Curso
Validação dos Processos no Setor Agroalimentar

tech universidade tecnológica

tech universidade tecnológica

Curso

Validação dos Processos no Setor Agroalimentar

- 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.techtitute.com/pt/nutricao/curso/validacao-processos-setor-agroalimentar**

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 setor agroalimentar tem sofrido muitas mudanças nos últimos anos, razão pela qual é crucial que os profissionais de nutrição adquiram um conhecimento profundo da indústria alimentar atual. A validação de projetos neste setor é essencial para controlar a qualidade dos produtos de origem vegetal que são consumidos. Assim, este Curso aborda os conceitos mais importantes de perigo, risco e inocuidade aplicados à indústria alimentar, bem como os princípios de gestão da garantia de segurança na indústria de produção alimentar que são seguidos, utilizando o plano HACCP como modelo. Além disso, o Curso segue uma abordagem de avaliação dos riscos, em conformidade com as tendências atuais da gestão da garantia da qualidade e da inocuidade. O nutricionista controlará também os aspetos fundamentais que confirmam que o controlo dos pontos críticos é eficaz e garante a segurança dos alimentos produzidos, sendo claro sobre a necessidade e a correta formulação do controlo dos pontos críticos.

Contribuirá para a garantia da segurança alimentar na indústria de produção alimentar e será responsável pela verificação dos controlos existentes no setor agroalimentar"

Este Curso 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 perigos, 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.

Além disso, o Curso segue uma abordagem de avaliação de riscos, em conformidade com as tendências atuais da gestão da garantia da qualidade e da inocuidade. Nesta perspetiva, são revistas as tendências mais atuais derivadas deste programa, como o HARCP; e os aspetos fundamentais que confirmam que o controlo dos pontos críticos é eficaz e está a garantir a inocuidade dos alimentos produzidos, sendo clara a necessidade e a correta formulação do controlo dos pontos críticos.

Por outro lado, são apresentadas as ferramentas necessárias para validar os controlos implementados, verificar a sua eficácia e ter a confiança necessária para implementar processos de controlo sólidos dentro do sistema de gestão de inocuidade alimentar.

O corpo docente deste Curso é constituído por professores universitários e profissionais de várias disciplinas da produção alimentar, para além de um plano de estudos completo sobre técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, prevenção da contaminação acidental e intencional e da fraude, os esquemas normativos de certificação da segurança alimentar (*food safety/food integrity*) e rastreabilidade (*food defence e food fraud/food authenticity*). Estes especialistas em legislação e regulamentação alimentar sobre qualidade e inocuidade e validação de metodologias e processos conceberam este Curso para que se desenvolva como nutricionista especializado nesta área, fornecendo-lhe as ferramentas necessárias para contribuir para o rigor do setor.

Este **Curso de Validação dos Processos no Setor Agroalimentar** 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 inovações sobre a Validação dos Processos no Setor Agroalimentar
- Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser levado a cabo a fim de melhorar a aprendizagem
- O seu foco especial em metodologias inovadoras na Validação dos Processos no Setor Agroalimentar
- 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

A contaminação alimentar é evitável na maioria dos casos e o setor necessita, agora mais do que nunca, de nutricionistas especializados para validar os processos a que os alimentos são submetidos"

Este Curso dá-lhe as ferramentas para implementar os princípios do plano HACCP, que é altamente exigido pelas empresas do setor"

O corpo docente inclui profissionais do setor alimentar, especializados na Validação dos Processos no Setor Agroalimentar, cujos conhecimentos se centram na nutrição.

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

Este Curso centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surjam. Para tal, o profissional terá o apoio de um sistema inovador de vídeos interativos feitos por especialistas de renome em Validação dos Processos no Setor Agroalimentar e com vasta experiência.

Identificará os perigos associados aos alimentos mais comuns de acordo com a sua natureza física, química ou biológica, o que fará de si um nutricionista 360º.

A TECH permite-lhe realizar este Curso num curto espaço de tempo, quando e como quiser, bastando para isso ter um dispositivo digital com acesso à Internet.

