos"*

“

*Esta capacitação lhe dará um amplo conhecimento das características de cereais, laticínios, carnes e vegetais, com o objetivo de compreender suas funções na indústria”*

O corpo docente deste curso inclui profissionais da área que transferem a experiência do seu trabalho para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, onde o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

*Como os conteúdos estão na vanguarda do mercado, você poderá concentrar suas competências no contexto atual do setor.*

*Acesse recursos multimídia 100% online que foram preparados especialmente para você.*



# 02 Objetivos

O principal objetivo deste programa educacional é capacitar os alunos sobre os mais recentes avanços no setor de alimentos, proporcionando um conhecimento detalhado dos aspectos essenciais do funcionamento e da estrutura da indústria de alimentos. Dessa forma, os estudantes estarão preparados para enfrentar os desafios desse mercado e obter um conhecimento aprofundado de como ele funciona. Tudo isso será alcançado por meio do estudo de conteúdo multimídia que fortalecerá as habilidades dos alunos.



“

*Um Curso que permitirá que você aprimore suas habilidades e amplie sua sua visão geral da situação atual da Indústria de Alimentos”*



## Objetivos gerais

- ◆ Adquirir conhecimentos básicos de epidemiologia e profilaxia
- ◆ Conhecer e distinguir os parâmetros físico-químicos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos
- ◆ Identificar a natureza diferencial dos organismos acelulares (vírus, viroides e príons) em termos de sua estrutura e modo de replicação, com relação aos modelos de células eucarióticas e procarióticas

“

*A combinação entre o melhor conteúdo multimídia e a metodologia mais inovadora do mercado, será a opção perfeita para que você possa aprofundar seu conhecimento”*





## Objetivos específicos

---

- ◆ Conhecer o fato diferencial da nutrição humana, inter-relações entre natureza e cultura
- ◆ Adquirir um amplo conhecimento dos comportamentos alimentares individuais e sociais
- ◆ Conhecer os fundamentos e sistemas gerais de prevenção de doenças, promoção e proteção da saúde, bem como as etiologias e fatores epidemiológicos que afetam as doenças transmitidas por alimentos
- ◆ Identificar problemas de saúde associados ao uso de aditivos alimentares
- ◆ Avaliar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia de alimentos
- ◆ Classificar as principais implicações sociais e econômicas das zoonoses
- ◆ Conhecer o fato diferencial da nutrição humana, inter-relações entre natureza e cultura
- ◆ Adquirir um amplo conhecimento dos comportamentos alimentares individuais e sociais
- ◆ Conhecer os fundamentos e sistemas gerais de prevenção de doenças, promoção e proteção da saúde, bem como as etiologias e fatores epidemiológicos que afetam as doenças transmitidas por alimentos
- ◆ Identificar problemas de saúde associados ao uso de aditivos alimentares
- ◆ Avaliar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia de alimentos
- ◆ Classificar as principais implicações sociais e econômicas das zoonoses

# 03

## Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Curso foi elaborado por especialistas reconhecidos na Indústria de Alimentos, com o objetivo de oferecer aos alunos uma educação de alta qualidade. Dessa forma, os participantes terão a oportunidade de obter uma compreensão aprofundada de como as empresas deste setor operam e da estrutura que implementam. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais neste campo.



“

*Integre todo o conhecimento que você adquirirá no curso e aprimore suas habilidades em um nível elevado”*

