

# Curso de Especialização

Gestão e Validação de  
Processos no Setor Alimentar





## Curso de Especialização

### Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 18 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtitute.com/pt/nutricao/curso-especializacao/curso-especializacao-gestao-validacao-processos-setor-alimentar](http://www.techtitute.com/pt/nutricao/curso-especializacao/curso-especializacao-gestao-validacao-processos-setor-alimentar)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 16*

05

Metodologia

---

*pág. 22*

06

Certificação

---

*pág. 30*

# 01

# Apresentação

Com esta especialização da TECH, o nutricionista adquire as ferramentas necessárias para realizar uma Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar de forma eficaz e atualizada. Trata-se de uma tarefa essencial para o controlo da qualidade dos produtos de origem animal consumidos, uma questão de importância vital que requer especialistas certificados permanentemente. Por isso, o plano de estudos aprofunda os aspetos fundamentais que garantem que o controlo dos pontos críticos é eficaz e rigoroso, aplicando as ferramentas necessárias para validar os controlos implementados, verificando a sua eficácia e, conseqüentemente, para poder implementar processos de controlo sólidos no âmbito do sistema de gestão da inocuidade alimentar.



“

*Não hesite, o setor alimentar precisa de nutricionistas qualificados como você para gerir os processos a que são submetidos os alimentos que consumimos"*

A especialização em Gestão e Avaliação de Processos no Setor Alimentar da TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo a gestão integrada da inocuidade dos alimentos de origem animal.

O plano de estudos desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e inocuidade 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. Da mesma forma, são revistos os princípios gerais de um processo de certificação num contexto internacional, abrangendo aspetos como a gestão da documentação, registos eletrónicos, auditorias e outros requisitos necessários para uma certificação bem-sucedida.

Outro dos pontos fortes desta especialização é o facto de abordar os aspetos fundamentais que confirmam que o controlo dos pontos críticos de controlo é eficaz e garante a segurança dos alimentos produzidos, sendo claro quanto à necessidade e correta formulação do controlo dos pontos críticos. Além disso, 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.

Os professores deste Curso de Especialização são professores universitários e profissionais de várias disciplinas no domínio da produção primária, da utilização de técnicas analíticas e instrumentais de controlo da qualidade, da prevenção da contaminação acidental e intencional e da fraude, dos esquemas normativos de certificação e segurança alimentar (*Food safety / Food integrity*) e da rastreabilidade (*Food defence y Food fraud/Food authenticity*). Especialistas em legislação e regulamentação alimentar da qualidade e inocuidade, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, investigação e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, coordenação e execução de projetos de I&D&I. Questões essenciais para alcançar as competências exigidas pelo setor.

Em suma, um projeto educativo empenhado em elevar o nutricionista ao nível seguinte, concebido por profissionais especializados em cada tema específico que conferem transversalidade à certificação.

Este **Curso de Especialização em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar nutricional
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático proporciona informações científicas e práticas sobre as disciplinas essenciais para a atividade profissional
- As inovações sobre a Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar
- 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 em gestão e validação de processos no setor alimentar
- Lições teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e atividades de reflexão individual
- A disponibilidade de acesso ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



*Somos o que comemos! Uma das competências que desenvolverá com este Curso de Especialização será a de avaliar e aplicar o princípio de risco e a sua análise na inocuidade dos alimentos"*

“

*Invista nesta especialização e desenvolverá as suas competências como nutricionista do século XXI”*

O seu corpo docente inclui profissionais do setor alimentar orientados para a gestão e validação dos processos pelos quais passam os alimentos que finalmente chegam ao consumidor. Isto garante a monitorização de uma cadeia alimentar correta, da qual os nutricionistas são uma parte fundamental.

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 de Especialização 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 contará com o apoio de um inovador sistema de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e experientes em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar.