02

Objetivos

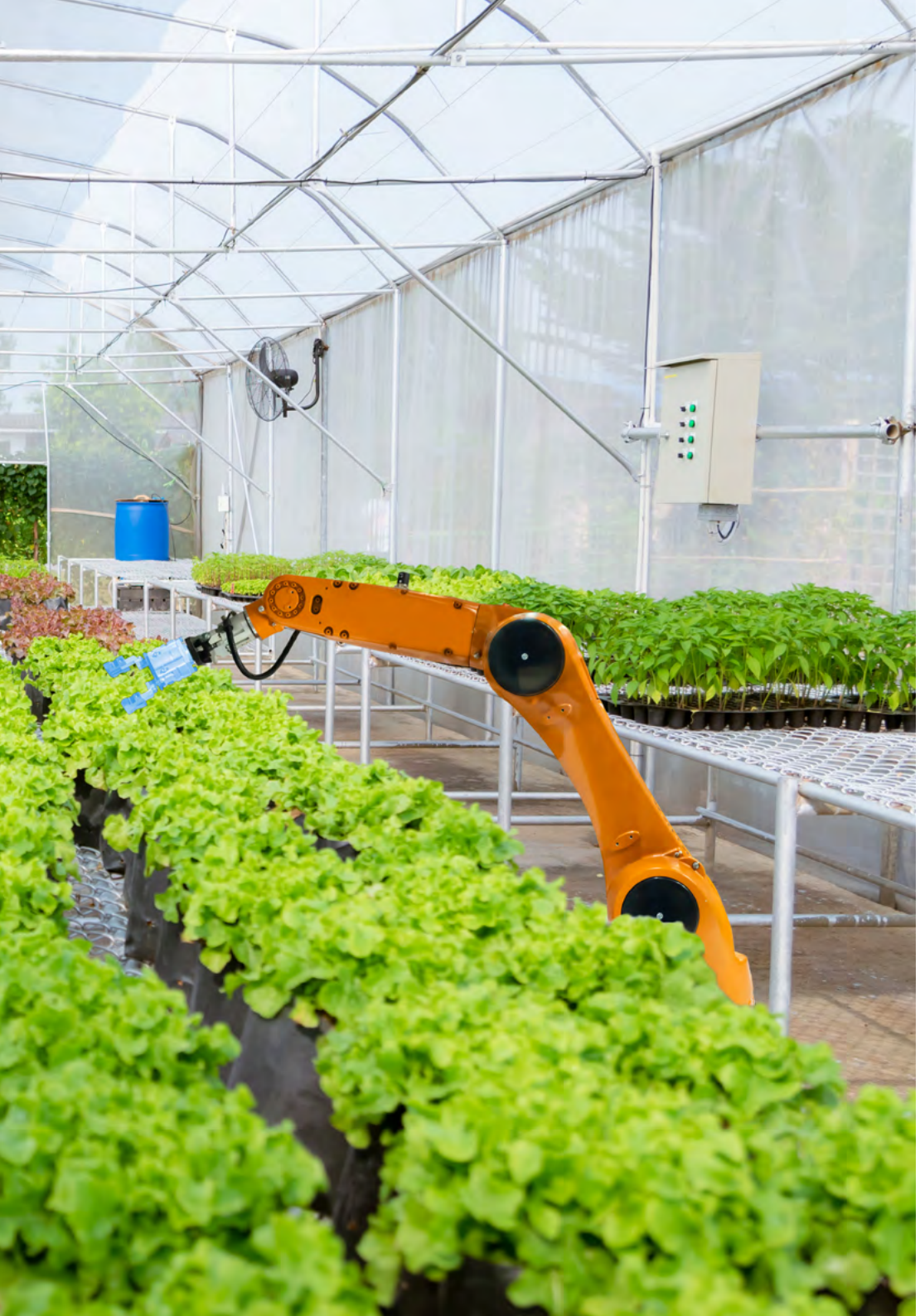
O Curso de Validação dos Processos no Setor Agroalimentar tem como objetivo promover o desempenho dos profissionais da área com os mais recentes e inovadores avanços do setor. Através de um plano de estudos completo com conteúdos teóricos e práticos atualizados, os nutricionistas adquirem os conhecimentos necessários para se desenvolverem com sucesso neste domínio e adquirem as competências necessárias. Da mesma forma, durante a realização deste Curso, o profissional abordará as principais intervenções do especialista na área da segurança alimentar aplicada ao setor agroalimentar, com as quais potenciará todas as competências a desenvolver que permite esta especialização, que pode ser realizada em simultâneo com a sua atividade profissional.