## Módulo 1. Alimentação e Saúde Pública

- 1.1. Alimentação humana e evolução histórica
  - 1.1.1. O fato natural e o fato cultural. Evolução biológica, manuseio e fabricação de ferramentas
  - 1.1.2. O uso de fogo, perfis de caçador e coletor. Carnívoro ou vegetariano
  - 1.1.3. Tecnologias biológicas, genéticas, químicas e mecânicas envolvidas na transformação e Conservação de alimentos
  - 1.1.4. Alimentos na época romana
  - 1.1.5. Influência da descoberta da América
  - 1.1.6. Alimentação em países desenvolvidos
    - 1.1.6.1. Cadeias e redes de distribuição de alimentos
    - 1.1.6.2. A "Rede" comércio global e pequeno comércio
- 1.2. Significado sociocultural dos alimentos
  - 1.2.1. Alimentação e comunicação social. Relações sociais e relações individuais
  - 1.2.2. Expressões emocionais dos alimentos. Festas e comemorações
  - 1.2.3. Relações entre dietas e preceitos religiosos. Alimentos e cristianismo, hinduísmo, budismo, judaísmo, islamismo
  - 1.2.4. Alimentos naturais, ecológicos e biológicos
  - 1.2.5. Tipo de dietas: a dieta normal, dietas de emagrecimento, dietas curativas, dietas mágicas e dietas absurdas
  - 1.2.6. Realidade e percepção dos alimentos. Protocolo de refeições familiares e institucionais
- 1.3. Comunicação e comportamento de alimentos
  - 1.3.1. Mídia escrita: revistas especializadas. Revistas populares e revistas profissionais
  - 1.3.2. Meios audiovisuais: rádio, televisão, internet. Os envases. Publicidade
  - 1.3.3. Comportamento alimentar. Motivação e ingestão
  - 1.3.4. Rotulagem e consumo de alimentos. Desenvolvimento de gostos e aversões
  - 1.3.5. Fontes de variação nas preferências e atitudes alimentares
- 1.4. Conceito de saúde e doença e epidemiologia
  - 1.4.1. Promoção da saúde e prevenção da doença
  - 1.4.2. Níveis de prevenção. Lei de Saúde Pública
  - 1.4.3. Características dos alimentos. Alimentos como veículos de doenças
  - 1.4.4. Métodos epidemiológicos: descritivo, analítico, experimental, preditivo





- 1.5. Importância sanitária, social e econômica das zoonoses
  - 1.5.1. Classificação de zoonoses
  - 1.5.2. Fatores
  - 1.5.3. Critérios de avaliação
  - 1.5.4. Planos de luta
- 1.6. Epidemiologia e prevenção das doenças transmitidas por carnes e pescados e seus respectivos derivados
  - 1.6.1. Introdução. Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
  - 1.6.2. Doenças por consumo
  - 1.6.3. Medidas preventivas para doenças transmitidas por produtos cárneos
  - 1.6.4. Introdução. Fatores epidemiológicos de doenças transmitidas por pescados
  - 1.6.5. Doenças por consumo
  - 1.6.6. Prevenção
- 1.7. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por leite e derivados
  - 1.7.1. Introdução. Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
  - 1.7.2. Doenças por consumo
  - 1.7.3. Medidas preventivas para doenças transmitidas por produtos lácteos
- 1.8. Epidemiologia e prevenção das doenças transmitidas por produtos de panificação e confeitaria
  - 1.8.1. Introdução. Fatores epidemiológicos
  - 1.8.2. Doenças por consumo
  - 1.8.3. Prevenção
- 1.9. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por alimentos enlatados e semi-conservados, vegetais e cogumelos comestíveis
  - 1.9.1. Introdução. Fatores epidemiológicos de conservas e semi-conservas
  - 1.9.2. Doenças causadas pelo consumo de conservas e semiconservas
  - 1.9.3. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por conservas e semi-conservas
  - 1.9.4. Introdução. Fatores epidemiológicos de hortaliças e cogumelos
  - 1.9.5. Doenças causadas pelo consumo de hortaliças e cogumelos
  - 1.9.6. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por hortaliças e cogumelos
- 1.10. Problemas de saúde derivados do uso de aditivos, origem de intoxicação de alimentos
  - 1.10.1. Toxinas que ocorrem naturalmente nos alimentos
  - 1.10.2. Tóxico devido ao manuseio incorreto
  - 1.10.3. Uso de aditivos alimentares