*Aprenda a gerir e validar processos no setor alimentar enquanto trabalha, graças a este Curso de Especialização online da TECH.*

*O melhor material didático ao seu alcance + a tecnologia educativa inovadora = um futuro cheio de possibilidades.*



# 02 Objetivos

O Curso de Especialização em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor. Assim, o principal objetivo desta capacitação é dotar os nutricionistas de ferramentas e competências para ingressar no setor da gestão e validação de processos alimentares com maiores garantias de sucesso, aplicando as medidas relativas ao seu bom funcionamento. O futuro aluno será capaz de identificar os principais perigos associados aos alimentos de acordo com a sua natureza física, química ou biológica, bem como determinar alguns dos métodos utilizados para o seu controlo, executando corretamente os métodos de validação de processos.



“

*Demonstre a sua capacidade de resolução com a análise de causas e aplicação de ações corretivas para a gestão de reclamações”*



## Objetivos gerais

---

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





## Objetivos específicos

---

### Módulo 1. Gestão da inocuidade dos alimentos

- ♦ 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

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

- ♦ Estabelecer os requisitos gerais de certificação
- ♦ Identificar os diferentes tipos de boas práticas (GxP) exigidas num sistema de gestão da inocuidade dos alimentos e a sua certificação
- ♦ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ♦ Definir as características, estrutura e âmbito dos principais sistemas mundiais de certificação da inocuidade

### Módulo 3. Validação de novas metodologias e processos

- ♦ 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



*Não perca esta grande oportunidade e torne-se um nutricionista de prestígio com este Curso de Especialização que a TECH disponibiliza"*

# 03

## Direção do curso

O corpo docente da especialização conta com especialistas de referência na Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar que trazem toda a experiência do seu trabalho e as mais recentes atualizações do setor para esta capacitação. Além disso, outros especialistas de renome em nutrição e validação de processos participam na sua concepção e preparação, completando a especialização de forma interdisciplinar, de modo a que o nutricionista adquira competências globais e transversais. O plano de estudos proposto dá ênfase às auditorias de segurança alimentar e ao trabalho de consultoria na indústria alimentar, atualmente com grande procura e que potenciará o percurso profissional do aluno.





“

*Esta especialização foi cuidadosamente concebida por especialistas do setor, que garantem a atualização dos seus conhecimentos neste domínio”*

## Direção



### **Doutora Rocío Ivonne Limón Garduza**

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Cirurgia, Universidade Autónoma de Madrid
- ♦ Mestrado em Biotecnologia Alimentar (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira Alimentar, Licenciada em Ciência e Tecnologia Alimentar (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Professora especializada em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Formação de Mercamadrid (CFM)



## Professores

### **Dra. Alcira Rosa Andrés Castillo**

- ♦ Investigadora no Projeto GenObIACM. Grupo UCM
- ♦ IRYCIS Instituto R&C de Investigación Sanitaria U. Endotélio e MCM
- ♦ Coordenadora de T.C. com medicamentos e produtos alimentares
- ♦ *Data Manager* e Ensaio Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Licenciada em Marketing. UADE
- ♦ Curso de Especialização em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade Alimentar. Fundação USAL

### **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

A estrutura desta especialização foi concebida de acordo com as exigências do setor alimentar, garantindo, ao nutricionista, conteúdos de qualidade, atualizados por especialistas da área, que diariamente são confrontados com a gestão de processos na indústria alimentar. Assim, o plano de estudos está organizado em três módulos que dão ao aluno uma visão completa, começando pela gestão da segurança alimentar e aprofundando as certificações de inocuidade para a indústria alimentar e a validação de novas metodologias e processos, como os sistemas de autocontrolo e as auditorias. Tudo isto para garantir um controlo que avalie e monitorize os processos a que são sujeitos todos os tipos de alimentos antes de chegarem ao consumidor.