Este Curso permitir-lhe-á fundamentar os conceitos mais importantes de inocuidade alimentar e aplicar os princípios de um plano de gestão nos processos agroalimentares"

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
- Determinar os pontos críticos de controlo
- Dispor de ferramentas para a validação dos PCC
- Analisar os conceitos de monitorização, verificação e validação dos processos
- Melhorar a gestão de incidentes, reclamações e auditorias internas

Aumente a sua confiança na tomada de decisões, atualizando os seus conhecimentos através deste Curso"



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
- Conhecer as principais diferenças entre pontos de controlo e pontos críticos de controlo
- Desenvolver programas de pré-requisitos e quadros de gestão para a garantia da inocuidade alimentar
- Aplicar auditorias internas, reclamações ou ocorrências internas como instrumentos de validação dos processos de controlo
- Examinar os métodos de validação dos processos
- Diferenciar e especificar as diferenças entre as atividades de monitorização, verificação e validação no âmbito do sistema HACCP
- Demonstrar capacidade de resolução com análise da causa raiz e implementação de ações corretivas para a gestão de reclamações ou não conformidades
- Avaliar a gestão das auditorias internas como uma ferramenta para melhorar o plano HACCP

03

Direção do curso

Os professores deste Curso são altamente qualificados no setor de Validação dos Processos no Setor Agroalimentar, o que o torna uma capacitação de referência para o setor, dada a sua importância ontem, hoje e sempre. Reuniram os seus conhecimentos e experiência, bem como os últimos desenvolvimentos neste domínio e as condições ambientais, para proporcionar ao nutricionista uma experiência de aprendizagem completa e atualizada. Na elaboração do plano de estudos participaram também outros especialistas relacionados com este domínio legislativo, completando o Curso de uma forma interdisciplinar e numa perspetiva global. Tudo isto, com a garantia da TECH e com o objetivo de capacitar os nutricionistas para serem bem-sucedidos na sua carreira profissional.

A TECH só confia nos melhores de cada setor para os seus cursos. Confie na TECH"

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. Eloísa Aranda Rodrigo

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

04

Estrutura e conteúdo

O conteúdo deste Curso está estruturado em dois módulos centrados na gestão da inocuidade dos alimentos e na validação de novas metodologias e processos no setor agroalimentar. Desta forma, o profissional aprofundará os seus conhecimentos nesta área, impulsionando o seu percurso profissional para outros domínios da nutrição.
O plano de estudos proposto foi criado e desenvolvido por especialistas da indústria alimentar, que reuniram os seus conhecimentos e experiência num plano de estudos completo e inigualável no mercado, tornando-o num dos melhores e mais procurados pelos profissionais do setor. É enriquecido com casos práticos e uma metodologia única, para que o nutricionista saiba como aplicar as competências adquiridas após o Curso no seu dia a dia.

