

Curso

Implementação do Sistema
APPCC



Curso

Implementação do Sistema APPCC

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/implementacao-sistema-appcc

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

Devido à crescente demanda dos consumidores por alimentos seguros e de alta qualidade, as regulamentações de saúde estão se tornando cada vez mais rigorosas. Por esse motivo, a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tornou-se um elemento obrigatório nas empresas de produção de alimentos, pois permite a identificação e o controle dos perigos que colocam em risco a cadeia de produção. Com isso em mente, a TECH desenvolveu um programa composto por dois módulos que oferecem uma descrição completa dos elementos do mercado de alimentos e da gestão dos processos de controle dentro da estrutura do APPCC. Isso, através de uma modalidade 100% online que permitirá que os alunos tenham maior controle do seu tempo.



“

Aprenda os conceitos relacionados ao sistema APPCC e aplique seus benefícios para melhorar a análise de risco e ter mais controle sobre os processos de produção de alimentos”

Este Curso de Implementação do Sistema APPCC é uma oportunidade única para os alunos adquirirem conhecimento especializado na área de produção e processamento de alimentos, bem como as particularidades que cada tipo de alimento tem no momento da manipulação. Com isso em mente, os participantes explorarão os fundamentos técnicos da realização de uma boa Análise de Perigos na cadeia de produção de alimentos para garantir a segurança e a qualidade do produto.

Isso será possível graças ao conteúdo programático completo do programa, que proporcionará a definição dos conceitos relacionados à composição de cada tipo de alimento de origem vegetal e animal, com o objetivo de reconhecer os riscos aos quais eles podem estar sujeitos e a aplicação da técnica adequada para mitigá-los. Além disso, a segurança alimentar será estudada em profundidade, com base no reconhecimento dos pontos críticos da cadeia de produção, pois isso permitirá que o aluno integre estratégias adequadas para evitar acidentes ou práticas de manipulação inadequadas.

Este programa é oferecido por meio da inovadora metodologia *Relearning*, que permite o estudo 100% online, dando aos alunos a flexibilidade de aprender de qualquer lugar e no horário que lhes for mais conveniente. Além disso, eles terão acesso a recursos multimídia 24 horas por dia, o que lhes permitirá assimilar o conteúdo no seu próprio ritmo. Ainda, através da análise de estudos de caso, os participantes desenvolverão habilidades de resolução de problemas enfrentando situações simuladas em um ambiente realista.

Este **Curso de Implementação do Sistema APPCC** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Implementação do Sistema APPCC
- ♦ O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático oferece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ♦ Aulas 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



Uma capacitação desenvolvida para os profissionais que desejam obter sucesso na Indústria de Alimentos”

“

Aprender no seu próprio ritmo é uma realidade graças à metodologia deste programa. Comece agora e faça parte dos profissionais do futuro”

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades 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, através da qual o profissional deverá 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.

Após concluir este curso, você poderá abrir novas oportunidades de trabalho e aumentar suas perspectivas econômicas.

Garanta seu sucesso profissional matriculando-se neste curso e seja um destaque na indústria de alimentos.



02 Objetivos

O principal objetivo deste programa educacional é apresentar aos alunos os mais recentes avanços na Indústria de Alimentos, capacitando-os com um conhecimento aprofundado dos aspectos práticos da implementação do sistema APPCC na cadeia de produção de alimentos. Dessa forma, os alunos estarão preparados para projetar e integrar os elementos deste método a fim de reduzir os riscos e ter mais controle sobre o processo. Tudo isso será alcançado por meio do estudo de conteúdo multimídia que fortalecerá as habilidades dos participantes.



“

O melhor conteúdo multimídia e a metodologia de aprendizagem mais inovadora do mercado estão à sua espera para ajudá-lo a crescer profissionalmente. Comece agora”



Objetivos gerais

- ♦ Reconhecer os níveis de organização dos microrganismos procarióticos e eucarióticos, bem como relacionar suas principais estruturas à sua função
- ♦ Entender a base da patogenicidade microbiana e os mecanismos de defesa do corpo humano contra os agentes patogênicos existentes
- ♦ Identificar as principais técnicas e estratégias para a inibição, destruição ou eliminação de populações microbianas
- ♦ Conhecer e relacionar os principais mecanismos de troca genética em microrganismos e sua aplicação na biotecnologia alimentar



Reforce os conceitos necessários para identificar e gerenciar riscos alimentares, graças à inovadora metodologia Relearning”





