

## Curso

Gestão e Certificação da  
Inocuidade na Indústria  
Alimentar

0001



## Curso

### Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 12 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/pt/nutricao/curso/gestao-certificacao-inocuidade-industria-alimentar](http://www.techtute.com/pt/nutricao/curso/gestao-certificacao-inocuidade-industria-alimentar)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 18*

05

Metodologia

---

*pág. 22*

06

Certificação

---

*pág. 30*

# 01

# Apresentação

O Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e segurança aplicados à indústria alimentar, bem como os métodos utilizados para o seu controlo, incluindo os alergénios. Aborde os princípios da gestão da garantia de segurança na indústria de produção alimentar, utilizando o plano HACCP como modelo, abrangendo aspetos como a gestão da documentação, registos eletrónicos, auditorias e outros requisitos necessários para o sucesso da certificação. Também considera o caso da norma ISO-17025, porque os testes laboratoriais são um elemento-chave na tomada de decisões para o controlo de perigos e avaliação de riscos, incluindo ações corretivas. Por todas estas razões, posiciona-se como um dos cursos sobre o tema atualmente disponível no mercado.



“

*Domine as certificações de segurança alimentar dos principais sistemas mundiais e torne-se um nutricionista de prestígio no panorama atual”*

Este Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar da TECH Universidade Tecnológica desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e segurança aplicados à indústria alimentar, bem como os métodos utilizados para o seu controlo de tais, incluindo os alergénios. Aborda os princípios da gestão da garantia da segurança na indústria de produção alimentar, utilizando o plano HACCP como modelo, os seus pré-requisitos, os passos para a sua implementação e a verificação da sua eficácia.

O Curso foi desenvolvido a partir de uma abordagem de avaliação dos riscos, em conformidade com as tendências atuais da gestão da garantia da qualidade, em geral, e da gestão da garantia da segurança, em particular.

O Curso revê também os princípios gerais de um processo de certificação num contexto internacional, abrangendo aspetos como a gestão de documentação, registos eletrónicos, auditorias e outros requisitos necessários para uma certificação bem-sucedida.

Dado o carácter internacional deste Curso, foram escolhidos os modelos mais utilizados a nível mundial, de acordo com a relevância que estes têm ganho no comércio mundial. São revistos os antecedentes, a estrutura e o âmbito da ISO-22000, que faz parte de um sistema reconhecido internacionalmente (ISO) e que pode ser adaptado para se tornar um modelo FSSC-22000, que faz parte do sistema global de segurança alimentar GFSI (Global Food Safety Initiative). Além disso, foi incluído o estudo das certificações de Boas Práticas (BPF ou de fabrico, produção primária, etc.), uma vez que fazem parte de um sistema de gestão certificável.

Também considera o caso da norma ISO-17025, porque os testes laboratoriais são um elemento-chave na tomada de decisões para o controlo de perigos e avaliação de riscos, incluindo ações corretivas.

Este **Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar** 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 fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ◆ As novidades sobre a Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar
- ◆ 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 Gestão e Certificação da Inocuidade da Indústria Alimentar
- ◆ 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



*Se quer crescer e estabelecer-se na indústria alimentar como um nutricionista especializado, chegou o momento"*

“*Ao analisar os principais tipos de perigos associados aos alimentos, estará a contribuir para a segurança alimentar no processo de transformação e preparação dos alimentos*”

O seu corpo docente inclui profissionais da indústria alimentar, especializados na gestão e certificação da inocuidade alimentar na indústria alimentar.

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 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 surgirem ao longo da capacitação. Para tal, o profissional contará com o apoio de um inovador sistema de vídeo interativo, realizado por especialistas reconhecidos na área Inocuidade na da Indústria Alimentar.