A importância da validação dos processos da indústria alimentar influencia diretamente a inocuidade dos alimentos e os diagnósticos nutricionais"

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. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP

1.8. Os 7 passos da implementação do plano de Riscos e Controlo de Pontos Críticos (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. Validação de novas metodologias e processos

2.1. Pontos críticos de controlo
- 2.1.1. Perigos significativos
- 2.1.2. Programas de pré-requisitos
- 2.1.3. Quadro de gestão dos controlos dos pontos críticos

2.2. Verificação de um sistema de autocontrolo
- 2.2.1. Auditorias internas
- 2.2.2. Revisão dos registos históricos e das tendências
- 2.2.3. Reclamações de clientes
- 2.2.4. Deteção de incidentes internos

2.3. Vigilância, validação e verificação dos pontos de controlo
- 2.3.1. Técnicas de vigilância ou monitorização
- 2.3.2. Validação dos controlos
- 2.3.3. Verificação da eficácia

2.4. Validação de processos e métodos
- 2.4.1. Suporte documental
- 2.4.2. Validação de técnicas analíticas
- 2.4.3. Plano de amostragem para validação
- 2.4.4. Desvio e precisão do método
- 2.4.5. Determinação da incerteza

2.5. Métodos de validação
- 2.5.1. Etapas de validação de métodos
- 2.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
- 2.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos

2.6. Gestão de incidentes e desvios
- 2.6.1. Formação da equipa de trabalho
- 2.6.2. Descrição do problema
- 2.6.3. Determinação da causa principal
- 2.6.4. Ações corretivas e preventivas
- 2.6.5. Verificação da eficácia

2.7. Análise das causas e os seus métodos
- 2.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
  - 2.7.1.1. Árvore de causas
  - 2.7.1.2. Porquês
  - 2.7.1.3. Causa e efeito
  - 2.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
- 2.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
  - 2.7.2.1. Modelo de recolha de dados
  - 2.7.2.2. Diagrama de Pareto
  - 2.7.2.3. Gráficos de dispersão
  - 2.7.2.4. Histogramas

2.8. Gestão de reclamações
- 2.8.1. Recolha de dados sobre as reclamações
- 2.8.2. Investigação e atuação
- 2.8.3. Elaboração de relatório técnico
- 2.8.4. Análise de tendências de reclamações

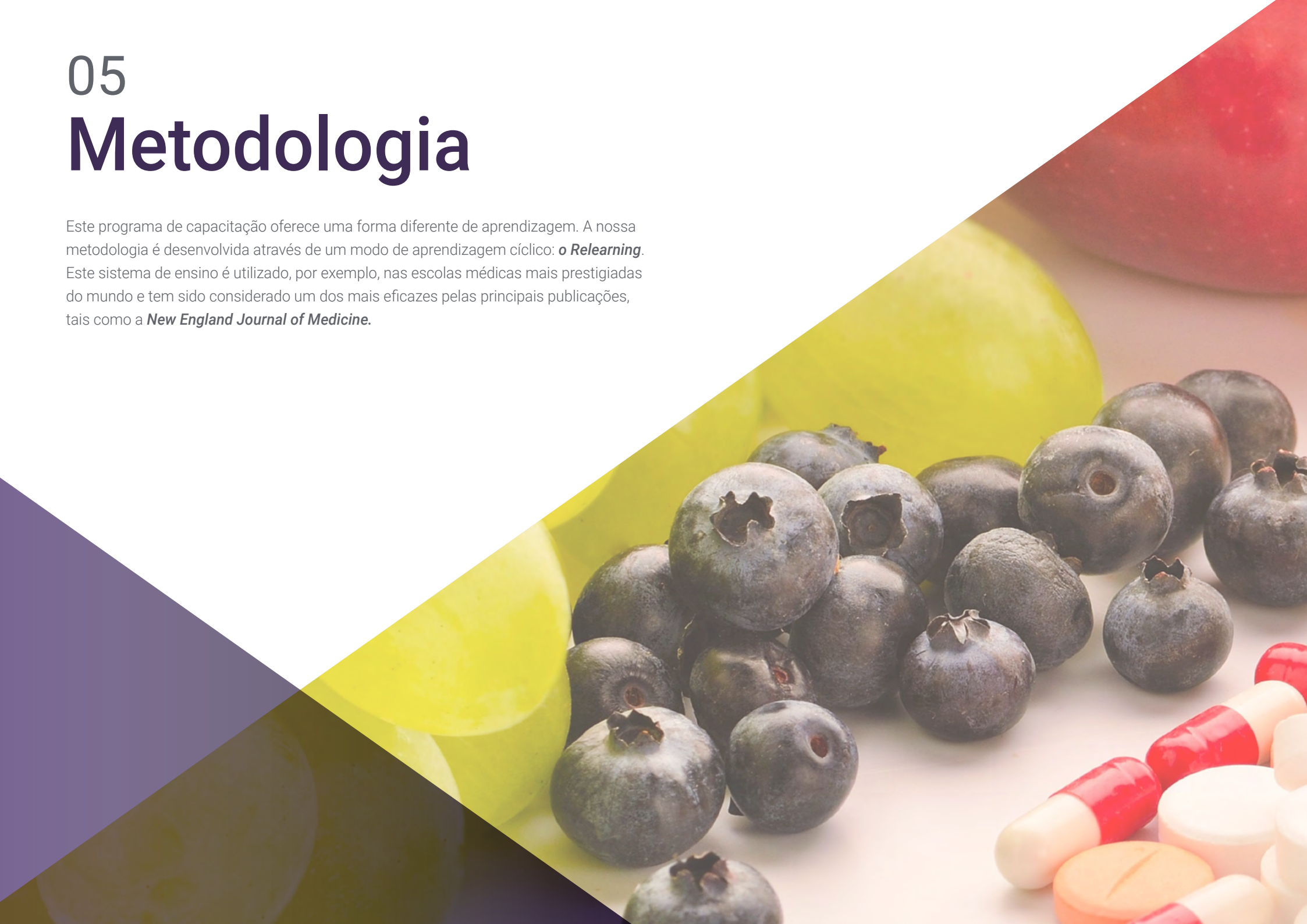
2.9. Auditorias internas do sistema de autocontrolo
- 2.9.1. Auditores competentes
- 2.9.2. Programa e plano de auditoria
- 2.9.3. Âmbito da auditoria
- 2.9.4. Documentos de referência