Objetivos específicos

- ♦ Controlar e otimizar os processos e produtos na indústria alimentar Fabricar e conservar alimentos
- ♦ Desenvolver novos processos e produtos
- ♦ Conhecer os processos industriais de transformação e conservação de alimentos, bem como as tecnologias de embalagem e armazenamento
- ♦ Explorar os processos de transformação e conservação específicos dos principais tipos de indústrias alimentares
- ♦ Identificar os sistemas de controle e otimização de processos e produtos aplicados aos principais tipos de indústrias alimentares
- ♦ Aplicar o conhecimento dos processos de transformação e conservação no desenvolvimento de novos processos e produtos
- ♦ Identificar e interpretar os requisitos da norma de gestão da segurança de alimentos (UNE; EN; ISO 22000) para posterior aplicação e avaliação nos operadores da cadeia alimentar
- ♦ 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
- ♦ Colaborar na proteção do consumidor no âmbito da segurança e qualidade alimentar

03

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste curso foi elaborado por especialistas reconhecidos na Indústria de Alimentos, com o objetivo de oferecer aos alunos uma educação de alto nível. Dessa forma, os participantes terão a oportunidade de aprender em profundidade sobre a integração do sistema APPCC na produção de alimentos. Isso será alcançado através do estudo de recursos multimídia e da análise de estudos de caso, permitindo que nossos alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesta área.





“

Esses dois módulos permitirão que você obtenha um conhecimento mais abrangente da implementação do Sistema APPCC”