*Graças a este Curso da TECH, saberá como implementar um plano de gestão da inocuidade alimentar em qualquer empresa do setor.*

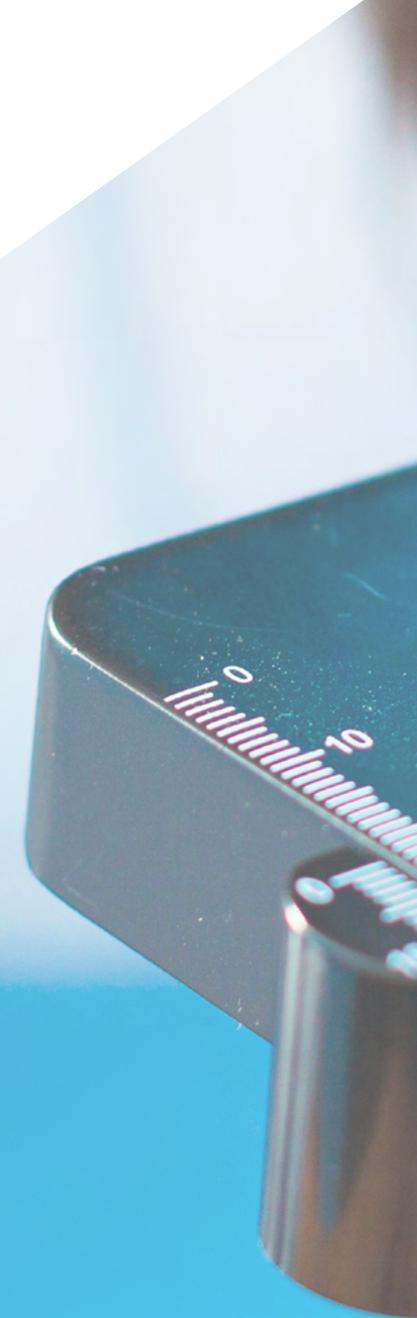
*O melhor Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar adaptado aos nutricionistas do setor.*



# 02

## Objetivos

O Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar tem como objetivo orientar o profissional para o conhecimento das diferentes certificações que atualmente garantem a segurança dos alimentos que se consomem, alertando para os possíveis perigos que possam surgir se o processo pelo qual passam não for adequado. Aspetos que um nutricionista deve dominar para o correto desempenho das suas funções diárias. Assim, no decorrer deste Curso, o profissional irá abordar as principais intervenções do especialista na área da segurança alimentar, uma questão que é de extrema importância e essencial nos dias de hoje. Desta forma, o nutricionista assumirá elevadas competências neste domínio, com a segurança de estar a realizar os protocolos da forma mais eficaz e inócua possível e com a garantia da TECH.





“

*Esta é a melhor opção para conhecer os últimos avanços na segurança alimentar do ponto de vista da nutrição”*



## Objetivos gerais

---

- ◆ Fundamentar os conceitos mais importantes de inocuidade alimentar
- ◆ Definir o conceito de risco e de avaliação do risco
- ◆ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão da inocuidade
- ◆ Concretizar os princípios do plano HACCP
- ◆ Definir os princípios de um processo de certificação
- ◆ Desenvolver o conceito de certificação de boas práticas
- ◆ Analisar os principais modelos internacionais de certificação da gestão da inocuidade alimentar na indústria alimentar





## Objetivos específicos

---

- ◆ Analisar os principais tipos de perigos associados aos alimentos
- ◆ Avaliar e aplicar o princípio do risco e da análise de risco na inocuidade alimentar
- ◆ Identificar os pressupostos e pré-requisitos para a implementação de um plano de gestão da inocuidade
- ◆ Identificar os principais perigos associados aos alimentos, de acordo com a sua natureza física, química ou biológica, e alguns dos métodos utilizados para os controlar
- ◆ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão da inocuidade.
- ◆ Identificar os métodos de avaliação do desempenho de um ponto crítico e do plano de gestão da inocuidade
- ◆ Estabelecer os requisitos gerais de certificação
- ◆ Identificar os diferentes tipos de boas práticas (GxP) exigidas num sistema de gestão da inocuidade dos alimentos e a sua certificação.
- ◆ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ◆ Definir as características, estrutura e âmbito dos principais sistemas mundiais de certificação da inocuidade

