

Programa Avançado

Fabricação de Alimentos Balanceados





Programa Avançado

Fabricação de Alimentos Balanceados

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-fabricacao-alimentos-balanceados

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 16

05

Metodologia

pág. 24

06

Certificado

pág. 32

01

Apresentação

Este Programa Avançado de Fabricação de Alimentos Balanceados apresenta características específicas, dado seu alto nível de qualificação, além da sequência lógica de aprendizagem em que o conteúdo é organizado. Seu principal objetivo é especializar e atualizar os nutricionistas nos aspectos técnicos e científicos mais avançados da Nutrição e Alimentação animal.



“

Torne-se um dos profissionais mais requisitados do momento: seja um especialista em Fabricação de Alimentos Balanceados”

Este programa intensivo permitirá ao nutricionista acessar, integrar e se especializar em um dos setores mais importantes da produção animal na atualidade, apresentando a maior demanda de mão de obra e a extrema necessidade de uma qualificação.

Este Programa Avançado abordará todo o processo necessário na Fabricação de Alimentos Balanceados visando projetar, elaborar e avaliar sua fabricação para animais, desde a elaboração da fórmula (dieta) até os diferentes pontos de avaliação para determinar a qualidade, segurança e desempenho de um alimento preparado para animais. Trata-se de um compilado de conhecimentos teórico-práticos e especializados na obtenção de um produto que cumpra com o que está formulado no papel e que possua toda a qualidade e inocuidade, permitindo alcançar o benefício desejado nos animais consumidores.

Definitivamente uma abordagem ambiciosa, ampla e estruturada, abrangendo todos os aspectos, desde os princípios fundamentais e relevantes da nutrição até a fabricação de alimentos. Todos estes elementos com as características de um programa de alto nível científico, pedagógico e tecnológico.



*Matricule-se nesta
capacitação da TECH e abra
novos caminhos para o seu
crescimento profissional"*

Este **Programa Avançado de Fabricação de Alimentos Balanceados** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ A mais recente tecnologia em software e-learning
- ♦ Sistema de ensino extremamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos de fácil assimilação e compreensão
- ♦ Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- ♦ Sistemas de vídeo interativo de última geração
- ♦ Ensino com respaldo da prática online
- ♦ Sistemas contínuo de atualização
- ♦ Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade com outras ocupações
- ♦ Exercícios práticos para autoavaliação e verificação da aprendizagem
- ♦ Grupos de apoio e sinergias educacionais: perguntas ao especialista, fóruns de discussão e conhecimento
- ♦ Comunicação direta com o professor e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Disponibilidade de conteúdo através de qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet
- ♦ Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, inclusive após o curso

“

Uma capacitação que lhe permitirá atuar nos setores de produção de alimentos de origem animal, com a solvência de um profissional de alto nível"

O corpo docente da TECH é formado por profissionais de diferentes áreas relacionadas com esta especialidade. Desta forma, garantimos que a qualificação do aluno seja atingida de acordo com o objetivo proposto. Uma equipe multidisciplinar de profissionais capacitados e experientes em diferentes âmbitos, que desenvolverão o conhecimento teórico de forma eficiente, mas, sobretudo, colocarão à disposição do Curso a experiência prática derivada de sua própria experiência: uma das qualidades que diferenciam esta capacitação.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do projeto metodológico deste Programa Avançado. Desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de especialistas em *e-learning* esta capacitação integra os últimos avanços da tecnologia educacional. Desta forma, o aluno poderá conhecer uma série de ferramentas multimídia práticas e de grande versatilidade, proporcionando-lhe as habilidades operacionais necessárias para sua qualificação.

Este programa foi desenvolvido sob a perspectiva da Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo extremamente prático. Para consegui-lo remotamente, utilizaremos a prática online: com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo e o *Learning from an Expert*, onde o aluno poderá adquirir o conhecimento como se estivesse vivenciando o cenário que está aprendendo naquele momento. Um conceito que lhe permitirá integrar e fixar a aprendizagem de uma forma mais realista e permanente.

Você terá acesso a um Campus Virtual disponível 24 horas por dia e poderá fazer download do material para consultá-lo posteriormente.

Torne-se um especialista e conquiste as posições mais importantes, destacando-se com as competências e habilidades oferecidas neste Programa Avançado.



02 Objetivos

O objetivo da TECH é capacitar profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, com o impulso do desenvolvimento humano que determina as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo é alcançado ajudando o profissional a ter acesso a um nível muito mais alto de competência e controle. Uma meta que poderá ser facilmente conquistada através de um programa de alta intensidade e precisão.



“

Se seu objetivo é reorientar suas habilidades para novos caminhos de sucesso e crescimento, este é o seu programa: uma capacitação que aspira à excelência”



Objetivos gerais

- ♦ Determinar as propriedades, utilização e transformações metabólicas dos nutrientes em relação às necessidades nutricionais dos animais
- ♦ Fornecer ferramentas claras e práticas para que o profissional possa identificar e classificar os diferentes alimentos disponíveis na região e ter mais critérios de julgamento para tomar a decisão mais apropriada em termos de custos diferenciais, etc.
- ♦ Propor uma série de argumentos técnicos para melhorar a qualidade das dietas e, portanto, a resposta produtiva (carne ou leite)
- ♦ Analisar os diferentes componentes da matéria prima com efeitos positivos e negativos na nutrição animal, e como os animais os utilizam para a produção de proteína animal
- ♦ Identificar e conhecer os níveis de digestibilidade dos diferentes componentes nutricionais de acordo com sua origem
- ♦ Analisar os aspectos-chave para a concepção e produção de dietas (rações) destinadas a maximizar o aproveitamento dos nutrientes pelos animais para a produção de proteína animal
- ♦ Oferecer uma capacitação especializada sobre as necessidades nutricionais das duas principais espécies de aves destinadas à produção de proteína animal
- ♦ Desenvolver conhecimentos especializados sobre as necessidades nutricionais dos suínos e as diferentes estratégias de alimentação necessárias para garantir o alcance dos parâmetros de bem-estar e produção desejados, de acordo com sua etapa produtiva
- ♦ Proporcionar um conhecimento teórico-prático especializado sobre a fisiologia do aparelho digestivo de cães e gatos
- ♦ Analisar o aparelho digestivo dos ruminantes e sua forma particular de assimilação de nutrientes dos alimentos ricos em fibras
- ♦ Analisar os principais grupos de aditivos utilizados pela indústria alimentícia, focados em garantir a qualidade e o desempenho de diferentes alimentos
- ♦ Analisar, de forma clara, como se desenvolve o processo completo de fabricação de ração animal: fases e processos aos quais a ração é submetida para garantir sua composição nutricional, qualidade e segurança