## Módulo 2. Indústria de alimentos

- 2.1. Cereais e produtos derivados I
  - 2.1.1. Cereais: produção e consumo
    - 2.1.1.1. Classificação dos cereais
    - 2.1.1.2. Estado atual da pesquisa e situação industrial
  - 2.1.2. Noções básicas sobre grãos de cereais
    - 2.1.2.1. Métodos e equipamentos para caracterização de farinha e massas de pão
    - 2.1.2.2. Propriedades reológicas durante o preparo, a fermentação e o cozimento
  - 2.1.3. Produtos derivados de cereais: Ingredientes, aditivos e adjuvantes. Classificação e efeitos
- 2.2. Cereais e produtos derivados II
  - 2.2.1. Processo de panificação: etapas, alterações produzidas e equipamentos utilizados
  - 2.2.2. Caracterização instrumental, sensorial e nutricional de produtos derivados de cereais
  - 2.2.3. Aplicação do frio na panificação. Pão pré-cozido congelado. Qualidade do processo e do produto
  - 2.2.4. Produtos sem glúten derivados de cereais. Características de formulação, processo e qualidade
  - 2.2.5. Massas alimentares. Ingredientes e processo. Tipos de massa
  - 2.2.6. Inovação em produtos de panificação. Tendências em design de produto
- 2.3. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
  - 2.3.1. Qualidade higiênico-sanitária do leite
    - 2.3.1.1. Fonte e níveis de contaminação Microbiota inicial e contaminante
    - 2.3.1.2. Presença de contaminantes químicos: resíduos e poluentes
    - 2.3.1.3. Influência da higiene na cadeia de produção e comercialização do leite
  - 2.3.2. Produção de laticínios. Síntese do leite
    - 2.3.2.1. Fatores que influenciam a composição do leite: fatores extrínsecos e intrínsecos
    - 2.3.2.2. Ordenha: boas práticas do processo
  - 2.3.3. Pré-tratamento do leite na fazenda: filtragem, refrigeração e métodos alternativos de preservação





- 2.3.4. Tratamentos na indústria de laticínios: clarificação e bactofugação, desnatção, padronização, homogeneização, desaeração. Pasteurização. Definição Procedimentos, temperaturas de tratamento e fatores limitantes
  - 2.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Embalagem. Controle de qualidade. Esterilização. Definição
  - 2.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, outros sistemas. Embalagem Controle de qualidade. Defeitos de fabricação
  - 2.3.4.3. Tipos de leite pasteurizado e esterilizado. Seleção do leite. Smoothies e leites aromatizados. Processo de mistura. Leites fortificados. Processo de enriquecimento
  - 2.3.4.4. Leite evaporado. Leite condensado
- 2.3.5. Sistemas de preservação e embalagem
- 2.3.6. Controle de qualidade do leite em pó
- 2.3.7. Embalagem de leite e sistemas de controle de qualidade
- 2.4. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
  - 2.4.1. Produtos lácteos. Nata e manteiga
  - 2.4.2. Processo de elaboração. Métodos de fabricação contínua. Embalagem e preservação. Defeitos de fabricação e alterações
  - 2.4.3. Leites fermentados. Iogurte. Tratamentos de preparação do leite. Processos e sistemas de produção
    - 2.4.3.1. Tipos de iogurte Problemas na elaboração Controle de qualidade
    - 2.4.3.2. Produtos orgânicos e outros leites acidófilos
  - 2.4.4. Tecnologia de fabricação de queijos: processamento preparatório do leite
    - 2.4.4.1. Obtenção da coalhada: sinérese. Prensado. Salgado
    - 2.4.4.2. Atividade de água no queijo. Controle e conservação da salmoura.
    - 2.4.4.3. Maturação do queijo: agentes envolvidos. Fatores que determinam a maturação. Efeitos da biota contaminante
    - 2.4.4.4. Problemas toxicológicos do queijo
  - 2.4.5. Aditivos e tratamentos antifúngicos
  - 2.4.6. Sorvetes. Características. Tipos de sorvetes. Processo de elaboração
  - 2.4.7. Ovos e derivados de ovos
    - 2.4.7.1. Ovo fresco: processamento de ovo fresco como matéria-prima para a produção de derivados de ovos
    - 2.4.7.2. Derivados de ovos: Líquidos, congelados e desidratados

