

Curso

Indústria de Alimentos



tech universidade
tecnológica

Curso

Indústria 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/industria-alimentos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 18

05

Certificado

pág. 26

01

Apresentação

As indústrias de alimentos desempenham um papel fundamental na dinâmica comercial e nos hábitos de consumo da população, além de serem responsáveis pelo suprimento da principal necessidade humana básica: a alimentação. Por esse motivo, é importante contar com profissionais especializados nos tipos de produtos oferecidos e na forma correta de implementar os processos de qualidade e controle. Com isso em mente, a TECH elaborou um programa que proporcionará ao aluno uma capacitação muito completa sobre os aspectos mais relevantes relacionados a esse mercado e os mecanismos ideais de produção. Tudo isso por meio de uma metodologia 100% online, que lhes permitirá ter mais controle sobre seu tempo.





“

Este é o melhor programa para se especializar na Indústria de Alimentos e o único que permitirá que você aumente suas expectativas profissionais”

A produção e o processamento de alimentos para consumo humano fazem parte do setor de alimentos, que é um fator importante no mercado. O objetivo deste Curso é capacitar futuros profissionais que serão responsáveis pelas atividades nessa área, por meio do estudo dos elementos relacionados a cereais, proteínas, legumes e frutas e dos procedimentos que devem ser realizados com cada tipo em benefício da conservação de seus nutrientes.

Isso será possível graças ao incrível programa acadêmico do curso, pois ele trata de uma análise abundante da classificação de cada produto de origem natural ou animal e da maneira correta de evitar a contaminação durante o processo de manuseio. Também fornecerá conhecimento especializado sobre os mecanismos que otimizam os procedimentos pelos quais os alimentos devem passar antes de serem integrados ao mercado.

Dessa forma, os alunos poderão aprimorar suas habilidades profissionais e dominar totalmente os conceitos específicos desse setor, o que lhes permitirá aprimorar seus métodos de atuação e aplicar o que aprenderam imediatamente em um ambiente de trabalho. Assim, os estudantes poderão atender a todos os requisitos atuais desse setor e se tornar parte ativa dele.

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 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 nas 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 aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet



Seja o melhor no campo profissional das Indústrias de Alimentos e alcance seus objetivos com este Curso"

“

Sem a necessidade de horários rígidos e no conforto de sua própria casa, você ampliará seus conhecimentos sobre as Indústrias de Alimentos”

O programa conta com profissionais do setor, os quais transferem a experiência do seu trabalho para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições 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.

Com a aplicação do método inovador de Relearning neste Curso, você aprimorará sua capacidade de reter e aplicar o conhecimento.

Conheça o contexto atual dos setores de alimentos e crie estratégias para otimizar os tempos de produção dentro deles.



02 Objetivos

O principal objetivo deste programa acadêmico é apresentar aos alunos os mais recentes avanços nas Indústrias de Alimentos, fornecendo-lhes as nuances mais relevantes que as envolvem e os processos mais comumente usados para agilizar sua produção. Dessa forma, os alunos poderão desenvolver novos produtos e garantir sua qualidade. Tudo isso é baseado no estudo de conteúdo multimídia que ajudará a fortalecer as habilidades dos alunos.





“

Não perca a oportunidade de fazer parte dos profissionais do futuro e adquirir conhecimento especializado sobre o mercado de alimentos”



Objetivos gerais

- ◆ Aprender sobre a influência que a engenharia química teve nos últimos anos na produção e criação de alimentos
- ◆ Identificar os principais processos de qualidade aos quais os produtos alimentícios são submetidos
- ◆ Aplicar o conhecimento da química dos alimentos em dietética e nutrição
- ◆ Reconhecer a influência da Bromatologia e seus aspectos relacionados na composição qualitativa e quantitativa dos alimentos
- ◆ Analisar novas tecnologias e sua contribuição para o processo de produção de alimentos



Aprenda sobre os tipos de produtos que compõem a Indústria de Alimentos e se especialize nos processos de qualidade específicos de cada uma delas"





Objetivos específicos

- ◆ Controlar e otimizar processos e produtos na indústria de alimentos: fabricação e conservação de alimentos
- ◆ Desenvolvimento de novos processos e produtos
- ◆ Conhecer os processos industriais de transformação e preservação de alimentos, bem como as tecnologias de embalagem e armazenamento.
- ◆ Analisar os sistemas de controle e otimização de processos e produtos aplicados aos principais tipos de indústrias de alimentos.
- ◆ Aplicar o conhecimento dos processos de transformação e preservação ao desenvolvimento de novos processos e produtos

03

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi criado por especialistas reconhecidos na área da indústria de alimentos, a fim de garantir um alto nível de educação para os alunos. Dessa forma, os estudantes obterão uma visão geral da situação atual do mercado de alimentos e um conhecimento detalhado sobre os tipos de produtos mais procurados pelos consumidores. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesse campo.