Uma forma de capacitação e desenvolvimento profissional que impulsionará seu crescimento em direção a uma maior competitividade no mercado de trabalho"



Objetivos específicos

Módulo 1. Composição química das rações e qualidade das matérias-primas para ruminantes e não ruminantes

- ♦ Desenvolver os conceitos mais importantes de Nutrição Animal, levando em conta as funções e efeitos dos alimentos no processo de digestão de animais de grande e pequeno porte
- ♦ Classificar os alimentos de acordo com sua origem e suas características nutricionais
- ♦ Elaborar uma dieta equilibrada considerando as exigências nutricionais das espécies e categorias
- ♦ Aplicar os procedimentos para a elaboração de concentrados, garantindo a qualidade do produto para a alimentação das diferentes espécies produtivas
- ♦ Aplicar estratégias de nutrição e alimentação para as diferentes espécies produtivas de acordo com um programa anual baseado nas exigências do rebanho
- ♦ Avaliar a qualidade nutricional e o impacto nos sistemas de produção (carne ou leite) de diferentes forragens frescas, conservadas e naturais, seja em pastagem direta ou como reservas de forragem, como feno (rolos) ou silagem de plantas inteiras, com ou sem adição de aditivos (Nutriliq, Smartfeed, entre outros), Blocos Multinutricionais (BM), Suplemento Ativador de Rúmen (SAR) ou concentrados de energia ou proteínas
- ♦ Desenvolver as principais determinações químicas que caracterizam uma ração (concentrados, forragens frescas, forragens conservadas e aditivos)

Módulo 2. Aditivos na alimentação animal

- ♦ Analisar os diferentes tipos de aditivos no mercado de alimentação e nutrição animal
- ♦ Definir recomendações para o uso e funcionalidade dos diferentes grupos de aditivos
- ♦ Atualizar a informação sobre novas tecnologias destinadas a melhorar a qualidade e a eficiência da alimentação animal

- ♦ Estabelecer as micotoxinas como o inimigo oculto na qualidade da dieta, da saúde e da produtividade animal; quais são as estratégias para controlá-las, os tipos e o uso de aglutinantes de micotoxinas
- ♦ Especializar-se no uso de enzimas na alimentação, quais são essas enzimas, as diferenças entre as de uma mesma categoria, para que são usadas e os benefícios da sua formulação na dieta
- ♦ Analisar os fitogênicos como uma categoria que vai além dos óleos essenciais; o que são, quais são os tipos de substâncias fitogênicas, modos de uso e benefícios

Módulo 3. Fabricação de Alimentos Balanceados: Processos, Controle de Qualidade e Pontos Críticos

- ♦ Determinar os processos envolvidos na produção de rações para animais
- ♦ Estabelecer a gestão adequada das matérias-primas
- ♦ Analisar as diferentes apresentações dos alimentos e seus respectivos processos de fabricação
- ♦ Identificar os diferentes equipamentos utilizados na fabricação de rações.
- ♦ Implementar programas de monitoramento e controle em pontos críticos durante o processo de fabricação de alimentos
- ♦ Estabelecer a amostragem e sua importância no processo de controle de qualidade

03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso curso, a TECH tem a satisfação de colocar à sua disposição um corpo docente de alto nível, selecionado pela experiência comprovada. Profissionais de diferentes áreas e competências que formam uma equipe multidisciplinar completa. Uma oportunidade única de aprender com os melhores.





“

Um extraordinário corpo docente ministrará este programa, composto por profissionais de diferentes especialidades: uma ocasião única e imperdível"

Direção



Dr. Carlos Julio Cuello Ocampo

- Diretor Técnico da Huvepharma na América Latina
- Formado em Veterinária pela Universidade Nacional da Colômbia
- Mestrado em Produção Animal com ênfase em Nutrição Monogástrica na Universidade Nacional da Colômbia
- Curso de Formulação de Rações para Espécies Produtivas na Universidade de Ciências Aplicadas e Ambientais UDCA

Professores

Dr. Anibal Enrique Fernández Mayer

- Pesquisador acadêmico do INTA
- Especialista e consultor particular de Produção Leiteira
- Técnico especializado em Produção Animal na Estação Experimental Agropecuária (EEA) de Bordenave
- Engenheiro Agrônomo, Universidade Nacional de La Plata (1975-1979), Buenos Aires
- Doutor em Veterinária pela Universidade Agrária da Havana

Dr. Luis Ernesto Páez Bernal

- Diretor Comercial da BIALTEC, uma empresa dedicada à nutrição animal de forma eficaz e sustentável
- Doutor em Nutrição e Produção Monogástrica pela Universidade Federal de Viçosa
- Formado em Medicina Veterinária pela Universidade Nacional da Colômbia
- Mestrado em Zootecnia pela Universidade Federal de Viçosa
- Palestrante

Dra. Ainhoa Sarmiento García

- ♦ Pesquisadora em colaboração na Faculdade de Ciências Agrícolas e Ambientais e na Escola Politécnica de Zamora
- ♦ Diretora de Pesquisa na Entogreen
- ♦ Parecerista de artigos científicos no Iranian Journal of Applied Science
- ♦ Veterinária responsável pelo Departamento de Nutrição da Casaseca Livestock.
- ♦ Veterinária Clínica no El Parque em Zamora
- ♦ Professora Associada da Faculdade de Ciências Agrícolas da Universidade de Salamanca
- ♦ Formada em Veterinária pela Universidade de León
- ♦ Doutora em Ciência e Tecnologia Química, Universidade de Salamanca
- ♦ Mestrado em Inovação em Ciências Biomédicas e da Saúde pela Universidade de León

