

Curso

Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar



Curso

Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

- » 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/gestao-qualidade-seguranca-alimentar

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

Atualmente, a indústria de alimentos enfrenta desafios significativos em termos de segurança alimentar, como contaminação microbiológica, presença de alergênicos, adulteração e rastreabilidade dos ingredientes. Estes elementos podem afetar de maneira muito crítica a qualidade dos produtos e, por esse motivo, é necessário ter especialistas na gestão dos processos que controlam o manuseio de alimentos. Com isso em mente, a TECH apresenta um programa acadêmico que busca capacitar profissionais nesta área e, dessa forma, atender à grande demanda que existe atualmente no mercado. Tudo isso através de uma metodologia 100% online, um benefício que permitirá que os alunos tenham mais controle sobre seu tempo.



“

Aperfeiçoe suas habilidades profissionais na área de Segurança Alimentar e Gestão da Qualidade e capacite-se para enfrentar facilmente os desafios deste setor em constante crescimento”

A segurança alimentar e a proteção ao consumidor são questões de grande preocupação para governos e organizações internacionais. Por esse motivo, a evolução dos processos que garantem a qualidade e a segurança dos produtos foi alcançada, concentrando-se principalmente na prevenção de riscos e na adoção de medidas proativas para gerar alimentos seguros para o consumo.

Por esse motivo, o estudo de um curso focado na gestão de processos que permitem ter sob controle os perigos existentes no momento da manipulação de alimentos é um elemento de grande valor para profissionais que desejam avançar sem limites em sua carreira. Dessa forma, os alunos deste programa poderão ampliar seus conhecimentos na área de segurança de alimentos e, assim, fortalecer suas habilidades de trabalho para aplicar o que aprenderam de forma mais eficaz.

Durante o curso, os alunos terão acesso aos conteúdos que estruturam o programa acadêmico, começando com a definição dos conceitos básicos de segurança alimentar e proteção ao consumidor, com o objetivo de desenvolver o projeto de instalações ideais para garantir a qualidade dos alimentos. Além disso, as regulamentações relacionadas a esta área serão estudadas, proporcionando aos alunos as habilidades essenciais para realizar o processo de controle e rastreabilidade.

Tudo isso graças à inovadora metodologia Relearning, que permite que os alunos estudem em casa e tenham maior flexibilidade de tempo, pois terão acesso 24 horas por dia aos recursos multimídia encontrados no campus virtual. Além disso, o estudante aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que o colocarão na simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
- ◆ 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



Conheça as últimas tendências, melhore suas práticas em Gestão de Processos de Qualidade de Alimentos e destaque-se neste grande mercado"

“

Conheça as últimas tendências, melhore suas práticas em Gestão de Processos de Qualidade de Alimentos e destaque-se neste grande mercado”

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 nesta área.

Domine os melhores métodos para garantir a qualidade e a segurança alimentar e impulsione sua carreira neste setor.