“

Descubra os conceitos básicos dos grãos de cereais e como as farinhas são caracterizadas, graças ao conteúdo multimídia sobre esse tópico"

Módulo 1. Indústria de alimentos

- 1.1. Cereais e produtos derivados I
 - 1.1.1. Cereais: produção e consumo
 - 1.1.1.1. Classificação dos cereais
 - 1.1.1.2. Estado atual da pesquisa e situação industrial
 - 1.1.2. Noções básicas sobre grãos de cereais
 - 1.1.2.1. Métodos e equipamentos para caracterização de farinha e massas de pão
 - 1.1.2.2. Propriedades reológicas durante o preparo, a fermentação e o cozimento
 - 1.1.3. Produtos derivados de cereais. Ingredientes, aditivos e adjuvantes, classificação e efeitos
- 1.2. Cereais e produtos derivados II
 - 1.2.1. Processo de cozimento: etapas, alterações produzidas e equipamentos utilizados
 - 1.2.2. Caracterização instrumental, sensorial e nutricional de produtos derivados de cereais
 - 1.2.3. Aplicação do frio na panificação. Pão pré-cozido congelado. Qualidade do processo e do produto
 - 1.2.4. Produtos sem glúten derivados de cereais. Características de formulação, processo e qualidade
 - 1.2.5. Massas alimentares Ingredientes e processo. Tipos de massa
 - 1.2.6. Inovação em produtos de panificação. Tendências em design de produto
- 1.3. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
 - 1.3.1. Qualidade higiênico-sanitária do leite
 - 1.3.1.1. Fonte e níveis de contaminação. Microbiota inicial e contaminante
 - 1.3.1.2. Presença de contaminantes químicos: resíduos e poluentes
 - 1.3.1.3. Influência da higiene na cadeia de produção e comercialização do leite
 - 1.3.2. Produção de laticínios. Síntese do leite
 - 1.3.2.1. Fatores que influenciam a composição do leite: fatores extrínsecos e intrínsecos
 - 1.3.2.2. Ordenha: boas práticas do processo
 - 1.3.3. Pré-tratamento do leite na fazenda: filtragem, refrigeração e métodos alternativos de preservação
 - 1.3.4. Tratamentos na indústria de laticínios: clarificação e bactofugação, desnatação, padronização, homogeneização, desaeração, pasteurização, definição, procedimentos, temperaturas de tratamento e fatores limitantes
 - 1.3.4.1. Tipos de pasteurizadores. Embalagem. Controle de qualidade. Esterilização. Definição





- 1.3.4.2. Métodos: convencional, UHT, outros sistemas. Embalagem. Controle de qualidade. Defeitos de fabricação
- 1.3.4.3. Tipos de leite pasteurizado e esterilizado. Seleção do leite. Smoothies e leites aromatizados. Processo de mistura. Leites fortificados. Processo de enriquecimento
- 1.3.4.4. Leite evaporado. Leite condensado
- 1.3.5. Sistemas de preservação e embalagem
- 1.3.6. Controle de qualidade do leite em pó
- 1.3.7. Embalagem de leite e sistemas de controle de qualidade
- 1.4. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
 - 1.4.1. Produtos lácteos. Nata e manteiga
 - 1.4.2. Processo de elaboração. Métodos de fabricação contínua. Embalagem e preservação. Defeitos de fabricação e alteração
 - 1.4.3. Leites fermentados. Iogurte. Tratamentos de preparação do leite. Processos e sistemas de produção
 - 1.4.3.1. Tipos de iogurte Problemas na elaboração. Controle de qualidade
 - 1.4.3.2. Produtos orgânicos e outros leites acidófilos
 - 1.4.4. Tecnologia de fabricação de queijos: processamento preparatório do leite
 - 1.4.4.1. Obtenção da coalhada: sinérese. Prensado Salgado
 - 1.4.4.2. Atividade de água no queijo. Controle e conservação da salmoura
 - 1.4.4.3. Maturação do queijo: agentes envolvidos. Fatores que determinam a maturação. Efeitos da contaminação da biota
 - 1.4.4.4. Problemas toxicológicos do queijo
 - 1.4.5. Aditivos e tratamentos antifúngicos
 - 1.4.6. Sorvetes .Características. Tipos de sorvetes. Processo de elaboração
 - 1.4.7. Ovos e derivados de ovos
 - 1.4.7.1. Ovo fresco: processamento de ovo fresco como matéria-prima para a produção de derivados de ovos
 - 1.4.7.2. Derivados de ovos: Líquidos, congelados e desidratados
- 1.5. Produtos vegetais I
 - 1.5.1. Fisiologia e tecnologia pós-colheita Introdução
 - 1.5.2. Produção de frutas e vegetais, a necessidade de preservação pós-colheita
 - 1.5.3. Respiração: metabolismo respiratório e sua influência na preservação e deterioração pós-colheita de vegetais
 - 1.5.4. Etileno: síntese e metabolismo. Envolvimento do etileno na regulação do amadurecimento de frutas