Sr. Ciro Alberto Ordoñez Gómez

- ♦ Pesquisador especializado em Nutrição Animal
- ♦ Autor do livro *Glicerina e subprodutos do biodiesel: energia alternativa para a alimentação de aves e suínos*
- ♦ Professor na área de Nutrição e Alimentação Animal na Universidade Francisco de Paula Santander
- ♦ Mestrado em Produção Animal na Universidade Francisco de Paula Santander
- ♦ Formado em Zootecnia na Universidade Francisco de Paula Santander

Dra. Diana Paola Portillo Hoyos

- ♦ Zootecnista na Clínica Veterinária *Dog Home*
- ♦ Zootecnista em Laticínios San Andres
- ♦ Pesquisadora especialista em Produção Animal
- ♦ Coautora de vários livros sobre Medicina Veterinária
- ♦ Zootécnica pela Universidade Nacional da Colômbia

Dr. Leonardo Rodríguez Patiño

- ♦ Gerente Técnico da Avicola Fernández
- ♦ Nutricionista do Grupo Casa Grande
- ♦ Nutricionista Unicol
- ♦ Consultor técnico comercial na PREMEX
- ♦ Nutricionista da Corporação Fernández de Broilers e suínos
- ♦ Mestrado em Nutrição Animal
- ♦ Zootecnista pela Universidade Nacional da Colômbia



Um corpo docente impressionante, formado por profissionais de diferentes áreas de especialização, serão seus professores durante sua capacitação: uma oportunidade única que você não pode perder"

04

Estrutura e conteúdo

O conteúdo deste programa de estudos foi desenvolvido por diferentes especialistas, com um objetivo claro: garantir que os alunos adquiram todas as habilidades necessárias para tornarem-se autênticos especialistas nesta área.

Uma capacitação abrangente e bem estruturada que conduzirá o aluno aos mais altos padrões de qualidade e sucesso.



“

Um programa de capacitação completo, estruturado em unidades didáticas muito bem desenvolvidas, orientado para uma aprendizagem compatível com sua vida pessoal e profissional"

Módulo 1. Composição Química dos Alimentos e a Qualidade das Matérias-Primas para Ruminantes e Não Ruminantes

- 1.1. Principais conceitos sobre matérias-primas utilizadas na alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.1.1. Introdução
 - 1.1.2. Composição química dos alimentos
 - 1.1.2.1. Água e matéria seca
 - 1.1.2.2. Matéria orgânica e minerais
 - 1.1.2.3. Alimentos ricos em proteínas
 - 1.1.2.4. Alimentos energéticos
 - 1.1.2.5. Vitaminas
 - 1.1.3. Forragem fresca (verde)
 - 1.1.3.1. Cereais de inverno, cereais de verão e pastagem
 - 1.1.4. Forragens conservadas
 - 1.1.4.1. Silagem, feno e outros tipos de forragens conservadas (fenolagem, ensilagem)
 - 1.1.4.1.1. Silagem
 - 1.1.4.1.2. Feno e fenação
 - 1.1.5. Concentrados energéticos e protéicos
 - 1.1.5.1. Concentrados energéticos
 - 1.1.5.2. Concentrado proteico
- 1.2. Subprodutos de origem vegetal utilizados na alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.2.1. Grãos de cereais
 - 1.2.1.1. Milho
 - 1.2.1.1.1. Farelo de trigo, farelo ou farelo de milho
 - 1.2.1.1.2. *Corn Glúten feed* e *Corn Glúten Meal*
 - 1.2.1.1.2.1 *Corn Glúten Glúten Feed*
 - 1.2.1.1.2.2 *Corn Glúten Meal*
 - 1.2.1.2. Grãos de sorgo
 - 1.2.1.3. Grãos de aveia, cevada e trigo
 - 1.2.1.3.1. Grãos de aveia
 - 1.2.1.3.2. Grãos de cevada
 - 1.2.1.3.3 Grãos de trigo
 - 1.2.1.3.3.1. Farelo ou farinha de milho
 - 1.2.2. Subprodutos do arroz
 - 1.2.2.1. Farelo ou Farinha de Arroz
 - 1.2.3. Subprodutos de oleaginosas
 - 1.2.3.1. Algodão
 - 1.2.3.1.1. Semente de algodão
 - 1.2.3.1. Farinha de algodão
 - 1.2.3.2. Soja
 - 1.2.3.2.1 Grãos de soja
 - 1.2.3.2.2. Casca de soja
 - 1.2.3.2.3. Farinha de soja
 - 1.2.3.3. Girassol
 - 1.2.3.3.1. Casca de girassol
 - 1.2.3.3.2. Farinha de girassol
 - 1.2.4. Subprodutos hortícolas
 - 1.2.4.1. Resíduos da cultura do pepino para salada
 - 1.2.4.2. Resíduos da cultura do melão
 - 1.2.4.3. Resíduos da cultura do tomate
- 1.3. Subprodutos de origem animal utilizados na alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.3.1. Indústria de laticínios
 - 1.3.1.1. Permeado de soro
 - 1.3.1.2. Soro de queijo e manteiga
 - 1.3.2. Indústria pesqueira
 - 1.3.2.1. Farinha de peixe
 - 1.3.3. Indústria da carne
 - 1.3.3.1. Gordura animal reciclada
 - 1.3.4. Produção avícola
 - 1.3.4.1. Farinha de penas
 - 1.3.4.1.1. Processos para melhorar a digestibilidade
 - 1.3.4.1.2. Formas de abastecimento
 - 1.3.4.2. Cama de de frangos/galinhas (esterco de aves)
- 1.4. Gorduras e óleos na alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.4.1. Valor nutricional das gorduras na alimentação de ruminantes e não ruminantes