“

*Faça parte da cadeia que gere e valida os processos a que os alimentos são submetidos antes de chegarem ao consumidor final”*

## 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 sistema do plano de controlo dos perigos e controlo de pontos críticos (HACCP) com base em sistemas de risco
  - 1.10.1. VACCP ou plano de avaliação da vulnerabilidade e controlo de pontos críticos (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
  - 1.10.2. TACCP ou avaliação das ameaças e controlo de pontos críticos (*Threat Assessment Critical Control Points*)

- 1.10.3. HARPC ou Análise de riscos e Controlos Preventivos baseados na análise de risco (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

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

- 2.1. Princípios da certificação
  - 2.1.1. Conceito de certificação
  - 2.1.2. Organismos de certificação
  - 2.1.3. Esquema geral de um processo de certificação
  - 2.1.4. Gestão de um programa de certificação e recertificação
  - 2.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 2.2. Certificações de boas práticas
  - 2.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabrico (BPF)
  - 2.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
  - 2.2.3. Certificação das BPF para a produção primária
  - 2.2.4. Outros programas de boas práticas (BPF)
- 2.3. Certificação ISO 17025
  - 2.3.1. O sistema normativo ISO
  - 2.3.2. Generalidades do sistema ISO 17025
  - 2.3.3. Certificação ISO 17025
  - 2.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da inocuidade alimentar
- 2.4. Certificação ISO 22000
  - 2.4.1. Antecedentes
  - 2.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
  - 2.4.3. Âmbito da certificação ISO 22000
- 2.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e *Global Markets Program*
  - 2.5.1. O sistema global de inocuidade alimentar GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
  - 2.5.2. Estrutura do programa Global GAP
  - 2.5.3. Âmbito da certificação Global GAP
  - 2.5.4. Estrutura do programa *Global Markets Program*

- 2.5.5. Âmbito da certificação *Global Markets Program*
- 2.5.6. Relação do Global GAP e *Global Markets* com outras certificações
- 2.6. Certificação SQF (*Safe Quality Food*)
  - 2.6.1. Estrutura do programa SQF
  - 2.6.2. Âmbito da certificação SQF
  - 2.6.3. Relação do SQF com outras certificações
- 2.7. Certificação BRC (*British Retail Consortium*)
  - 2.7.1. Estrutura do programa BRC
  - 2.7.2. Âmbito da certificação BRC
  - 2.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 2.8. Certificação IFS
  - 2.8.1. Estrutura do programa IFS
  - 2.8.2. Âmbito da certificação IFS
  - 2.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 2.9. Certificação FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
  - 2.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
  - 2.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
  - 2.9.3. Âmbito da certificação FSSC 22000
- 2.10. Programa de defesa alimentar
  - 2.10.1. Conceito de defesa alimentar
  - 2.10.2. Âmbito de um programa de defesa alimentar
  - 2.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de defesa alimentar

## Módulo 3. Validação de novas metodologias e processos

- 3.1. Pontos críticos de controlo
  - 3.1.1. Perigos significativos
  - 3.1.2. Programas de pré-requisitos
  - 3.1.3. Quadro de gestão dos controlos dos pontos críticos
- 3.2. Verificação de um sistema de autocontrolo
  - 3.2.1. Auditorias internas
  - 3.2.2. Revisão dos registos históricos e das tendências