- 1.5.5. Amadurecimento dos frutos: o processo de maturação, generalidades e seu controle
 - 1.5.5.1. Amadurecimento climatérico e não climatérico
 - 1.5.5.2. Mudanças na composição: mudanças fisiológicas e bioquímicas durante o amadurecimento e a preservação de frutas e vegetais
- 1.6. Produtos vegetais II
 - 1.6.1. 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
 - 1.6.2. Armazenamento refrigerado. Controle de temperatura na preservação de frutas e vegetais
 - 1.6.2.1. Métodos e aplicativos tecnológicos
 - 1.6.2.2. Danos causados pelo frio e seu controle
 - 1.6.3. Transpiração: controle da perda de água na conservação de frutas e vegetais
 - 1.6.3.1. Princípios físicos. Sistemas de controle
 - 1.6.4. Patologia pós-colheita: principais deteriorações e podridões durante a conservação de frutas e vegetais. Sistemas e métodos de controle
 - 1.6.5. Produtos de corte fresco
 - 1.6.5.1. Fisiologia de produtos vegetais: tecnologias de manuseio e conservação
- 1.7. Produtos vegetais III
 - 1.7.1. Produção de vegetais enlatados: visão geral de uma linha típica de enlatamento de vegetais
 - 1.7.1.1. Exemplos dos principais tipos de vegetais e legumes enlatados
 - 1.7.1.2. Novos produtos de origem vegetal: sopas frias
 - 1.7.1.3. Descrição geral de uma linha típica de embalagem de frutas
 - 1.7.2. Processamento de suco e néctar: extração e processamento de suco
 - 1.7.2.1. Sistemas de processamento, armazenamento e embalagem assépticas
 - 1.7.2.2. Exemplos de linhas de produção dos principais tipos de sucos
 - 1.7.2.3. Produção e preservação de produtos semiacabados: produtos à base de creme
 - 1.7.3. Produção de doces, geleias e compotas: processo de produção e embalagem
 - 1.7.3.1. Exemplos de linhas de processamento características
 - 1.7.3.2. Aditivos usados na fabricação de geleias e marmeladas