- 1.4.1.1. Fontes e tipos de gordura
 - 1.4.1.1.1. Gordura amarela (ou gordura de restaurante)
 - 1.4.1.1.2. Sebo
 - 1.4.1.1.3. Gorduras misturadas
 - 1.4.1.1.4. Extrato de sabão e outras fontes de gordura
- 1.4.1.2. Fatores que afetam a digestibilidade da gordura em ruminantes e não ruminantes
 - 1.4.1.2.1. Ácidos graxos livres
 - 1.4.1.2.2. Proporção de ácidos graxos saturados e insaturados
 - 1.4.1.2.2.1. Método de adição e nível de inclusão
 - 1.4.1.2.2.2. Gordura protegida
 - 1.4.1.2.2.2.1. Sais de cálcio de ácidos graxos ou sabonetes protegidos
 - 1.4.1.2.2.2.2. Gorduras saturadas com diferentes graus de hidrogenação
- 1.4.1.3. Óleos na alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.4.1.3.1. Óleo de palma africana
 - 1.4.1.3.2. Outros óleos vegetais
- 1.5. Probióticos, prebióticos, enzimas e ácidos orgânicos em alimentos para ruminantes e não ruminantes
 - 1.5.1. Características e classificação dos probióticos e prebióticos
 - 1.5.1.1. Prebiótico
 - 1.5.1.1.1. Tamponamento ruminal
 - 1.5.1.1.2. Ácidos orgânicos: málico e fumárico
 - 1.5.1.1.3. Extratos vegetais: óleos essenciais
 - 1.5.1.1.4. Enzimas
 - 1.5.1.2. Probiótico
 - 1.5.1.3. Simbióticos
 - 1.5.2. Mecanismos de ação e resposta produtiva
 - 1.5.2.1. Efeitos sobre animais jovens
 - 1.5.2.2. Efeitos sobre animais adultos
 - 1.5.3. Levedura de cerveja
 - 1.5.3.1. Redução de odores desagradáveis e fezes firmes
 - 1.5.3.2. Efeitos nos animais em crescimento e acabamento
 - 1.5.3.3. Efeitos sobre vacas leiteiras

- 1.5.3.4. Efeitos sobre ovelhas leiteiras
 - 1.5.3.5. Efeitos sobre cabras leiteiras
 - 1.6. Aditivos líquidos, blocos multinutricionais e suplemento ativador ruminal para ruminantes
 - 1.6.1. Características dos aditivos líquidos energéticos, proteicos e minerais.
 - 1.6.2. Blocos multinutricionais (BM) e Suplemento Ativador de Rúmen (SAR)
 - 1.6.2.1. Procedimento para a preparação de BM e SAR
 - 1.6.2.1.1. Proporções dos ingredientes e composição química do BM e SAR
 - 1.6.2.1.1.1. Composição do "BM" ou "SAR" com "Smartfeed"
 - 1.6.2.1.1.2 Composição do "BM" ou "SAR" com "Nutriliq 2050" (incluindo ureia)
 - 1.6.2.1.1.3. Composição do "BM" ou "SAR" com Glicose ou Melaço"
 - 1.6.2.1.1.4 Composição dos sais minerais dos BM e SAR
 - 1.6.2.2. Finalidade de cada ingrediente
 - 1.6.2.3. Diferenças entre BM e SAR
 - 1.6.2.4. Formas de fornecimento e consumo de BM ou SAR
 - 1.6.2.5. Trabalho experimental
 - 1.7. Glicerol e farinha de milho e sorgo para alimentação de ruminantes e não ruminantes
 - 1.7.1. Glicerol
 - 1.7.1.1. Principais características do glicerol
 - 1.7.1.2. Composição química do glicerol para consumo animal
 - 1.7.1.3. Resposta produtiva
 - 1.7.1.4. Recomendações
 - 1.7.2. Farinhas de milho e sorgo
 - 1.7.2.1. Composição química
 - 1.7.2.2. Farinha seca ou úmida
 - 1.7.2.3. Recomendações
 - 1.8. Taninos, saponinas e óleos essenciais em ruminantes
 - 1.8.1. Efeito sobre as bactérias ruminais
 - 1.8.2. Efeitos sobre os protozoários
 - 1.8.3. Efeitos sobre os fungos do rúmen
 - 1.8.4. Efeito sobre as bactérias metanogênicas
 - 1.8.5. Efeito dos metabólitos secundários das plantas sobre
 - 1.8.5.1. Efeitos sobre a digestibilidade
 - 1.8.5.2. Efeitos sobre os parâmetros de fermentação ruminal
 - 1.8.5.2.1. Ácidos Graxos Voláteis(AGV)
 - 1.8.5.2.2. Concentração de amônia
 - 1.8.5.2.3. Produção de gás
 - 1.8.5.2.4. Impactos sobre a Degradação ruminal e a digestibilidade da MS e da parede celular
 - 1.8.5.2.5. Impactos na degradação ruminal e na digestibilidade da proteína
 - 1.8.5.2.6. Impactos na cinética de trânsito da digesta
 - 1.8.5.3. Efeitos sobre a metanogênese
 - 1.8.6. Adaptações ao consumo de tanino
 - 1.8.7. Efeitos positivos dos taninos sobre o metabolismo não animal e alguns resultados de produção
- 1.9. Micotoxinas e contaminações em concentrados, forragens concentradas de ruminantes e não ruminantes
 - 1.9.1. Características das micotoxinas, tipologia de fungos e condições propícias
 - 1.9.2. Diagnóstico clínico de micotoxinas, sintomatologia e doenças associadas que afetam ruminantes e não ruminantes
 - 1.9.2.1. Ruminantes
 - 1.9.2.1.1. Sensibilidade
 - 1.9.2.1.2. Algumas sintomatologias
 - 1.9.2.1.3. Sintomatologia associada às doenças
 - 1.9.2.1.4. Micotoxinas e micotoxicose em aves e suínos. Sintomatologia e doenças associadas
 - 1.9.2.1.4.1. Aflatoxinas
 - 1.9.2.1.4.2. Ocratoxinas
 - 1.9.2.1.4.3. T-2 e DAS
 - 1.9.2.1.4.4. Fumonisin
 - 1.9.2.1.4.5. DON (vomitoxina)
 - 1.9.2.2. Não ruminantes
 - 1.9.2.2.1. Micotoxinas e micotoxicose em aves e suínos. Sintomatologia e doenças associadas
 - 1.9.2.2.1.1. Aflatoxina
 - 1.9.2.2.1.2. Ocratoxina
 - 1.9.2.2.1.3. Tricotecenos
 - 1.9.2.2.1.4. Zearalenona
 - 1.9.2.2.1.5. Fumonisin