2.10. Execução das auditorias internas
- 2.10.1. Reunião de abertura
- 2.10.2. Avaliação do sistema
- 2.10.3. Desvios de auditorias internas
- 2.10.4. Reunião de encerramento
- 2.10.5. Avaliação e acompanhamento da eficácia do encerramento dos desvios

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:

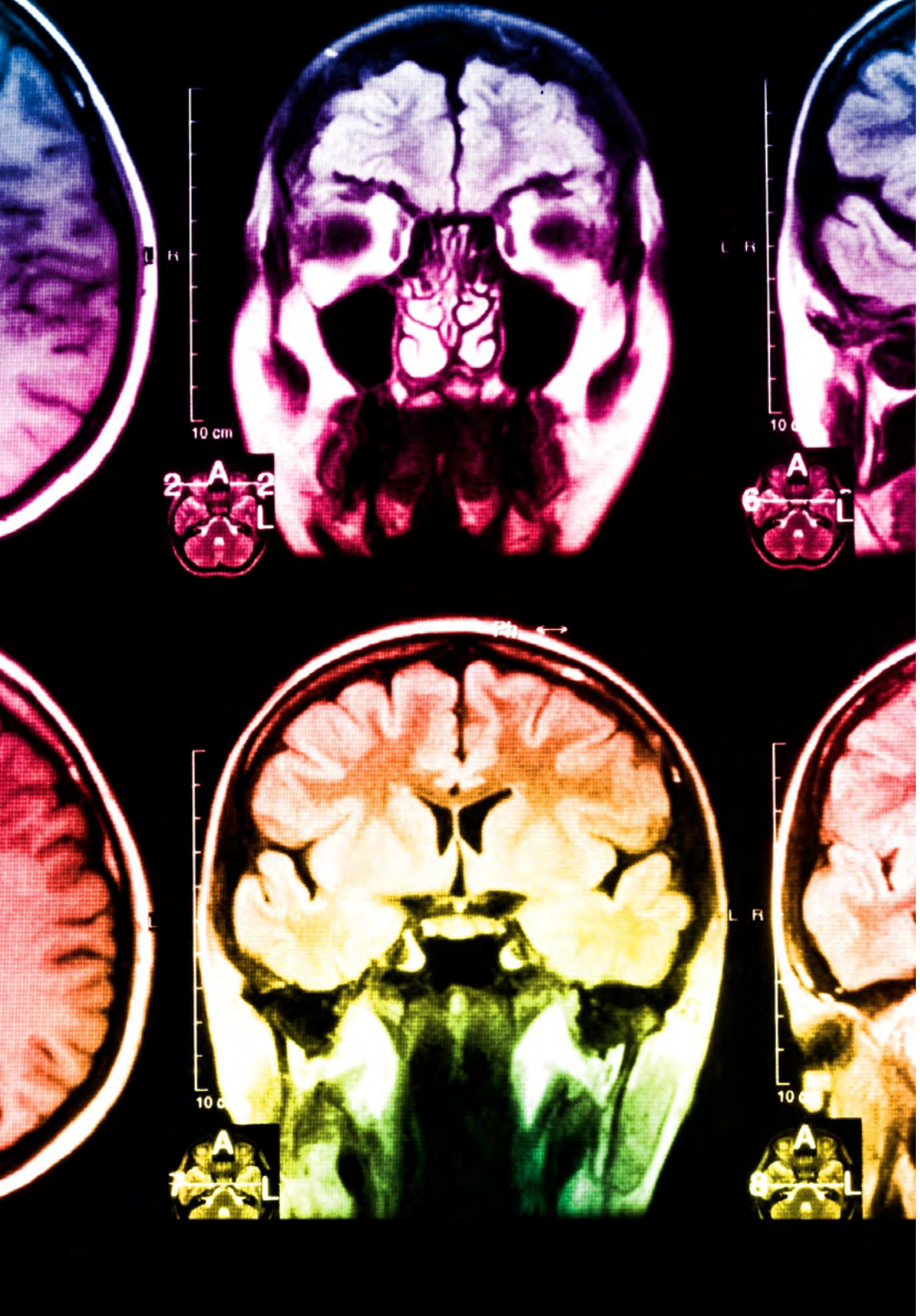
1. Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
2. A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador 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.