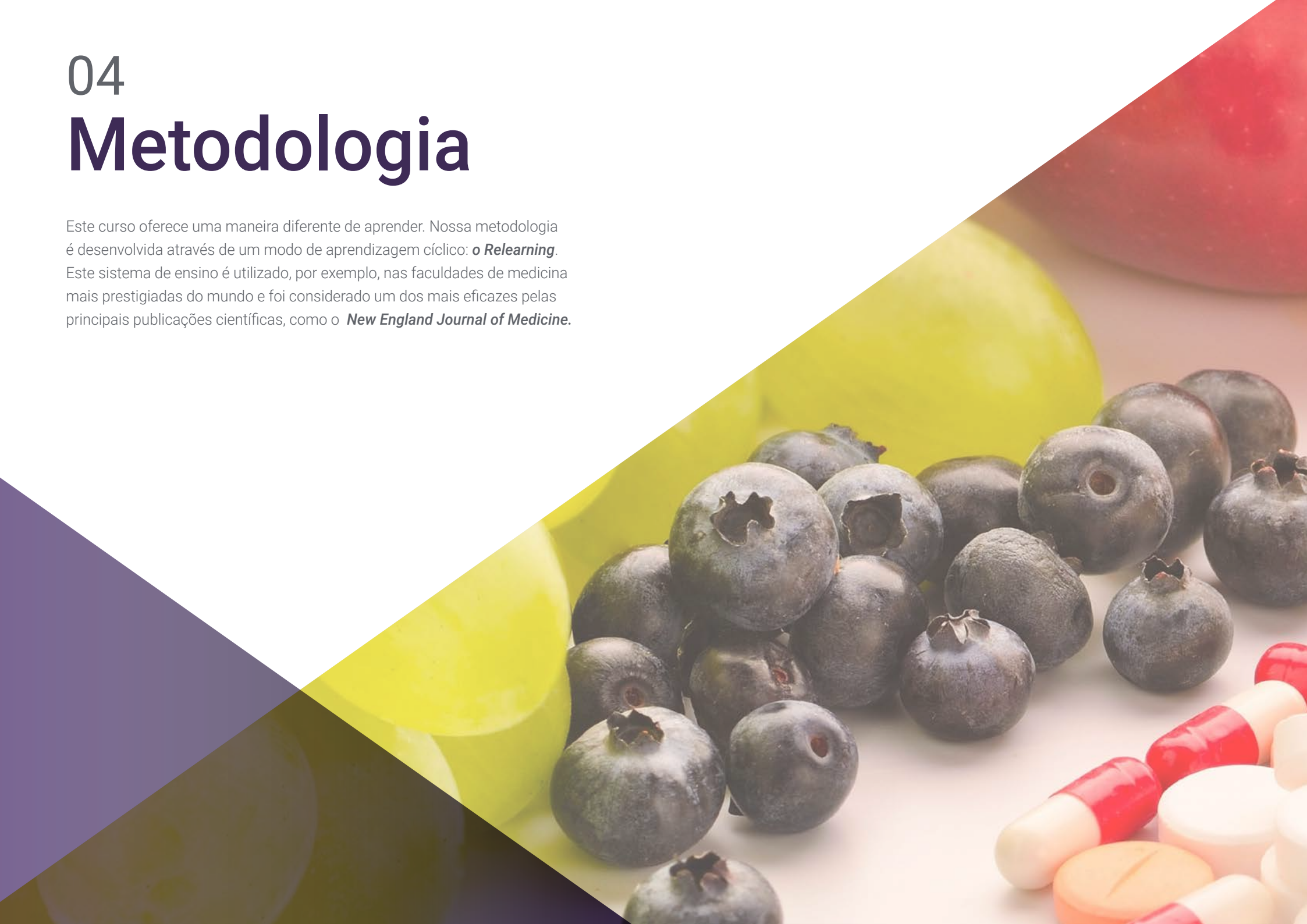


- 1.8. Bebidas alcoólicas e óleos
 - 1.8.1. Bebidas alcoólicas: Vinho Processo de elaboração
 - 1.8.1.1. Cerveja: processo de fabricação Tipos
 - 1.8.1.2. Destilados e licores: Processos e tipos de fabricação
 - 1.8.2. Óleos e gorduras: Introdução
 - 1.8.2.1. Azeite de oliva: Sistema de extração de azeite de oliva
 - 1.8.2.2. Óleos de sementes oleaginosas. Extração
 - 1.8.3. Gorduras de origem animal: Refino de gorduras e óleos
- 1.9. Carne e produtos derivados
 - 1.9.1. Indústria de carnes: Produção e consumo
 - 1.9.2. Classificação e propriedades funcionais das proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplasmáticas e estromais
 - 1.9.2.1. Conversão de músculo em carne: síndrome do estresse suíno
 - 1.9.3. Maturação da carne. Fatores que afetam a qualidade da carne para consumo direto e industrialização
 - 1.9.4. Química de endurecimento: ingredientes, aditivos e auxiliares de endurecimento
 - 1.9.4.1. Processos de endurecimento industrial: processos de endurecimento seco e úmido
 - 1.9.4.2. Alternativas ao nitrito
 - 1.9.5. Produtos cárneos crus e crus marinados: noções básicas e problemas de preservação Características das matérias-primas
 - 1.9.5.1. Tipos de produtos. Operações de fabricação
 - 1.9.5.2. Alterações e defeitos
 - 1.9.1. Embutidos e presuntos cozidos: princípios básicos da preparação de emulsões de carne Características e seleções das matérias-primas
 - 1.9.1.1. Operações de manufatura tecnológica. Sistemas industriais
 - 1.9.1.2. Alterações e defeitos
- 1.10. Peixes e frutos do mar
 - 1.10.1. Peixes e frutos do mar. Características de interesse tecnológico
 - 1.10.2. Principais equipamentos industriais de pesca e mariscagem
 - 1.10.2.1. Operações unitárias em tecnologia de pescados
 - 1.10.2.2. Conservação de peixes a frio
 - 1.10.3. Salga, decapagem, secagem e defumação: aspectos tecnológicos da fabricação
 - 1.10.3.1. Características do produto final. Performance
 - 1.10.4. 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