- 1.9.2.2.2. Uso de substâncias absorventes de micotoxinas na alimentação de ruminantes e não ruminantes
- 1.9.3. Fatores no desenvolvimento de fungos e suas micotoxinas
 - 1.9.3.1. No campo
 - 1.9.3.2. Durante o armazenamento dos concentrados
- 1.10. Análise e controle de qualidade dos ingredientes utilizados em ruminantes e não ruminantes
 - 1.10.1. Determinações químicas
 - 1.10.1.1. Matéria seca (MS)
 - 1.10.1.2. Matéria orgânica (MO) e cinzas
 - 1.10.1.3. Digestibilidade da matéria seca
 - 1.10.1.3.1. Métodos diretos
 - 1.10.1.3.2. Métodos "in vivo"
 - 1.10.1.4. Métodos indiretos
 - 1.10.1.4.1. Método por "diferença"
 - 1.10.1.4.2. Marcadores internos
 - 1.10.1.4.3. Lignina
 - 1.10.1.4.4. Sílica
 - 1.10.1.4.5. Cinzas insolúveis em ácido
 - 1.10.1.5. Marcadores externos
 - 1.10.1.5.1. Alimentos tingidos
 - 1.10.1.5.2. Óxido crômico
 - 1.10.1.5.3. Elementos de terras raras
 - 1.10.1.5.4. Fibra tratada com cromo mordente
 - 1.10.1.5.5. Marcadores solúveis em água
 - 1.10.1.5.6. Alcanos
 - 1.10.1.6. Método "in vitro"
 - 1.10.1.6.1. Digestibilidade "in vitro" da Matéria Seca (DMS)
 - 1.10.1.6.2. Fibra em Detergente Neutro (FDN)
 - 1.10.1.6.3. Digestibilidade "in vitro" da Fibra em Detergente Neutro (DFDN)
 - 1.10.1.6.4. Fibra em Detergente Ácido (FDA)
 - 1.10.1.7. Proteína

- 1.10.1.7.1. Proteína bruta (nitrogênio total, PB)
 - 1.10.1.7.2. Proteína Bruta Solúvel (PSOL)
 - 1.10.1.7.3. Nitrogênio ligado à fibra em detergente neutro (NIDA)
- 1.10.1.5. Extrato Etéreo (EE)
- 1.10.1.6. Carboidratos Solúveis em Água (CSA)
- 1.10.1.7. Lignina, celulose, hemicelulose e sílica (LIG, CEL, HEM, SIL)
- 1.10.1.8. Taninos
- 1.10.1.9. PH em amostras de silagem
- 1.10.1.10. Tamanho de partícula
- 1.10.2. Resumo de algumas técnicas de laboratório
 - 1.10.2.1. Nitrogênio total (semi-micro kjeldahl).
 - 1.10.2.2. Digestibilidade "in vitro" (Tilley Terry modificado. Método de acidificação direta)
 - 1.10.2.3. Fibra neutra detergente (FND) (com equipamento ANKOM)
 - 1.10.2.4. Fibra ácida detergente (FAD) (com equipamento ANKOM)
 - 1.10.2.5. Carboidratos não estruturais solúveis (CNES) - Método Antrona, desenvolvido pela A.J. Silva (Viscosa-Brasil)
 - 1.10.2.6. Amido total (Kit Megazyme Enzyme - AA/AMG) (Método AACC 76-12)

Módulo 2. Aditivos na alimentação animal

- 2.1. Definições e tipos de aditivos utilizados na alimentação animal
 - 2.1.1. Introdução
 - 2.1.2. Classificação das substâncias aditivas
 - 2.1.3. Aditivos de qualidade
 - 2.1.4. Aditivos que melhoram o desempenho
 - 2.1.5. Nutracêuticos
- 2.2. Anticoccidianos e antibióticos promotores de crescimento
 - 2.2.1. Tipos de anticoccidianos
 - 2.2.2. Programas anticoccidianos
 - 2.2.3. Antibióticos promotores de crescimento e abordagens de uso
- 2.3. Enzimas
 - 2.3.1. Fitase
 - 2.3.2. Carboidrases

- 2.3.3. Proteases
- 2.3.4. β -mananase
- 2.4. Antifúngicos e aglutinantes de micotoxinas
 - 2.4.1. Importância da contaminação fúngica
 - 2.4.2. Tipos de fungos que contaminam os grãos
 - 2.4.3. Substâncias com propriedades antifúngicas
 - 2.4.4. O que são micotoxinas?
 - 2.4.5. Tipos de micotoxinas
 - 2.4.6. Tipos de aglutinantes
- 2.5. Acidificadores e ácidos orgânicos
 - 2.5.1. Objetivos e abordagens para o uso de acidificantes em aves e suínos
 - 2.5.2. Tipos de acidificantes
 - 2.5.3. O que são os ácidos orgânicos?
 - 2.5.4. Principais ácidos orgânicos utilizados
 - 2.5.5. Mecanismos de ação
 - 2.5.6. Características tecnológicas dos agentes acidificantes
- 2.6. Antioxidantes e agentes pigmentantes
 - 2.6.1. Importância dos antioxidantes na alimentação balanceada e na nutrição animal
 - 2.6.2. Antioxidantes naturais e sintéticos
 - 2.6.3. Como funcionam os antioxidantes?
 - 2.6.4. Pigmentação do ovo e do frango
 - 2.6.5. Fontes de pigmentação
- 2.7. Probióticos, prebióticos, simbióticos
 - 2.7.1. Diferenças entre probióticos prebióticos e simbióticos
 - 2.7.2. Tipos de probióticos e prebióticos
 - 2.7.3. Abordagens e estratégias de uso
 - 2.7.4. Benefícios na avicultura e na suinocultura
- 2.8. Produtos para controle de odores
 - 2.8.1. Qualidade do ar e controle de amoníaco na avicultura
 - 2.8.2. A Yucca Shidigera
 - 2.8.3. Controle de odores na suinocultura
- 2.9. Fitogênicos