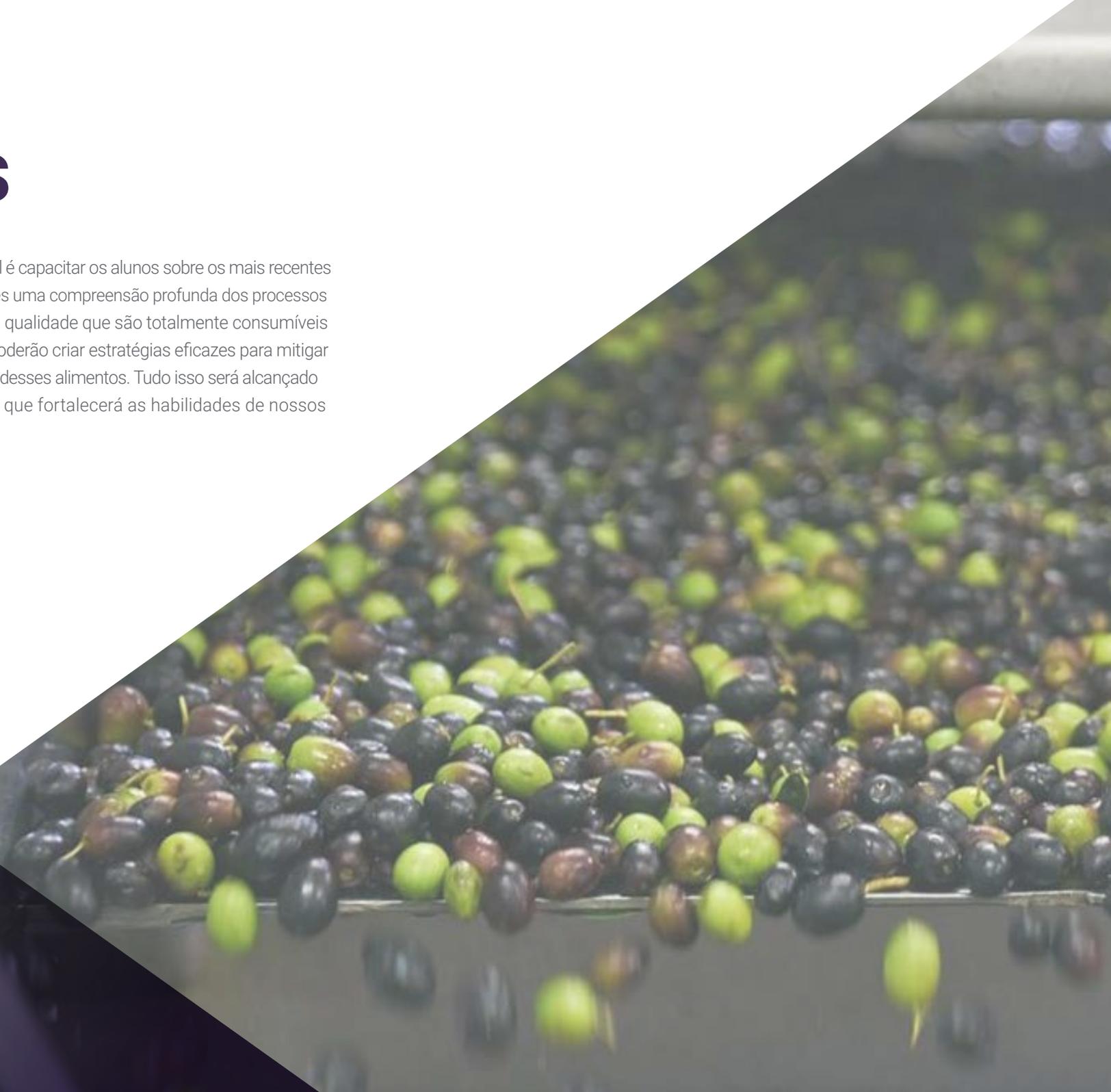
Aprenda de forma dinâmica com ferramentas interativas e recursos multimídia que estão na vanguarda do mercado.



02

Objetivos

O principal objetivo deste programa educacional é capacitar os alunos sobre os mais recentes avanços no setor de alimentos, fornecendo a eles uma compreensão profunda dos processos que permitem a produção de produtos de alta qualidade que são totalmente consumíveis pela população. Dessa forma, os estudantes poderão criar estratégias eficazes para mitigar os riscos de contaminação durante a produção desses alimentos. Tudo isso será alcançado por meio do estudo de conteúdo multimídia que fortalecerá as habilidades de nossos alunos nesta área.





“

Adquira as habilidades exigidas pela indústria de alimentos e amplie suas oportunidades de trabalho com este curso”



Objetivos gerais

- ◆ Identificar e compreender a biologia como uma ciência experimental através da aplicação do método científico
- ◆ Explicar os conhecimentos básicos e saber aplicá-los sobre o crescimento populacional e a exploração sustentável dos recursos naturais
- ◆ Conhecer e aplicar os procedimentos de avaliação de toxicidade
- ◆ Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança dos alimentos



Um Curso que permitirá que você identifique e reduza os riscos alimentares para garantir produtos de alta qualidade para o consumidor"