# 03

## Direção do curso

Os professores deste Curso são altamente qualificados no setor da gestão e certificação da inocuidade alimentar na indústria alimentar aplicada aos nutricionistas, o que o torna uma especialização de referência para o setor. Reuniram os seus conhecimentos e experiência, bem como as últimas atualizações legislativas neste domínio, para proporcionar ao nutricionista uma capacitação completa e atualizada. No desenvolvimento do plano de estudos participam também outros especialistas ligados a este domínio legislativas, completando o Curso de forma interdisciplinar e numa perspetiva global. Tudo isto, com a garantia da TECH e com o objetivo de capacitar o nutricionista para o sucesso na sua carreira profissional.



“

*Os profissionais deste Curso  
conceberam uma secção com os 7  
passos de implementação do Plano de  
Perigos e Controlo de Pontos Críticos  
(HACCP) como nenhum outro”*

## 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 Ivonne 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

### Dra. Alcira Rosa Andrés Castillo

- ♦ Investigadora do Projeto GenObIACM. Grupo UCM
- ♦ IRYCIS Instituto R&C de Investigação Sanitária U. Endotélio e MCM
- ♦ Coordenadora de T.C. com medicamentos e produtos alimentares
- ♦ *Data Manager* e Ensaio Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Licenciada em Marketing. UADE
- ♦ Curso de Especialização em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade Alimentar. Fundação USAL



# 04

## Estrutura e conteúdo

Os conteúdos deste Curso foram estruturados de forma a que o nutricionista possa aprofundar os seus conhecimentos no domínio das certificações da inocuidade na indústria alimentar, bem como se capacitar para a sua gestão após a sua conclusão. O plano de estudos foi elaborado por profissionais do setor que trabalham diariamente nesta área, com uma excelente experiência profissional e uma vasta experiência no setor. Desta forma, unificaram os seus conhecimentos e estruturaram dois módulos de conteúdos. O primeiro centra-se na gestão da inocuidade dos alimentos, incluindo os tipos de perigos que podem ser encontrados se não forem corretamente geridos ou os 7 passos da implementação do Plano de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP). O segundo módulo aborda as certificações de segurança alimentar para a indústria alimentar que o nutricionista tem de controlar para o correto desempenho das suas funções.





“

*Este Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar foi especialmente concebido para os nutricionistas poderem atualizar os seus conhecimentos nesta área”*