- 2.5. Produtos vegetais I
  - 2.5.1. Fisiologia e tecnologia pós-colheita Introdução
  - 2.5.2. Produção de frutas e vegetais, a necessidade de preservação pós-colheita
  - 2.5.3. Respiração: metabolismo respiratório e sua influência na preservação e deterioração pós-colheita de vegetais
  - 2.5.4. Etileno: síntese e metabolismo. Envolvimento do etileno na regulação do amadurecimento de frutas
  - 2.5.5. Amadurecimento dos frutos: o processo de maturação, generalidades e seu controle
    - 2.5.5.1. Amadurecimento climatérico e não climatérico
    - 2.5.5.2. Mudanças na composição: mudanças fisiológicas e bioquímicas durante o amadurecimento e a preservação de frutas e vegetais
- 2.6. Produtos vegetais II
  - 2.6.1. Princípio da preservação de frutas e vegetais por meio do controle de gases ambientais. Modo de ação e suas aplicações na preservação de frutas e vegetais
  - 2.6.2. Armazenamento refrigerado. Controle de temperatura na preservação de frutas e vegetais
    - 2.6.2.1. Métodos e aplicativos tecnológicos
    - 2.6.2.2. Danos causados pelo frio e seu controle
  - 2.6.3. Transpiração: controle da perda de água na conservação de frutas e vegetais
    - 2.6.3.1. Princípios físicos. Sistemas de controle
  - 2.6.4. Patologia pós-colheita: principais deteriorações e podridões durante a conservação de frutas e vegetais. Sistemas e métodos de controle
  - 2.6.5. Produtos de corte fresco
    - 2.6.5.1. Fisiologia de produtos vegetais: tecnologias de manuseio e conservação
- 2.7. Produtos vegetais III
  - 2.7.1. Produção de vegetais enlatados: visão geral de uma linha típica de enlatamento de vegetais
    - 2.7.1.1. Exemplos dos principais tipos de vegetais e legumes enlatados
    - 2.7.1.2. Novos produtos de origem vegetal: sopas frias
    - 2.7.1.3. Descrição geral de uma linha típica de embalagem de frutas
  - 2.7.2. Processamento de suco e néctar: extração e processamento de suco
    - 2.7.2.1. Sistemas de processamento, armazenamento e embalagem assépticas
    - 2.7.2.2. Exemplos de linhas de produção dos principais tipos de sucos
    - 2.7.2.3. Produção e preservação de produtos semiacabados: produtos à base de creme
  - 2.7.3. Produção de doces, geleias e compotas: processo de produção e embalagem.
    - 2.7.3.1. Exemplos de linhas de processamento características
    - 2.7.3.2. Aditivos usados na fabricação de geleias e marmeladas