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 farinhas e massas de pão
 - 1.1.2.2. Propriedades reológicas durante a mistura, fermentação e 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 panificação: Etapas, mudanças e equipamentos usados
 - 1.2.2. Caracterização instrumental, sensorial e nutricional de produtos derivados de cereais
 - 1.2.3. Aplicação do frio na panificação. Pães pré-cozidos congelados. Processo e qualidade do produto
 - 1.2.4. Produtos sem glúten derivados de cereais. Formulação, processo e características de qualidade
 - 1.2.5. Massas alimentares. Ingredientes e processo. Tipos de massa
 - 1.2.6. Inovação em produtos de panificação. Tendências no design de produtos
- 1.3. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
 - 1.3.1. Qualidade higiênico-sanitária do leite
 - 1.3.1.1. Origem e níveis de contaminação. Microbiota inicial e contaminante
 - 1.3.1.2. Presença de contaminantes químicos: resíduos e contaminantes
 - 1.3.1.3. Influência da higiene na cadeia de produção e comercialização do leite
 - 1.3.2. Produção de leite. Síntese do leite
 - 1.3.2.1. Fatores que influenciam a composição do leite: extrínsecos e intrínsecos
 - 1.3.2.2. Ordenha: boas práticas do processo
 - 1.3.3. Tratamentos prévios do leite na fazenda: filtração, resfriamento e métodos alternativos de conservação
 - 1.3.4. Tratamentos na indústria de laticínios: clarificação e bactofugação, desnatagem, 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 de leite. Vitaminas e leites aromatizados. Processo de mistura. Leites enriquecidos. Processo de enriquecimento
 - 1.3.4.4. Leite evaporado. Leite condensado
 - 1.3.5. Sistemas de conservação e embalagem
 - 1.3.6. Controle de qualidade do leite em pó
 - 1.3.7. Sistemas de embalagem de leite e controle de qualidade
- 1.4. Leite e produtos lácteos. Ovos e derivados de ovos I
 - 1.4.1. Derivados lácteos. Natas e manteigas
 - 1.4.2. Processo de fabricação. Métodos contínuos de produção. Embalagem e conservação. Defeitos de fabricação e alterações
 - 1.4.3. Leites fermentados: iogurte. Tratamentos preparatórios do leite. Processos e sistemas de fabricação
 - 1.4.3.1. Tipos de iogurte. Problemas na fabricação. Controle de qualidade
 - 1.4.3.2. Produtos orgânicos e outros leites acidófilos
 - 1.4.4. Tecnologia de fabricação de queijo: tratamentos preparatórios do leite
 - 1.4.4.1. Obtenção de coalhada: sinérese. Prensagem. Salga
 - 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 biota contaminante
 - 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 fabricação
 - 1.4.7. Ovos e derivados de ovos
 - 1.4.7.1. Ovo fresco: tratamento do ovo fresco como matéria-prima para a fabricação de derivados
 - 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 conservação e deterioração pós-colheita de vegetais.
 - 1.5.4. Etileno: síntese e metabolismo. Envolvimento do etileno na regulação do amadurecimento dos frutos
 - 1.5.5. Amadurecimento dos frutos: O processo de amadurecimento, 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 conservação de frutas e vegetais
- 1.6. Produtos vegetais II
 - 1.6.1. Princípio da conservação de frutos e vegetais por meio do controle de gases ambientais. Modo de ação e suas aplicações na conservação de frutos e vegetais
 - 1.6.2. Conservação refrigerada. Controle de temperatura na conservação de frutos e legumes
 - 1.6.2.1. Métodos e aplicações tecnológicas.
 - 1.6.2.2. Danos causados pelo frio e seu controle
 - 1.6.3. Transpiração: controle da perda de água na preservação de frutos 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 frutos e vegetais. Sistema e métodos de controle
 - 1.6.5. Vegetais processados
 - 1.6.5.1. Fisiologia de produtos vegetais: tecnologias de manuseio e conservação
- 1.7. Produtos vegetais III
 - 1.7.1. Produção de vegetais em conserva: Visão geral de uma linha típica de produção de conservas de vegetais
 - 1.7.1.1. Exemplos dos principais tipos de legumes e verduras em conserva
 - 1.7.1.2. Novos produtos de origem vegetal: sopas frias
 - 1.7.1.3. Visão geral de uma linha típica de embalagem de frutos
 - 1.7.2. Processamento de sucos e néctares: extração e processamento de sucos
 - 1.7.2.1. Sistemas de processamento, armazenamento e embalagem assépticos
 - 1.7.2.2. Exemplos de linhas de produção dos principais tipos de sucos
 - 1.7.2.3. Produção e conservação de produtos semifinalizados: produtos cremosos
 - 1.7.3. Produção de geleias, compotas e marmeladas processo de produção e embalagem
 - 1.7.3.1. Exemplos de linhas de produção características
 - 1.7.3.2. Aditivos usados na fabricação de compotas e geleias
- 1.8. Bebidas alcoólicas e óleos
 - 1.8.1. Bebidas alcoólicas: Vinho. Processo de fabricação
 - 1.8.1.1. Cerveja: processo de fabricação. Tipos
 - 1.8.1.2. Aguardentes e licores: Processos de fabricação e tipos
 - 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 cárneos
 - 1.9.1. Indústria da carne: Produção e consumo
 - 1.9.2. Classificação e propriedades funcionais das proteínas musculares: Proteínas miofibrilares, sarcoplasmáticas e do estroma
 - 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 cura: ingredientes, aditivos e auxiliares de cura
 - 1.9.4.1. Processos de cura industrial: processos de cura seca e úmida
 - 1.9.4.2. Alternativas ao nitrito
 - 1.9.5. Produtos cárneos crus e crus marinados: noções básicas e problemas de conservação. Características das matérias-primas
 - 1.9.5.1. Tipos de produtos. Operações de fabricação
 - 1.9.5.2. Alterações e defeitos
 - 1.9.6. Embutidos e presuntos cozidos: princípios básicos da preparação de emulsões de carne. Características e seleção das matérias primas
 - 1.9.6.1. Operações de fabricação tecnológica. Sistemas industriais
 - 1.9.6.2. 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 na tecnologia de peixes
 - 1.10.2.2. Conservação de peixes a frio
 - 1.10.3. Salga, em conserva, desidratação e defumação: aspectos tecnológicos da fabricação
 - 1.10.3.1. Características do produto final. Performance
 - 1.10.4. Comercialização

Módulo 2. Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

- 2.1. Segurança de alimentos e defesa do consumidor
 - 2.1.1. Definição e conceitos básicos
 - 2.1.2. Evolução da qualidade e segurança os alimentos
 - 2.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
 - 2.1.4. Principais órgãos e autoridades de segurança alimentar: estruturas e funções
 - 2.1.5. Fraude alimentar e desinformação sobre alimentos: o papel da mídia
- 2.2. Instalações, locais e equipamentos
 - 2.2.1. Seleção do local: projeto e construção e materiais
 - 2.2.2. Plano de manutenção de locais, instalações e equipamentos
 - 2.2.3. Regulamentos aplicáveis
- 2.3. Plano de limpeza e desinfecção (L + D)
 - 2.3.1. Componentes das sujidades
 - 2.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
 - 2.3.3. Etapas de limpeza e desinfecção
 - 2.3.4. Programa de limpeza e desinfecção
 - 2.3.5. Regulamentação atual
- 2.4. Controle de pragas
 - 2.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D + D)
 - 2.4.2. Pragas associadas à cadeia de alimentos
 - 2.4.3. Medidas preventivas para o controle de pragas
 - 2.4.3.1. Armadilhas para mamíferos e insetos terrestres
 - 2.4.3.2. Armadilhas para insetos voadores
- 2.5. Plano de Rastreabilidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 2.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
 - 2.5.2. Regulamentos atuais associados à rastreabilidade
 - 2.5.3. BPF associado ao processamento de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que devem ser atendidos
 - 2.5.3.3. Planos de treinamento de higiene