Objetivos específicos

- ◆ Criar e avaliar ferramentas que permitam a gestão da segurança alimentar ao longo de toda a cadeia, de forma a proteger a saúde pública
- ◆ Identificar e interpretar os requisitos da norma de gestão da segurança de alimentos (ISO 22000) para a sua posterior aplicação e avaliação nos operadores da cadeia de alimentos
- ◆ Desenvolver, aplicar, avaliar e manter práticas adequadas de higiene, segurança dos alimentos e sistemas de controle de risco
- ◆ Participar na elaboração, organização e gestão dos diferentes serviços de alimentação
- ◆ Colaborar na implementação de sistemas de qualidade
- ◆ Avaliar, controlar e gerenciar aspectos de rastreabilidade na cadeia de alimentos

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi criado por especialistas com ampla experiência na Indústria de Alimentos, com o objetivo de oferecer aos nossos alunos uma educação de qualidade. Dessa forma, os estudantes terão a oportunidade de adquirir conhecimento especializado na gestão dos processos de controle de qualidade e segurança que são fundamentais para a produção de alimentos. 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.





“

Aprenda a criar e aprimorar os processos de segurança alimentar para obter a otimização operacional da produção, graças a esta capacitação”

Módulo 1. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos

- 1.1. Segurança de alimentos e defesa do consumidor
 - 1.1.1. Definição e conceitos básicos
 - 1.1.2. Evolução da qualidade e segurança os alimentos
 - 1.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
 - 1.1.4. Órgãos e autoridades chave para a segurança de alimentos: estruturas e funções
 - 1.1.5. Fraude de alimentos e boatos de alimentos: papel da mídia
- 1.2. Instalações, locais e equipamentos
 - 1.2.1. Seleção do local: projeto e construção e materiais
 - 1.2.2. Plano de manutenção de locais, instalações e equipamentos
 - 1.2.3. Regulamentos aplicáveis
- 1.3. Plano de limpeza e desinfecção (L+D)
 - 1.3.1. Componentes das sujidades
 - 1.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
 - 1.3.3. Etapas de limpeza e desinfecção
 - 1.3.4. Programa de limpeza e desinfecção
 - 1.3.5. Regulamentação atual
- 1.4. Controle de pragas
 - 1.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D+D)
 - 1.4.2. Pragas associadas à cadeia de alimentos
 - 1.4.3. Medidas preventivas para o controle de pragas
 - 1.4.3.1. Armadilhas para mamíferos e insetos terrestres
 - 1.4.3.2. Armadilhas para insetos voadores
- 1.5. Plano de Rastreabilidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 1.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
 - 1.5.2. Regulamentos atuais associados à rastreabilidade
 - 1.5.3. BPF associado ao processamento de alimentos
 - 1.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 1.5.3.2. Requisitos que devem ser atendidos
 - 1.5.3.3. Planos de treinamento de higiene
- 1.6. Elementos na gestão da segurança dos alimentos
 - 1.6.1. A água como elemento essencial na cadeia de alimentos
 - 1.6.2. Agentes biológicos e químicos associados à água
 - 1.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade, segurança e uso da água
 - 1.6.4. Aprovação do fornecedor
 - 1.6.4.1. Plano de controle do fornecedor
 - 1.6.4.2. Regulamentação atual associada
 - 1.6.5. Rotulagem de alimentos
 - 1.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alergênicos
 - 1.6.5.2. Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados
- 1.7. Crises de alimentos e políticas associadas
 - 1.7.1. Gatilhos de uma crise de alimentos
 - 1.7.2. Divulgação, gestão e resposta à crise de segurança dos alimentos
 - 1.7.3. Sistemas de comunicação de alerta
 - 1.7.4. Políticas e estratégias para melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos
- 1.8. Desenho do plano APPCC.
 - 1.8.1. Passos a serem tomados para a implementação: Princípios básicos e programa de pré-requisitos
 - 1.8.2. Compromisso da direção
 - 1.8.3. Configuração do equipamento APPCC
 - 1.8.4. Descrição do produto e identificação do uso pretendido
 - 1.8.5. Diagrama de fluxo
- 1.9. Desenvolvimento do plano APPCC
 - 1.9.1. Caracterização dos Pontos Críticos de Controle (PCC)
 - 1.9.2. Os sete princípios básicos do plano APPCC
 - 1.9.2.1. Identificação e análise de perigos
 - 1.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controle contra perigos identificados
 - 1.9.2.3. Determinação de pontos críticos de controle (PCC)
 - 1.9.2.4. Caracterização de pontos críticos de controle
 - 1.9.2.5. Estabelecimento de limites críticos
 - 1.9.2.6. Determinação de ações corretivas
 - 1.9.2.7. Verificação do sistema APPCC