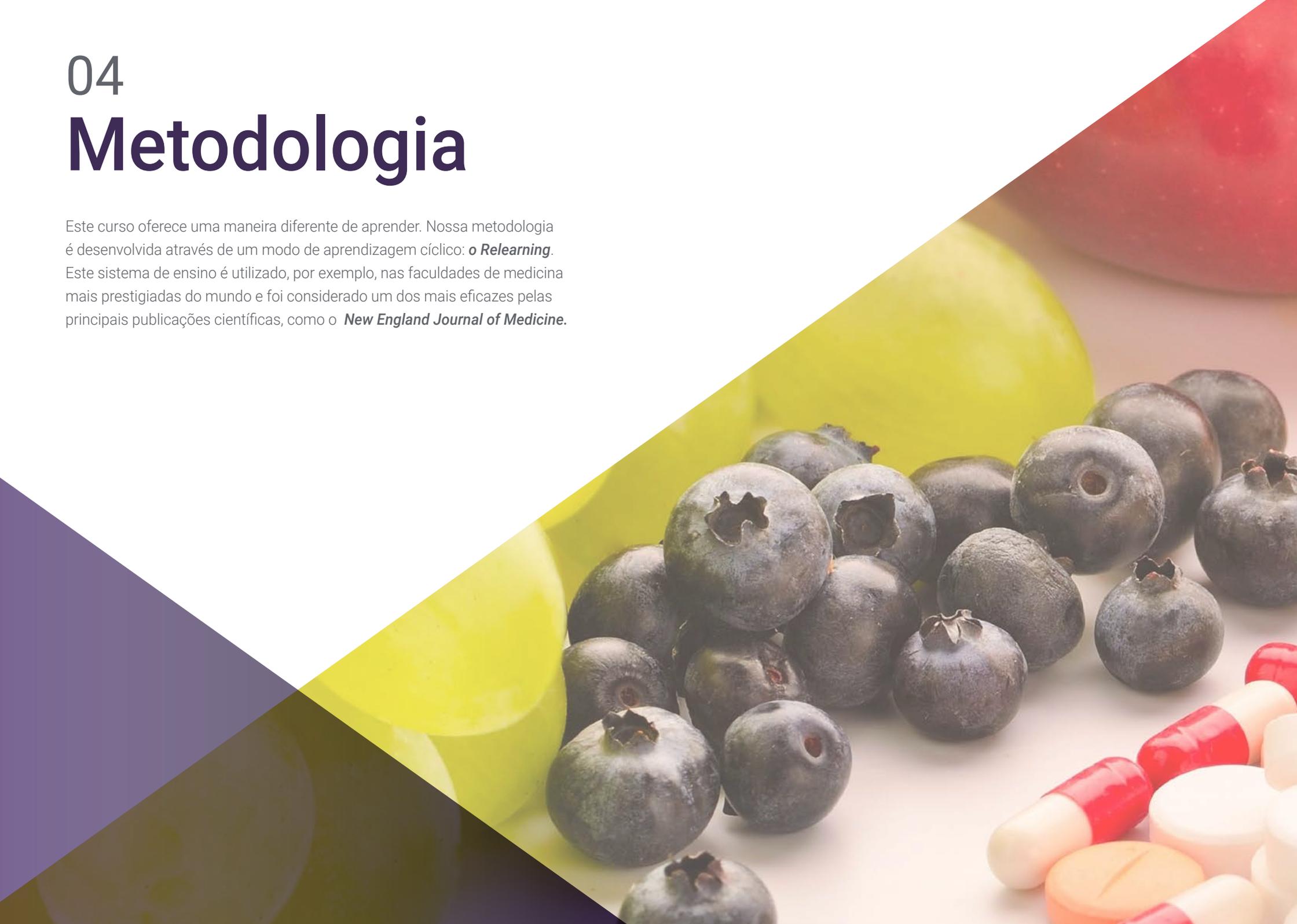


- 2.8. Bebidas alcoólicas e óleos
  - 2.8.1. Bebidas alcoólicas: vinho. Processo de elaboração
    - 2.8.1.1. Cerveja: processo de fabricação. Tipos
    - 2.8.1.2. Destilados e licores: Processos e tipos de fabricação
  - 2.8.2. Óleos e gorduras: Introdução
    - 2.8.2.1. Azeite de oliva: sistema de extração de azeite de oliva
    - 2.8.2.2. Óleos de sementes oleaginosas. Extração
  - 2.8.3. Gorduras de origem animal: refino de gorduras e óleos
- 2.9. Carne e produtos derivados
  - 2.9.1. Indústria de carnes: produção e consumo
  - 2.9.2. Classificação e propriedades funcionais das proteínas musculares: proteínas miofibrilares, sarcoplasmáticas e estromais
    - 2.9.2.1. Conversão de músculo em carne: síndrome do estresse suíno
  - 2.9.3. Maturação da carne. Fatores que afetam a qualidade da carne para consumo direto e industrialização
  - 2.9.4. Química de endurecimento: ingredientes, aditivos e auxiliares de endurecimento
    - 2.9.4.1. Processos de endurecimento industrial: processos de endurecimento seco e úmido
    - 2.9.4.2. Alternativas ao nitrito
  - 2.9.5. Produtos cárneos crus e crus marinados: noções básicas e problemas de preservação. Características das matérias-primas
    - 2.9.5.1. Tipos de produtos. Operações de fabricação
    - 2.9.5.2. Alterações e defeitos
  - 2.9.6. Embutidos e presuntos cozidos: princípios básicos da preparação de emulsões de carne Características e seleções das matérias-primas
    - 2.9.6.1. Operações de manufatura tecnológica. Sistemas industriais
    - 2.9.6.2. Alterações e defeitos
- 2.10. Peixes e frutos do mar
  - 2.10.1. Peixes e frutos do mar. Características de interesse tecnológico
  - 2.10.2. Principais equipamentos industriais de pesca e mariscagem
    - 2.10.2.1. Operações unitárias em tecnologia de pescados
    - 2.10.2.2. Conservação de peixes a frio
  - 2.10.3. Salga, decapagem, secagem e defumação: aspectos tecnológicos da fabricação
    - 2.10.3.1. Características do produto final. Performance
  - 2.10.4. Comercialização

04

# Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.