- 3.2.3. Reclamações de clientes
- 3.2.4. Detecção de incidentes internos
- 3.3. Vigilância, validação e verificação dos pontos de controlo
  - 3.3.1. Técnicas de vigilância ou monitorização
  - 3.3.2. Validação dos controlos
  - 3.3.3. Verificação da eficácia
- 3.4. Validação de processos e métodos
  - 3.4.1. Suporte documental
  - 3.4.2. Validação de técnicas analíticas
  - 3.4.3. Plano de amostragem para validação
  - 3.4.4. Desvio e precisão do método
  - 3.4.5. Determinação da incerteza
- 3.5. Métodos de validação
  - 3.5.1. Etapas de validação de métodos
  - 3.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
  - 3.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 3.6. Gestão de incidentes e desvios
  - 3.6.1. Formação da equipa de trabalho
  - 3.6.2. Descrição do problema
  - 3.6.3. Determinação da causa principal
  - 3.6.4. Ações corretivas e preventivas
  - 3.6.5. Verificação da eficácia
- 3.7. Análise das causas e dos seus métodos
  - 3.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
    - 3.7.1.1. Árvore de causas
    - 3.7.1.2. Porquês
    - 3.7.1.3. Causa e efeito
    - 3.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
  - 3.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
    - 3.7.2.1. Modelo de recolha de dados
    - 3.7.2.2. Diagrama de Pareto
    - 3.7.2.3. Gráficos de dispersão
    - 3.7.2.4. Histogramas
- 3.8. Gestão de reclamações
  - 3.8.1. Recolha de dados sobre as reclamações
  - 3.8.2. Investigação e atuação
  - 3.8.3. Elaboração de relatório técnico
  - 3.8.4. Análise de tendências de reclamações
- 3.9. Auditorias internas do sistema de autocontrolo
  - 3.9.1. Auditores competentes
  - 3.9.2. Programa e plano de auditoria
  - 3.9.3. Âmbito da auditoria
  - 3.9.4. Documentos de referência
- 3.10. Execução das auditorias internas
  - 3.10.1. Reunião de abertura
  - 3.10.2. Avaliação do sistema
  - 3.10.3. Desvios de auditorias internas
  - 3.10.4. Reunião de encerramento
  - 3.10.5. Avaliação e acompanhamento da eficácia do encerramento dos desvios