- 2.9.1. O que são aditivos fitogênicos?
- 2.9.2. Tipos de aditivos fitogênicos
- 2.9.3. Processos de aquisição
- 2.9.4. Mecanismos de ação
- 2.9.5. Óleos essenciais
- 2.9.6. Flavonoides
- 2.9.7. Substâncias pungentes, saponinas, taninos e alcaloides
- 2.10. Bacteriófagos e outras novas tecnologias
 - 2.10.1. O que são bacteriófagos??
 - 2.10.2. Recomendações de uso
 - 2.10.3. Proteínas e peptídeos bioativos
 - 2.10.4. Imunoglobulinas de ovos
 - 2.10.5. Aditivos para a correção de perdas no processo

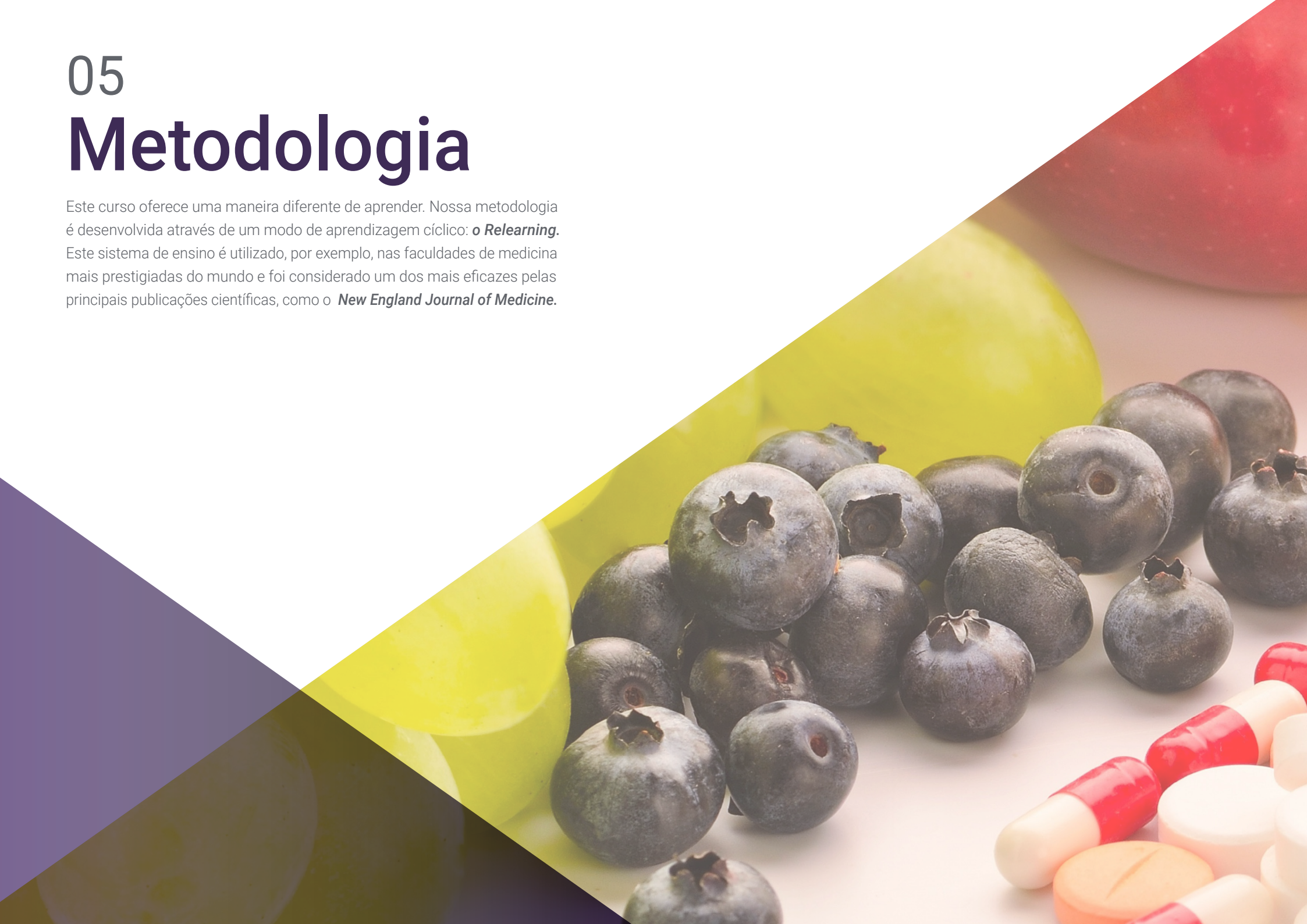
Módulo 3. Fabricação de Alimentos Balanceados: Processos, Controle de Qualidade e Pontos Críticos

- 3.1. Da fórmula ao processamento de alimentos, aspectos a considerar
 - 3.1.1. O que é uma fórmula de alimentação balanceada e quais informações ela deve conter?
 - 3.1.2. Como ler e analisar uma fórmula de alimentação balanceada?
 - 3.1.3. Preparação de matérias-primas e aditivos
 - 3.1.4. Preparação dos equipamentos
 - 3.1.5. Análise básica de custos na Fabricação de Alimentos Balanceados
- 3.2. Armazenamento de grãos
 - 3.2.1. Processo de recebimento da matéria-prima
 - 3.2.2. Amostragem de matérias-primas
 - 3.2.3. Análise básica na recepção
 - 3.2.4. Tipos e características de armazenamento
- 3.3. Armazenamento de líquidos e subprodutos de origem animal
 - 3.3.1. Produtos líquidos e características de manejo e armazenagem
 - 3.3.2. Dosagem de produtos líquidos
 - 3.3.3. Armazenamento de subprodutos animais e regras de controle
- 3.4. Etapas do processo de fabricação da ração