- 1.10. ISO 22000
 - 1.10.1. Princípios da ISO 22000
 - 1.10.2. Objetivo e área de aplicação
 - 1.10.3. Situação do mercado e posição em relação a outras normas aplicáveis na cadeia de alimentos
 - 1.10.4. Requisitos para sua aplicação
 - 1.10.5. Política de gestão da segurança de alimentos

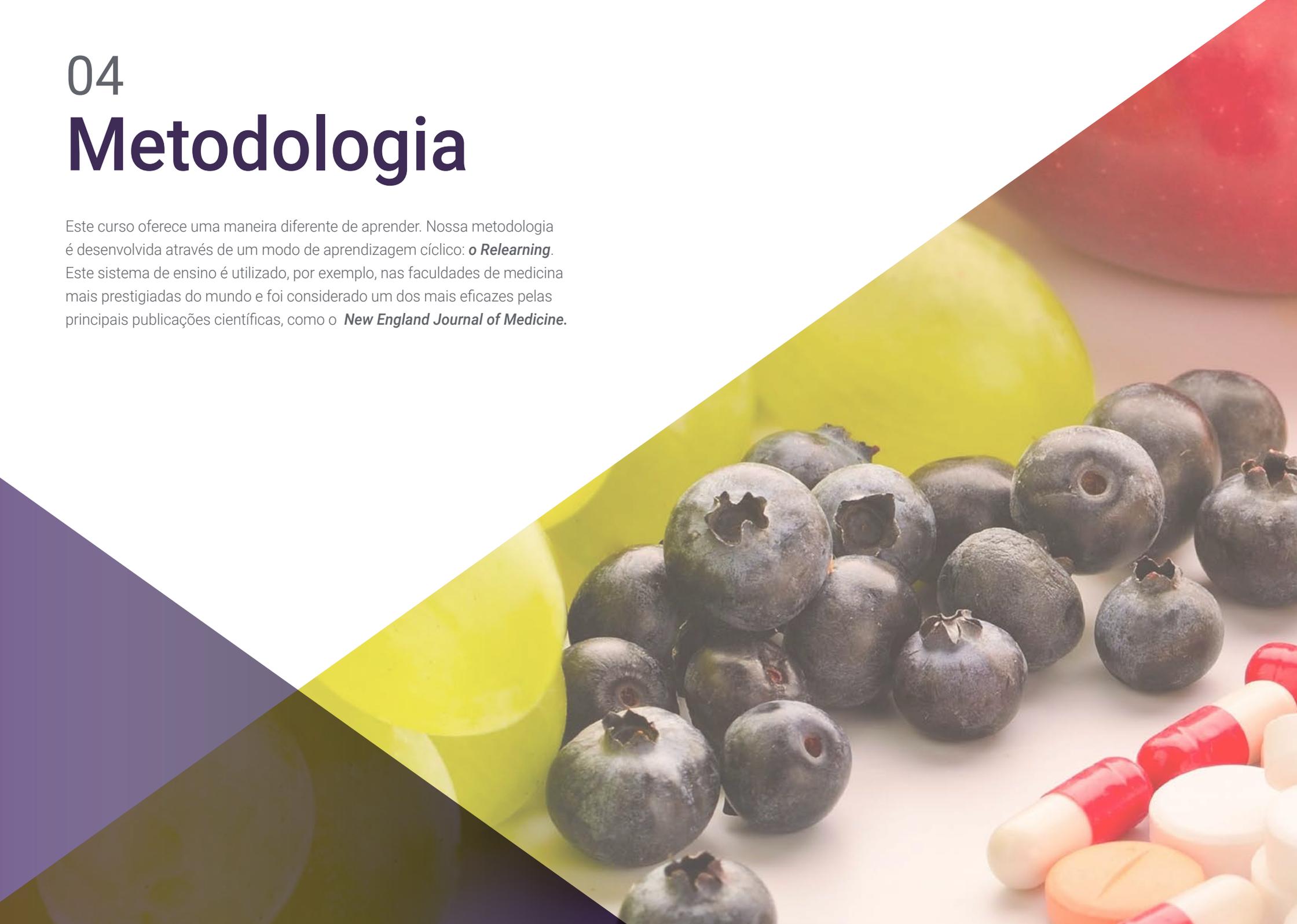
“

*Alcance a excelência em sua
profissão com este incrível
Curso.Comece agora mesmo”*

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*.