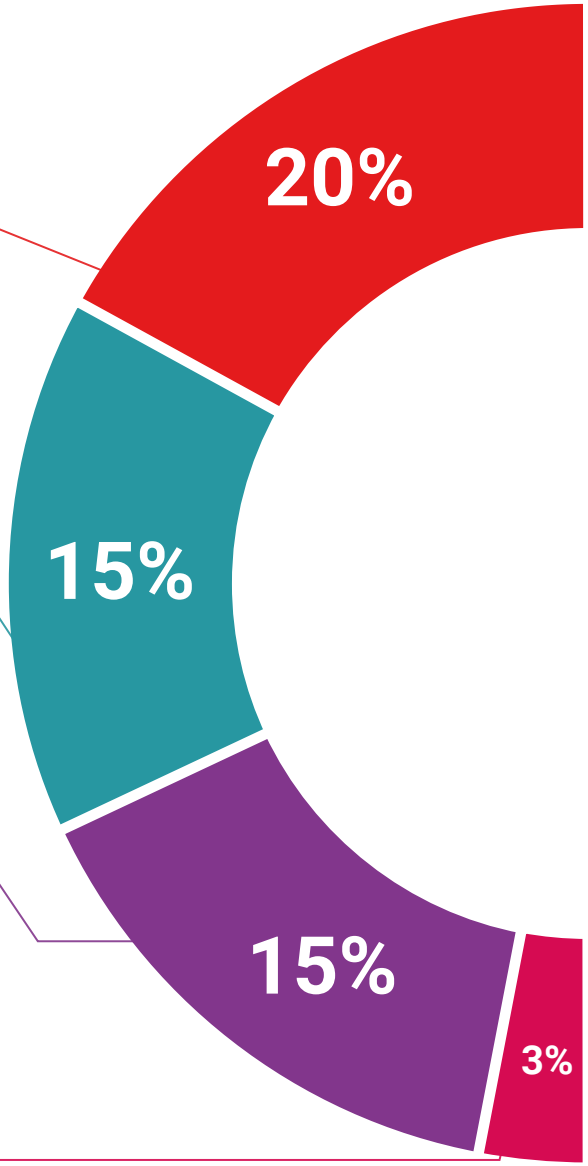
Resumos interativos

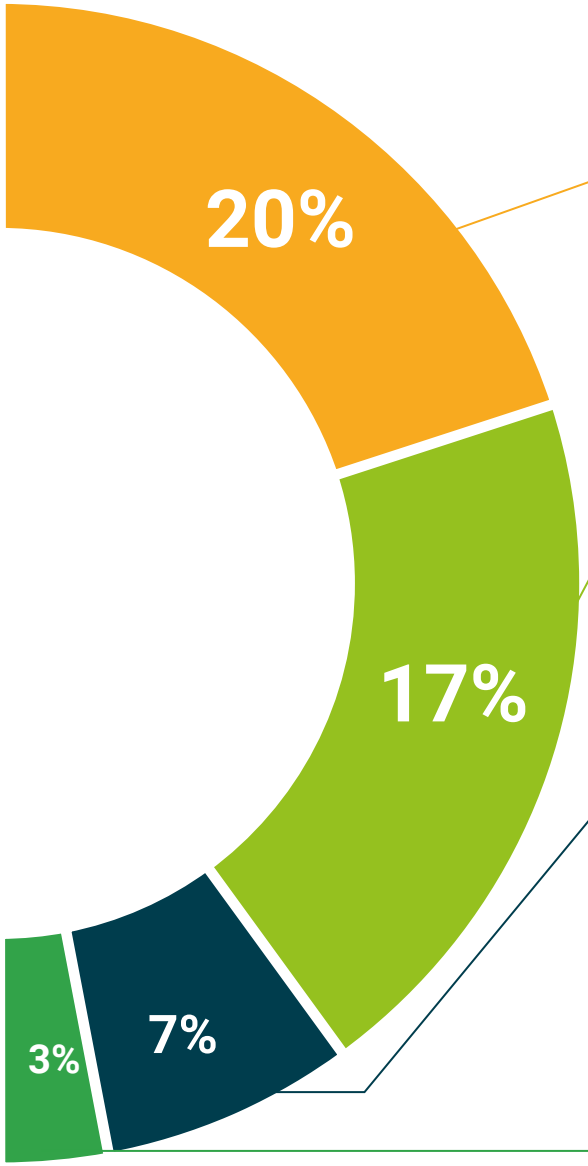
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas concetuais a fim de reforçar o conhecimento.

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

Leituras complementares

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





Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas

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

Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.

Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados.

O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.

Guias rápidos de atuação

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

06

Certificação

O Curso de Validação dos Processos no Setor Agroalimentar 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 Validação dos Processos no Setor Agroalimentar** 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 Validação dos Processos no Setor Agroalimentar**

ECTS: **12**

Carga horária: **300 horas**

tech universidade tecnológica

Concede o presente

CERTIFICADO

a

Sr./Sra. _____, com o documento de identificação nº_____

Por ter completado e acreditado com sucesso o

CURSO

de

Validação dos Processos no Setor Agroalimentar

Este é um certificado concedido por esta Universidade, reconhecido por 12 ECTS e equivalente a 300 horas, com data de início a dd/mm/aaaaa e data de conclusão a dd/mm/aaaaa.

A TECH é uma Instituição Privada de Ensino Superior reconhecida pelo Ministério da Educação Pública a partir de 28 de junho de 2018.

A 17 de junho de 2020

Prof. Dra. Tere Guevara Navarro
Reitora

Esta qualificação deve ser sempre acompanhada por um certificado universitário emitido pela autoridade competente para a prática profissional em cada país.

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.

tech universidade tecnológica

Curso

Validação dos Processos no Setor Agroalimentar

- 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
Validação dos Processos no Setor Agroalimentar

tech universidade tecnológica