- 3.4.1. Pesagem
- 3.4.2. Moagem
- 3.4.3. Mistura
- 3.4.4. Adição de líquidos
- 3.4.5. Condicionamento
- 3.4.6. Peletização
- 3.4.7. Resfriamento
- 3.4.8. Empacotamento
- 3.4.9. Outros processos
- 3.5. Moagem e consequências nutricionais
 - 3.5.1. Finalidade da moagem
 - 3.5.2. Tipos de moinhos
 - 3.5.3. Eficiência da moagem
 - 3.5.4. Importância do tamanho da partícula
 - 3.5.5. Efeitos do tamanho das partículas sobre o desempenho zootécnico de aves e suínos
- 3.6. Mistura, uniformidade e consequências nutricionais
 - 3.6.1. Tipos de misturadores e características
 - 3.6.2. Fases do processo de mistura
 - 3.6.3. Importância do processo de mistura
 - 3.6.4. Coeficiente de variação de mistura e metodologia
 - 3.6.5. Efeitos da má mistura no desempenho dos animais
- 3.7. Peletização, qualidade e consequências nutricionais
 - 3.7.1. Finalidade da Peletização
 - 3.7.2. Fases do processo de peletização
 - 3.7.3. Tipos de pellets
 - 3.7.4. Fatores que afetam e favorecem o desempenho do processo
 - 3.7.5. Qualidade das pelotas e efeitos sobre o desempenho zootécnico
- 3.8. Outras máquinas e equipamentos utilizados na indústria de ração animal.
 - 3.8.1. Sondas de amostragem
 - 3.8.2. Quarteadores
 - 3.8.3. Medidores de umidade
 - 3.8.4. Peneiração ou tamisação
 - 3.8.5. Mesas densimétricas
 - 3.8.6. Balança de funil de pesagem
 - 3.8.7. Dosador Misturador
 - 3.8.8. Aplicações pós-pellets
 - 3.8.9. Sistemas de monitoramento
- 3.9. Formas e tipos de alimentos oferecidos pelas fábricas de ração
 - 3.9.1. Alimentos em farinha
 - 3.9.2. Alimentos peletizados
 - 3.9.3. Alimentos extrusados
 - 3.9.4. Alimentos úmidos
- 3.10. Programas de controle de qualidade e pontos críticos de controle
 - 3.10.1. Gestão de qualidade na fábrica
 - 3.10.2. Boas práticas de fabricação de alimentos
 - 3.10.3. Controle de qualidade das matérias-primas
 - 3.10.4. Processo de produção e produto finalizado
 - 3.10.5. Análise de Risco e Pontos Críticos de Controle (HACCP)

05 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**.



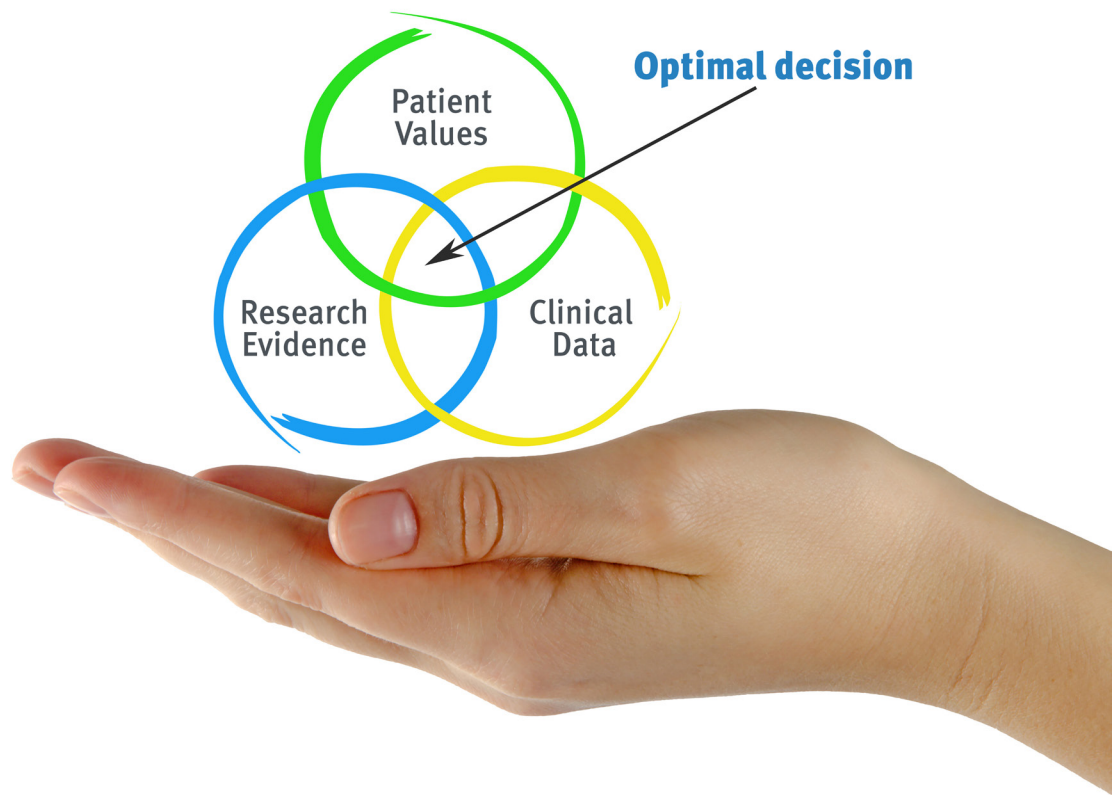
“

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.