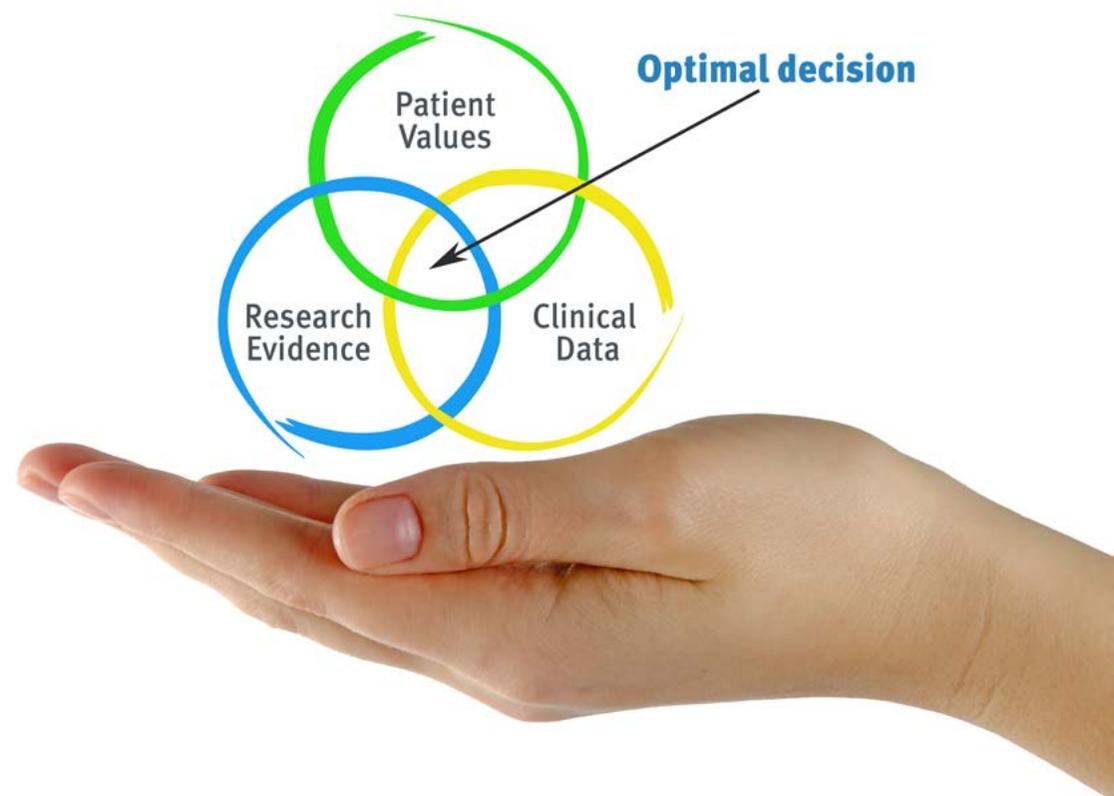
“

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

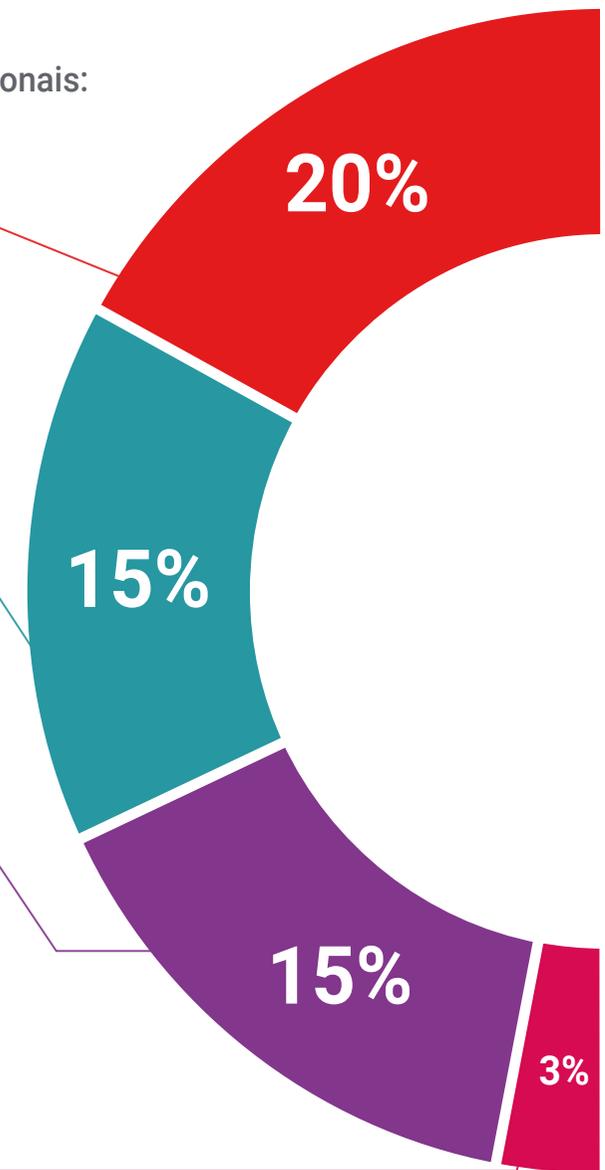
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

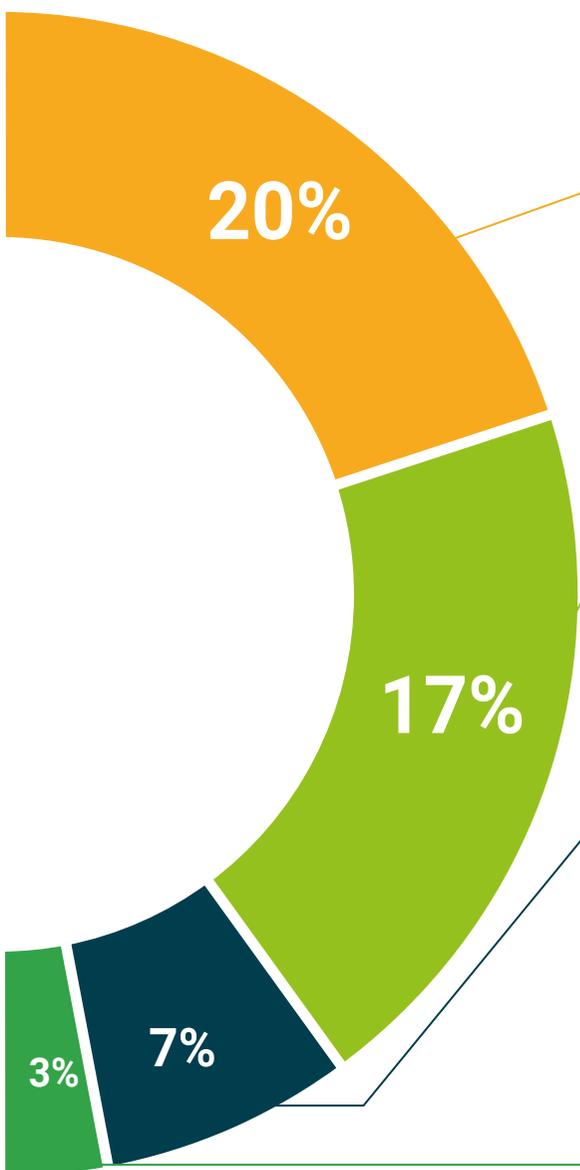
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar garante, 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 Gestão da Qualidade e Segurança 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**.

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

Título: **Curso de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar**

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.

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

tech universidade
tecnológica

Curso

Gestão da Qualidade e
Segurança Alimentar

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

Curso

Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