## Módulo 1. Gestão da inocuidade dos alimentos

- 1.1. Princípios e gestão da inocuidade alimentar
  - 1.1.1. Conceito de perigo
  - 1.1.2. Conceito de risco
  - 1.1.3. Avaliação dos riscos
  - 1.1.4. Inocuidade alimentar e a sua gestão com base na avaliação dos riscos
- 1.2. Perigos físicos
  - 1.2.1. Conceitos e considerações sobre perigos físicos nos alimentos
  - 1.2.2. Métodos de controlo perigos físicos
- 1.3. Perigos químicos
  - 1.3.1. Conceitos e considerações sobre perigos químicos nos alimentos
  - 1.3.2. Perigos químicos naturalmente presentes nos alimentos
  - 1.3.3. Perigos associados a produtos químicos adicionados intencionalmente aos alimentos
  - 1.3.4. Perigos químicos adicionados de forma acidental ou não intencional
  - 1.3.5. Métodos de controlo perigos químicos
  - 1.3.6. Alergénios nos alimentos
  - 1.3.7. Controlo dos alergénios na indústria alimentar
- 1.4. Perigos biológicos
  - 1.4.1. Conceitos e considerações sobre perigos biológicos nos alimentos
  - 1.4.2. Perigos de origem microbiana
  - 1.4.3. Riscos biológicos não microbianos
  - 1.4.4. Métodos de controlo de perigos biológicos
- 1.5. Programa de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
  - 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
  - 1.5.2. Antecedentes das BPF
  - 1.5.3. Divulgação das BPF
  - 1.5.4. As BPF num sistema de gestão da inocuidade
- 1.6. Procedimento Operacional Normalizado para o Saneamento (PON)
  - 1.6.1. Sistemas sanitários na indústria alimentar
  - 1.6.2. Âmbito dos PON
  - 1.6.3. Estrutura de um PON
  - 1.6.4. Los PON num sistema de gestão da inocuidade
- 1.7. O plano de Análise de Riscos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)
  - 1.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
  - 1.7.2. Antecedentes do HACCP
  - 1.7.3. Pré-requisitos do HACCP
  - 1.7.4. Passos preliminares para a implementação do HACCP
- 1.8. Os 7 passos preliminares da implementação do HACCP
  - 1.8.1. Análise de riscos
  - 1.8.2. Identificação dos pontos críticos de controlo
  - 1.8.3. Estabelecimento de limites críticos
  - 1.8.4. Estabelecimento de procedimentos de monitorização
  - 1.8.5. Implementação de ação corretivas
  - 1.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
  - 1.8.7. Sistema de manutenção de registos e documentação
- 1.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP)
  - 1.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
  - 1.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
  - 1.9.3. Uso e gestão de registos para avaliar a eficiência do plano HACCP
- 1.10. Variantes do plano de controlo dos perigos e pontos críticos (HACCP) com base em sistemas de risco
  - 1.10.1. VACCP ou plano de avaliação da vulnerabilidade e controlo de pontos críticos (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
  - 1.10.2. TACCP ou avaliação das ameaças e controlo de pontos críticos (*Threat Assessment Critical Control Points*)
  - 1.10.3. HARPC ou análise de riscos e controlos preventivos baseados na análise de risco (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

## Módulo 2. Certificações de inocuidade para a indústria alimentar

- 2.1. Princípios da certificação
  - 2.1.1. Conceito de certificação
  - 2.1.2. Organismos de certificação
  - 2.1.3. Esquema geral de um processo de certificação
  - 2.1.4. Gestão de um programa de certificação e recertificação
  - 2.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 2.2. Certificações de boas práticas
  - 2.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
  - 2.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
  - 2.2.3. Certificação das BPF para a produção primária
  - 2.2.4. Outros programas de boas práticas (BPF)
- 2.3. Certificação ISO 17025
  - 2.3.1. O sistema normativo ISO
  - 2.3.2. Generalidades do sistema ISO 17025
  - 2.3.3. Certificação ISO 17025
  - 2.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da inocuidade alimentar
- 2.4. Certificação ISO 22000
  - 2.4.1. Antecedentes
  - 2.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
  - 2.4.3. Âmbito da certificação ISO 22000
- 2.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e Global Markets Program
  - 2.5.1. O sistema global de inocuidade alimentar GFSI (Global Food Safety Initiative)
  - 2.5.2. Estrutura do programa Global GAP
  - 2.5.3. Âmbito da certificação Global GAP
  - 2.5.4. Estrutura do programa Global Markets Program
  - 2.5.5. Âmbito da certificação Global Markets Program
  - 2.5.6. Relação do Global GAP e Global Markets com outras certificações
- 2.6. Certificação SQF (Safe Quality Food)
  - 2.6.1. Estrutura do programa SQF
  - 2.6.2. Âmbito da certificação SQF
  - 2.6.3. Relação do SQF com outras certificações
- 2.7. Certificação BRC (British Retail Consortium)
  - 2.7.1. Estrutura do programa BRC
  - 2.7.2. Âmbito da certificação BRC
  - 2.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 2.8. Certificação IFS
  - 2.8.1. Estrutura do programa IFS
  - 2.8.2. Âmbito da certificação IFS
  - 2.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 2.9. Certificação FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
  - 2.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
  - 2.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
  - 2.9.3. Âmbito da certificação FSSC 22000
- 2.10. Programa de defesa alimentar
  - 2.10.1. Conceito de defesa alimentar
  - 2.10.2. Âmbito de um programa de defesa alimentar
  - 2.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de defesa alimentar