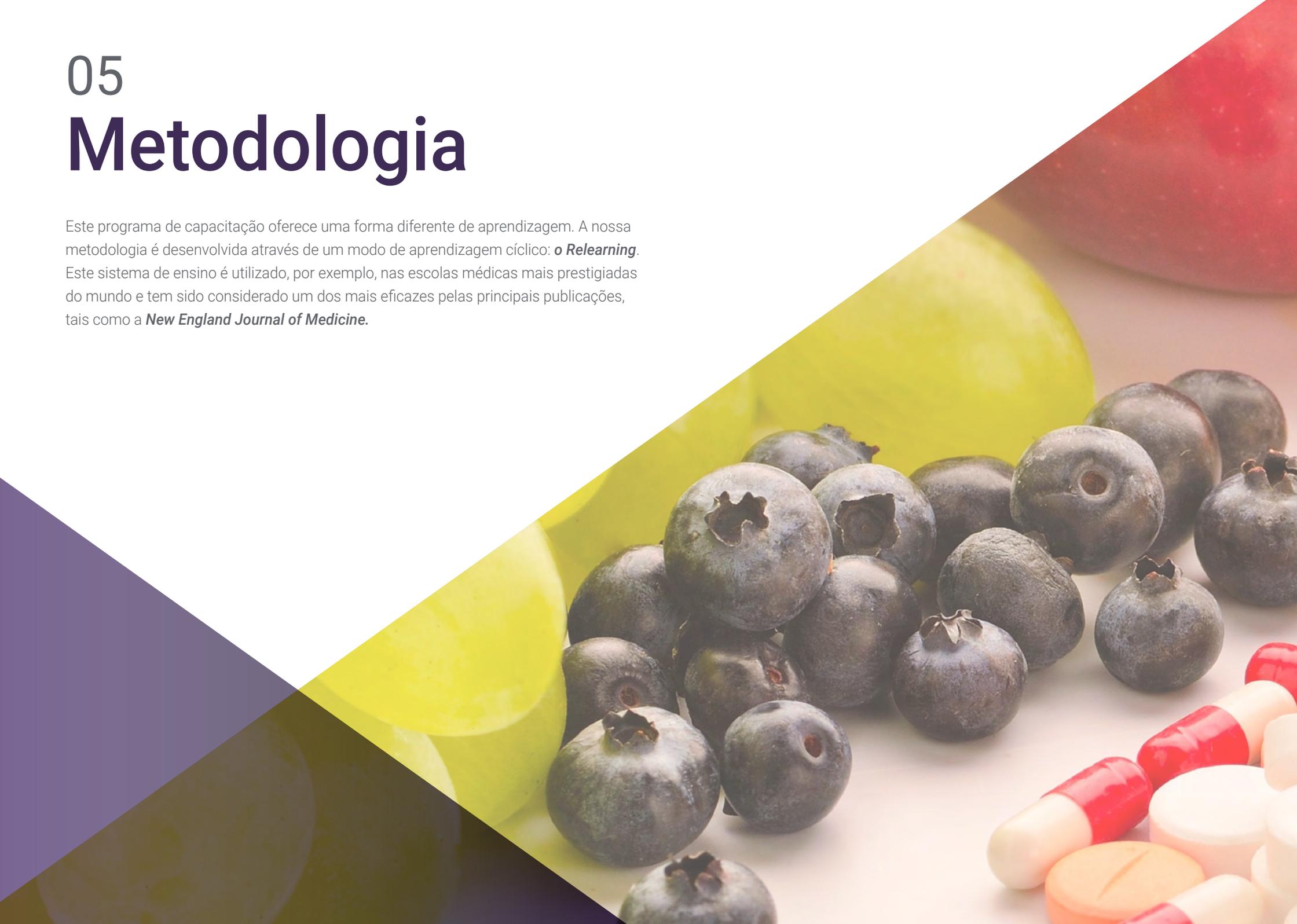


*Uma experiência de capacitação  
única, fundamental e decisiva  
para impulsionar o seu  
desenvolvimento profissional"*

05

# Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a *New England Journal of Medicine*.



“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação clínica, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos clínicos simulados com base em pacientes reais nos quais terão de investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver a situação. Há abundantes provas científicas sobre a eficácia do método. Os especialistas aprendem melhor, mais depressa e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

*Com a TECH o nutricionista experimenta uma forma de aprendizagem que abala as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.*



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação anotada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra alguma componente clínica peculiar, quer pelo seu poder de ensino, quer pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional actual, tentando recriar os constrangimentos reais na prática profissional da nutrição.

“

*Sabia que este método foi desenvolvido em 1912 em Harvard para estudantes de direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que tomassem decisões e justificassem a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard”*

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

- 1 Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador integrar melhor o conhecimento na prática diária.
- 3 A assimilação de ideias e conceitos é facilitada e mais eficiente, graças à utilização de situações que surgiram a partir de um ensino real.
- 4 O sentimento de eficiência do esforço investido torna-se um estímulo muito importante para os estudantes, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo passado a trabalhar no curso.



## Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina 8 elementos didáticos diferentes em cada lição.

Melhoramos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.



*O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas utilizando software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.*

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis globais de satisfação dos profissionais que concluem os seus estudos, no que diz respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Utilizando esta metodologia, mais de 45.000 nutricionistas foram formados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

*O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.*

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica.

A pontuação global do nosso sistema de aprendizagem é de 8,01, de acordo com os mais elevados padrões internacionais.



Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



#### Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



#### Técnicas e procedimentos nutricionais em vídeo

A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E o melhor de tudo, pode observá-los quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

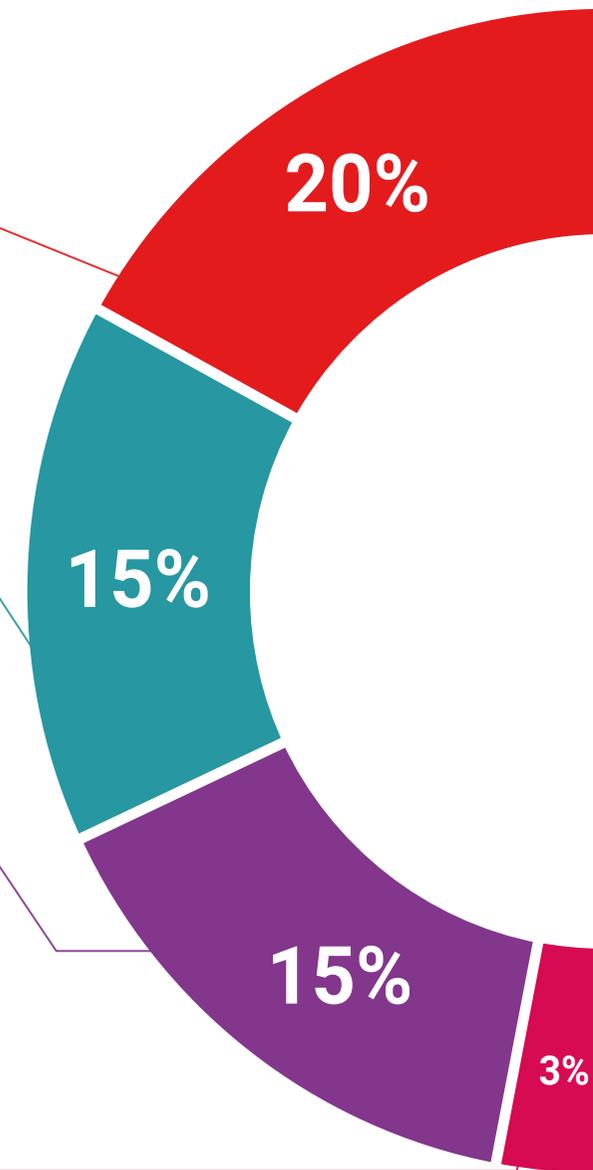
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