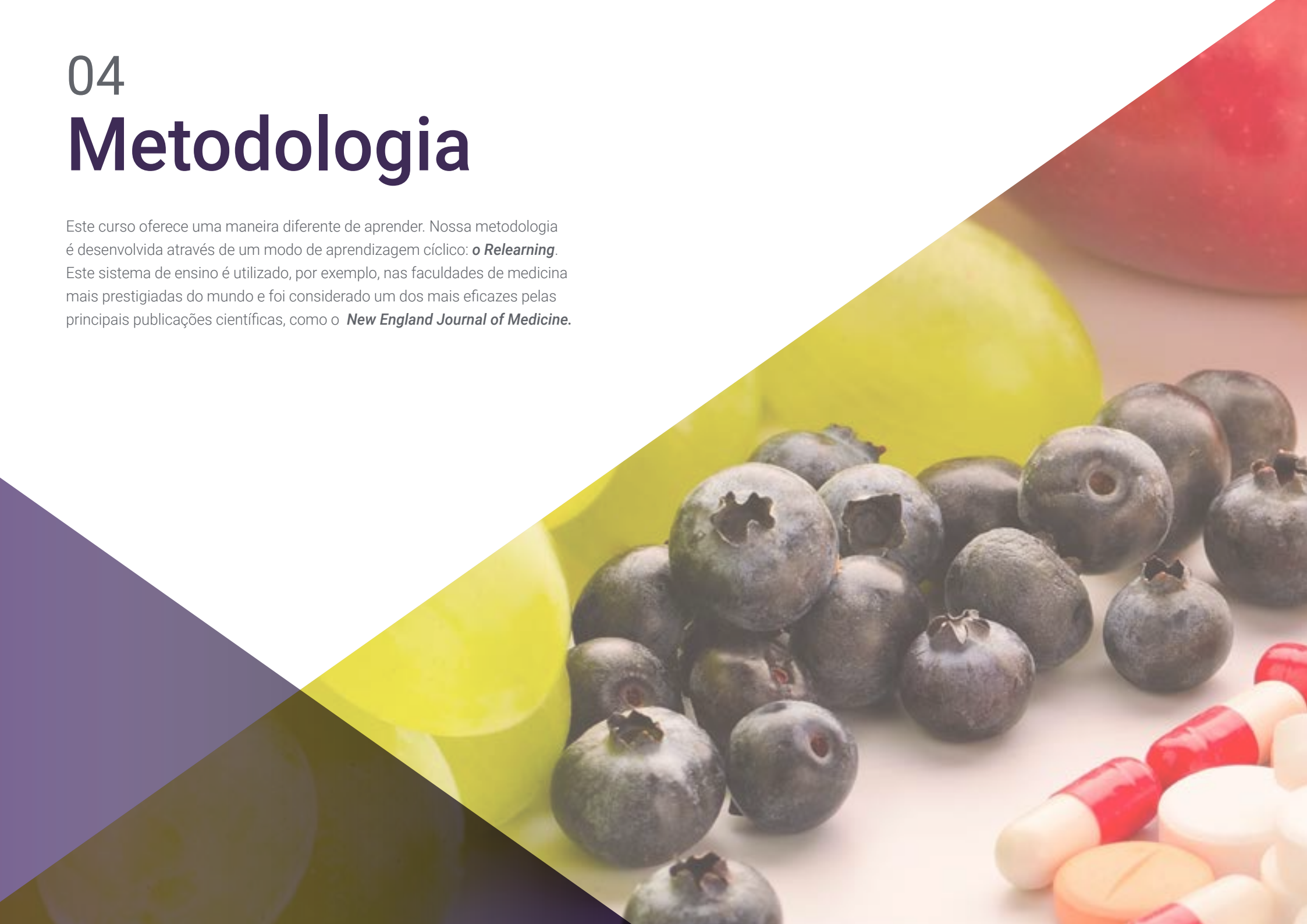
- 2.6. Elementos na gestão da segurança dos alimentos
 - 2.6.1. A água como elemento essencial na cadeia de alimentos
 - 2.6.2. Agentes biológicos e químicos associados à água
 - 2.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade, segurança e uso da água
 - 2.6.4. Aprovação do fornecedor
 - 2.6.4.1. Plano de controle do fornecedor
 - 2.6.4.2. Regulamentação atual associada
 - 2.6.5. Rotulagem de alimentos
 - 2.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alergênicos
 - 2.6.5.2. Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados
- 2.7. Crises de alimentos e políticas associadas
 - 2.7.1. Gatilhos de uma crise de alimentos
 - 2.7.2. Divulgação, gestão e resposta à crise de segurança dos alimentos
 - 2.7.3. Sistemas de comunicação de alerta
 - 2.7.4. Políticas e estratégias para melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos
- 2.8. Desenho do plano APPCC
 - 2.8.1. Diretrizes gerais a serem seguidas para a sua implementação: princípios nos quais se baseia e programas de pré-requisitos
 - 2.8.2. Compromisso da direção
 - 2.8.3. Configuração do equipamento APPCC
 - 2.8.4. Descrição completa do produto e identificação do uso pretendido
 - 2.8.5. Diagrama de fluxo
- 2.9. Desenvolvimento do plano APPCC
 - 2.9.1. Caracterização dos Pontos Críticos de Controle (PCC)
 - 2.9.2. Os sete princípios básicos do plano APPCC
 - 2.9.2.1. Identificação e análise de perigos
 - 2.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controle contra perigos identificados
 - 2.9.2.3. Determinação de pontos críticos de controle (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterização de pontos críticos de controle
 - 2.9.2.5. Estabelecimento de limites críticos
 - 2.9.2.6. Determinação de ações corretivas
 - 2.9.2.7. Verificação do sistema APPCC
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Princípios da ISO 22000
 - 2.10.2. Objetivo e área de aplicação
 - 2.10.3. Situação do mercado e posição em relação a outras normas aplicáveis na cadeia de alimentos
 - 2.10.4. Requisitos para sua aplicação
 - 2.10.5. Política de gestão da segurança de alimentos