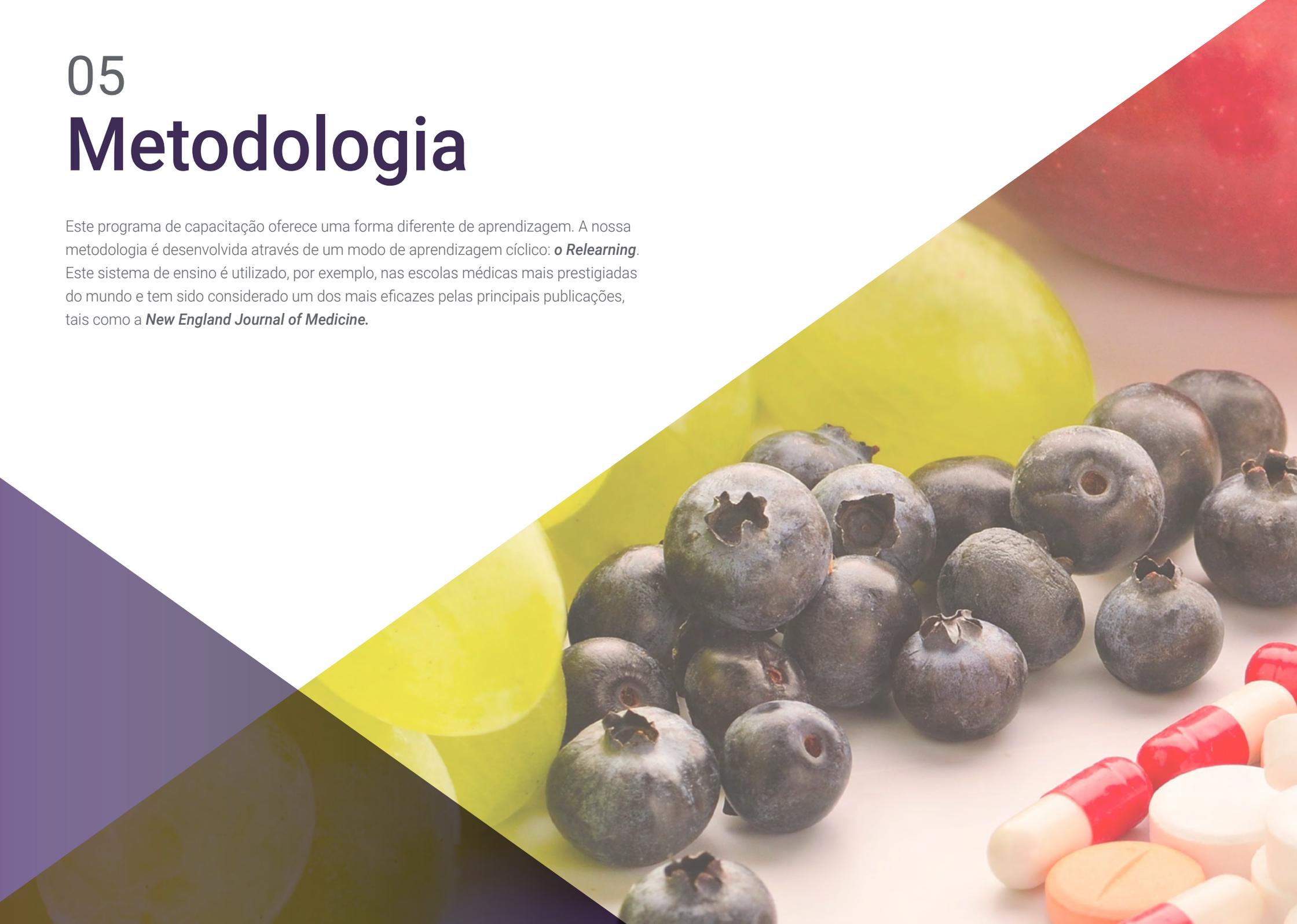


*Este Curso permitir-lhe-á progredir na sua carreira profissional de forma cómoda”*

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*.