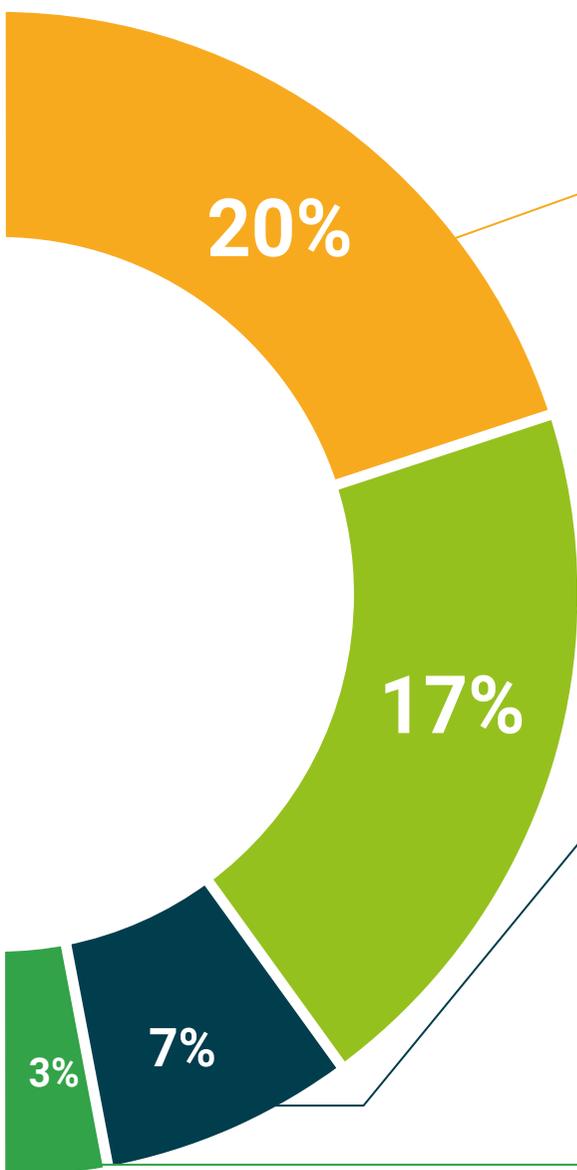
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



#### Leituras complementares

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





#### **Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas**

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



#### **Testing & Retesting**

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



#### **Masterclasses**

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados. O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



#### **Guias rápidos de atuação**

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



06

# Certificação

O Curso de Especialização em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso de Especialização 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 Especialização em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de recepção, o certificado\* correspondente ao título de **Curso de Especialização** 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 Especialização em Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**

ECTS: **18**



\*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH Universidade Tecnológica providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.

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



## Curso de Especialização Gestão e Validação de Processos no Setor Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Acreditação: 18 ECTS
- » Horário: Ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

# Curso de Especialização

Gestão e Validação de  
Processos no Setor Alimentar