Alcance a excelência em seu campo profissional com este curso e destaque-se na Indústria de Alimentos”

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

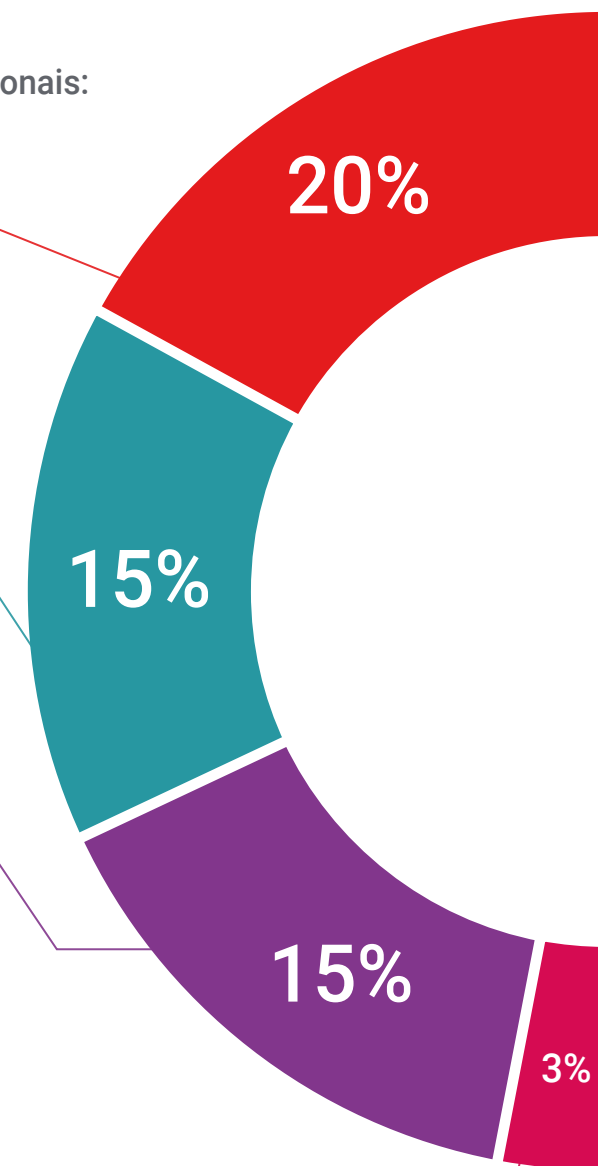
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