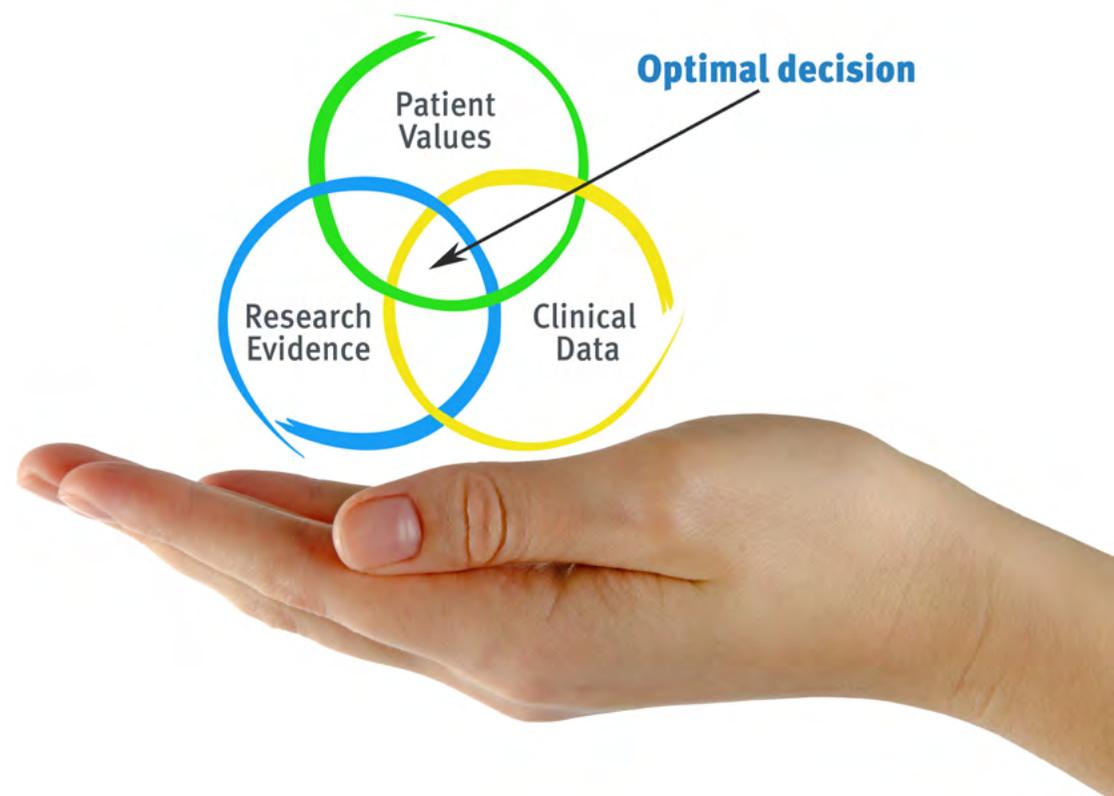
“

*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

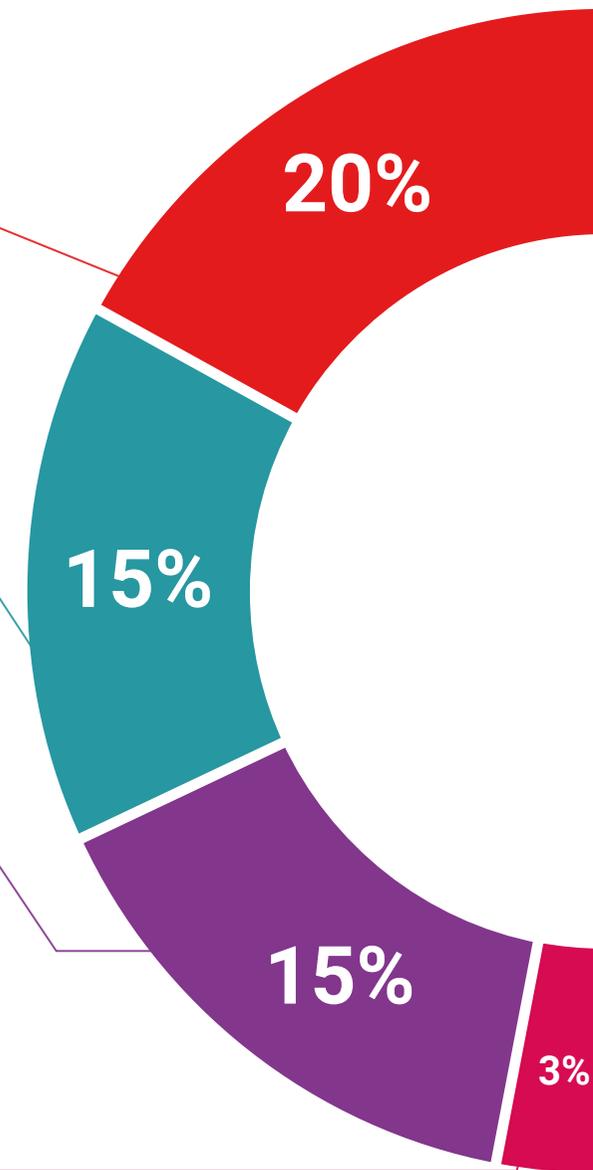
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

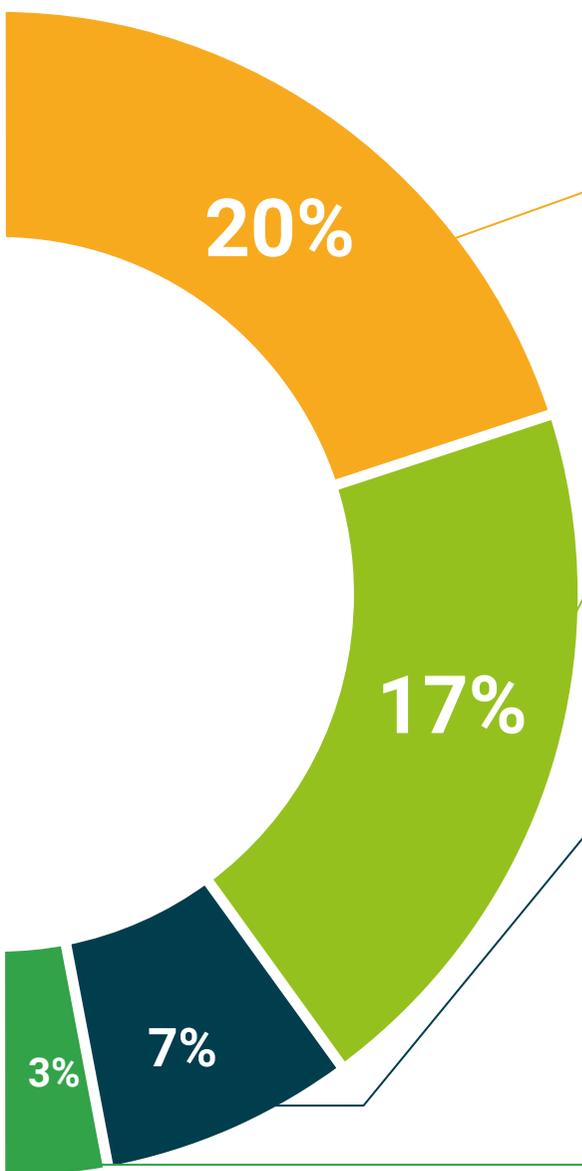
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



#### 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 Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso 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 Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar **conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.**

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

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar**

ECTS: **12**

Carga horária: **300 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.



## Curso

Gestão e Certificação da  
Inocuidade na Indústria Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 3 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 12 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

# Curso

## Gestão e Certificação da Inocuidade na Indústria Alimentar