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

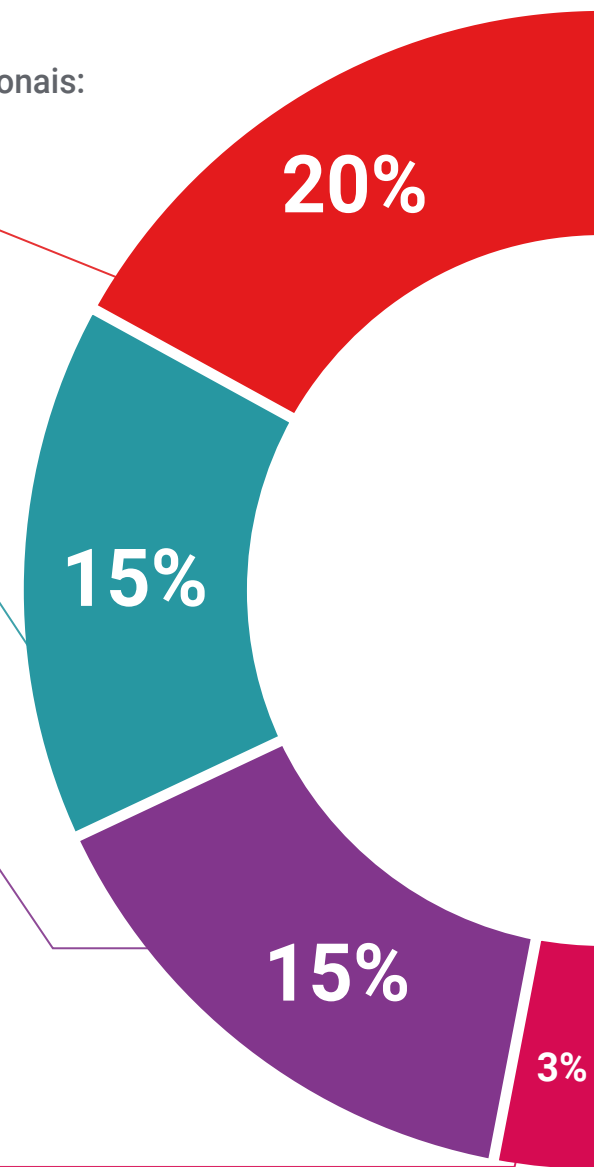
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

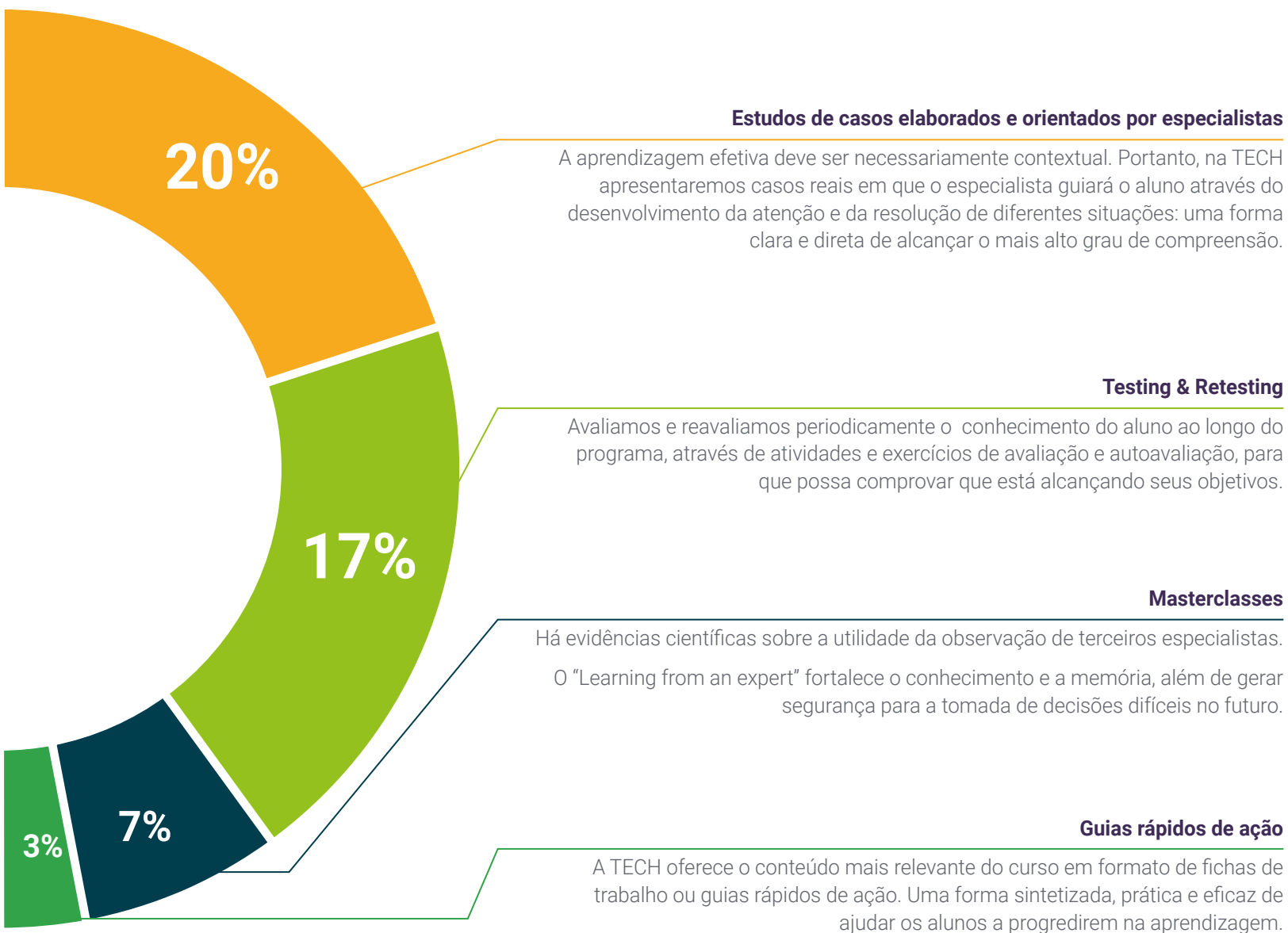
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





06 Certificado

O Programa Avançado de Fabricação de Alimentos Balanceados garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Conclua este programa de estudos com sucesso e receba o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”

Este **Programa Avançado de Fabricação de Alimentos Balanceados** 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 título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Programa Avançado de Fabricação de Alimentos Balanceados**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**



*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 sustentabilidade



Programa Avançado
Fabricação de Alimentos
Balanceados

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

Programa Avançado

Fabricação de Alimentos Balanceados