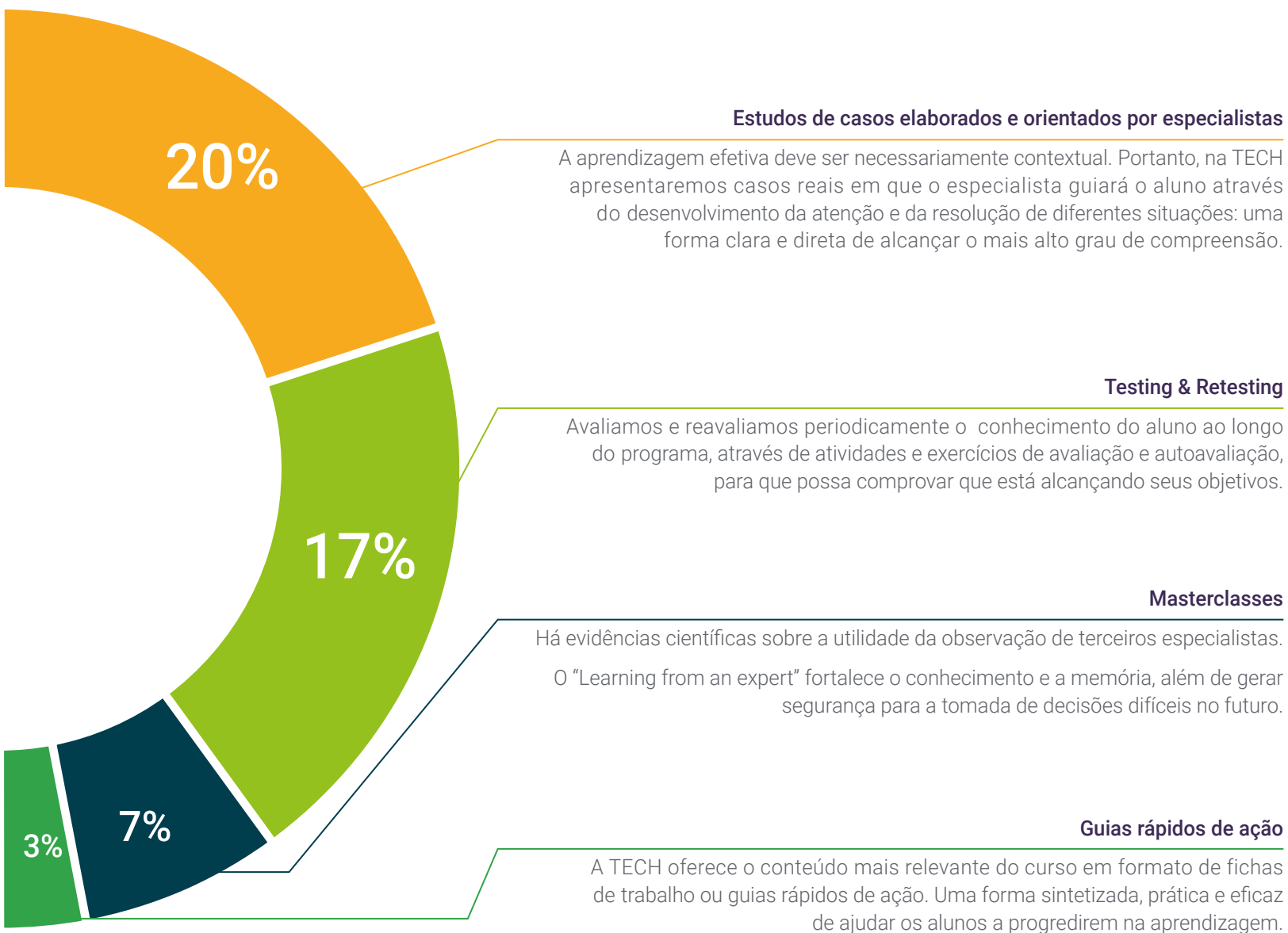
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





05 Certificado

O Curso de Implementação do Sistema APPCC 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 Implementação do Sistema APPCC** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **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 Implementação do Sistema APPCC**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



*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 qualidade
desenvolvimento sistemas



Curso

Implementação do
Sistema APPCC

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Implementação do Sistema
APPCC