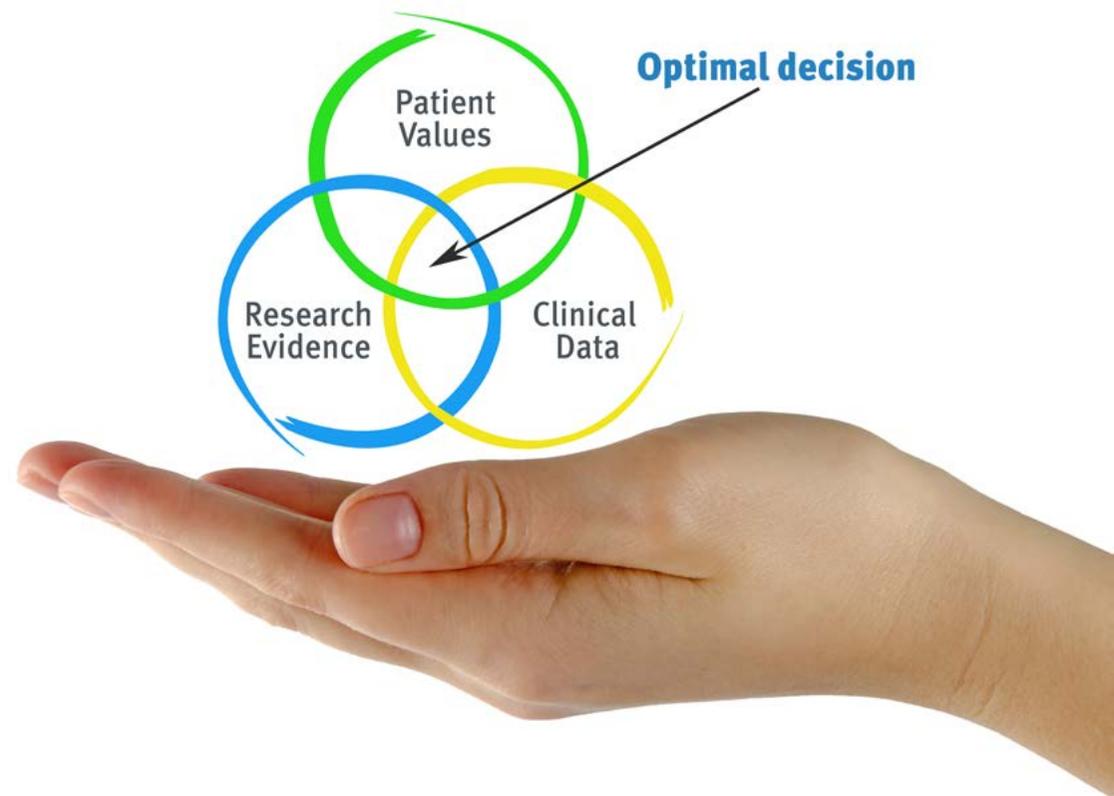
“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

*Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.*



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

*Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”*

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



## Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

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



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

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

*O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.*

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



#### Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso com as técnicas mais inovadoras e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



#### Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

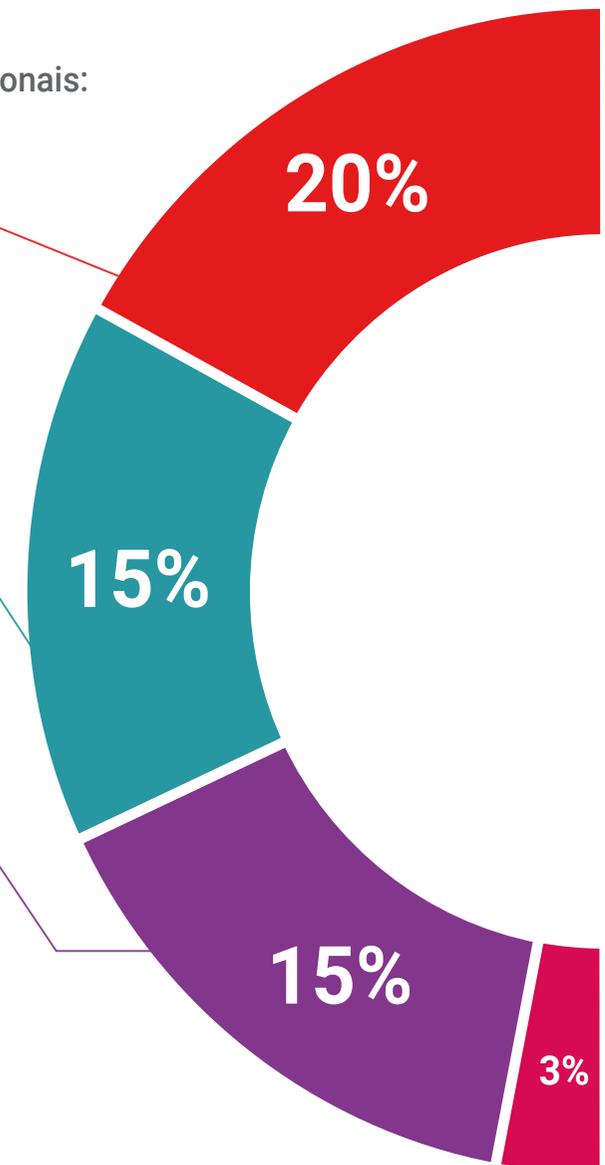
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

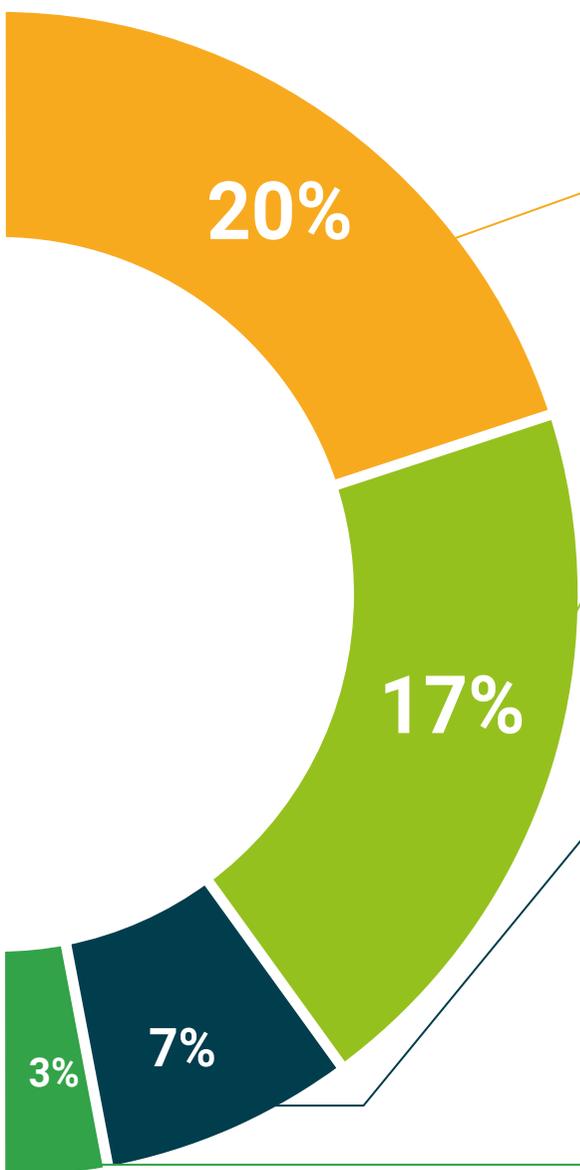
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



#### Leituras complementares

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





#### **Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas**

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



#### **Testing & Retesting**

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



#### **Masterclasses**

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



#### **Guias rápidos de ação**

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



05

# Certificado

O Curso de Estrutura e Funcionamento da Indústria de Alimentos, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”*

Este **Curso de Estrutura e Funcionamento das Indústria de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para sua capacitação universitária, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Estrutura e Funcionamento das Indústrias de Alimentos**

N.º de Horas Oficiais: **150h**



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



## Curso

Estrutura e Funcionamento  
das Indústrias de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

# Curso

## Estrutura e Funcionamento das Indústrias de Alimentos