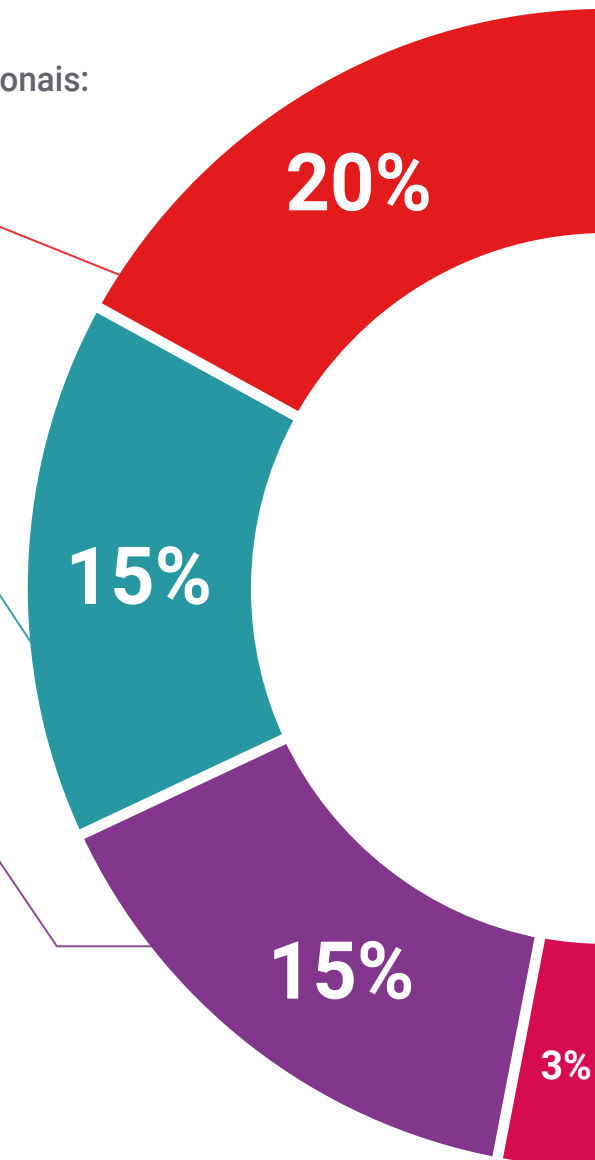
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

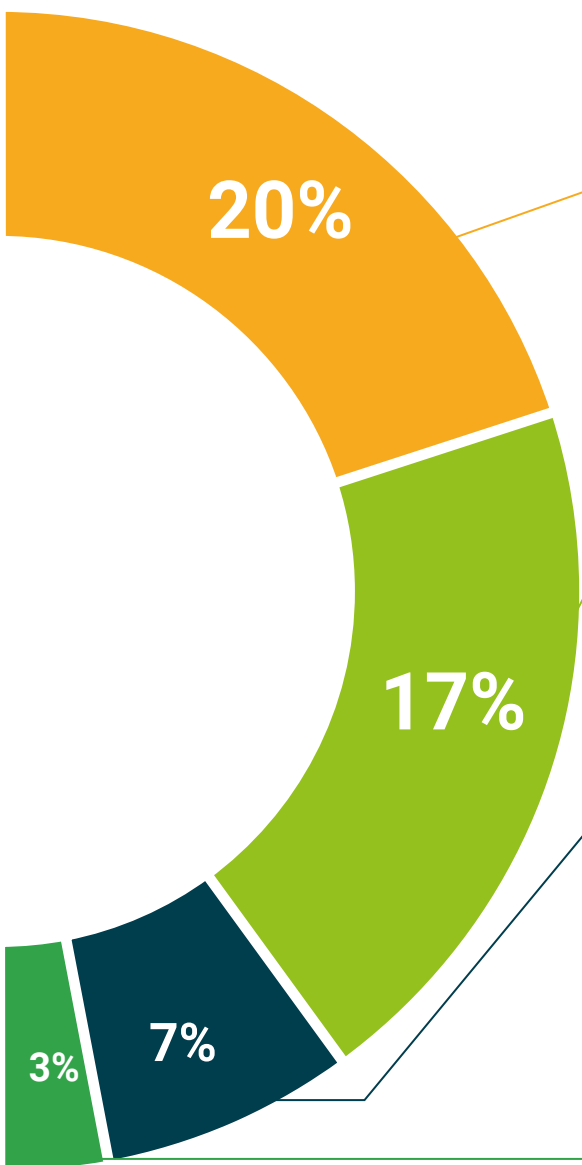
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.



06

Certificado

O Curso de Indústria de Alimentos 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 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**.

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 Indústria 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.

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

tech universidade
tecnológica

Curso

Indústria de Alimentos

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

Curso

Indústria de Alimentos

