

Programa Avançado

Gestão e Avaliação da
Segurança Alimentar



Programa Avançado

Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-gestao-avaliacao-seguranca-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

Certificado

pág. 30

01

Apresentação

Os consumidores de hoje estão se tornando cada vez mais exigentes, pois demandam produtos de maior qualidade das empresas do setor de alimentos que sejam benéficos para sua saúde e, é claro, que tenham padrões de segurança sanitária. A conscientização sobre a importância do que é consumido também é promovida por instituições públicas, que estabeleceram normas para a segurança alimentar.

Um cenário em que o profissional de nutrição, que está constantemente atualizando seus conhecimentos, deve estar atualizado. Por esse motivo, foi criado este programa 100% online, que oferece ao especialista os mais recentes desenvolvimentos em técnicas de higiene, a implementação de sistemas de controle no setor e as regulamentações atuais. Tudo isso, além de conteúdo multimídia inovador que pode ser acessado 24 horas por dia a partir de um computador com conexão à Internet.



“

Graças a esse Programa Avançado 100% online, você poderá aprender sobre os últimos avanços em Gestão e Avaliação de Segurança Alimentar”

Atualmente, a segurança alimentar e a preocupação com uma nutrição adequada estão ganhando mais destaque na sociedade. Além disso, os próprios órgãos públicos exigem que as empresas do setor cumpram os padrões de qualidade e previnam doenças transmitidas por alimentos.

Assim, as medidas de higiene aplicadas nas fases de produção e distribuição do produto, até seu consumo final pelas pessoas, são fundamentais, um processo que também exige um conhecimento completo e atualizado da avaliação e minimização de riscos. É por isso que a TECH criou este Programa Avançado de Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar, que fornecerá a você as informações mais recentes nesse campo.

Para isso, o especialista tem à sua disposição um material didático inovador, que permitirá que ele se aprofunde facilmente nos mais recentes sistemas de controle aplicados na indústria de alimentos, especialmente no que diz respeito à rastreabilidade, à implementação de métodos de qualidade e à proteção do consumidor. Além disso, o sistema *Relearning* permitirá que você avance de uma forma muito mais ágil e dinâmica.

Assim, essa instituição oferece uma excelente oportunidade para que os nutricionistas se mantenham atualizados nesse campo, de forma conveniente e flexível. O único elemento necessário será um dispositivo eletrônico (computador, Tablet ou celular) com conexão à internet, permitindo a visualização do conteúdo didático hospedado no Campus Virtual. Além disso, os estudantes são livres para distribuir a carga horária de acordo com suas necessidades, o que lhes permite maior e facilita a possibilidade de conciliar um programa universitário com suas responsabilidades profissionais e/ou pessoais.

Este **Programa Avançado de Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Tecnologia de Alimentos
- O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- Exercícios práticos onde o processo de auto-avaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- Destaque especial para as metodologias inovadoras
- Lições 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 certificação que o colocará em dia com a eficácia da implementação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no setor de alimentação"



Você está diante de um curso sem frequência, sem aulas com horários fixos e compatível com as mais altas exigências"

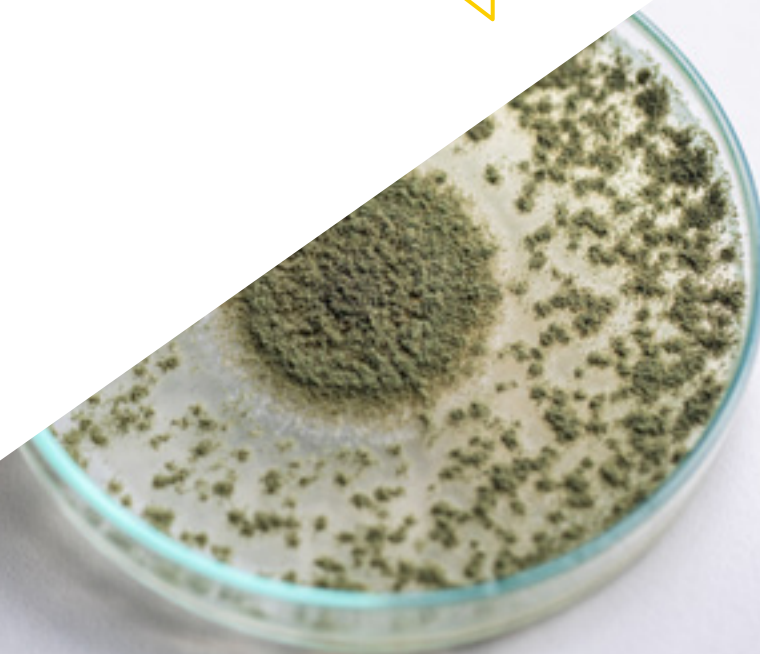
O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições de referência e universidades de prestígio.

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, onde o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Com este Programa Avançado., você aprenderá mais sobre os processos mais eficazes de gerenciamento de incidentes, recall de produtos, recuperação de produtos e reclamações de clientes.

Acesse facilmente, de qualquer dispositivo com conexão à Internet, o Campus Virtual, onde você encontrará os requisitos exigidos pelo padrão de gerenciamento de segurança de alimentos.



02

Objetivos

No curso desse Programa Avançado, o profissional de nutrição poderá se manter a par dos últimos desenvolvimentos em Gestão e Avaliação da Segurança de Alimentos. Tudo isso graças aos resumos em vídeo, vídeos detalhados ou leituras complementares deste programa, que o levarão a se aprofundar no gerenciamento da rastreabilidade de alimentos, nos sistemas de controle de qualidade ou na implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ("APPCC").



“

Em apenas 6 meses, você pode obter as informações mais recentes sobre Gestão e Avaliação da Segurança de Alimentos”

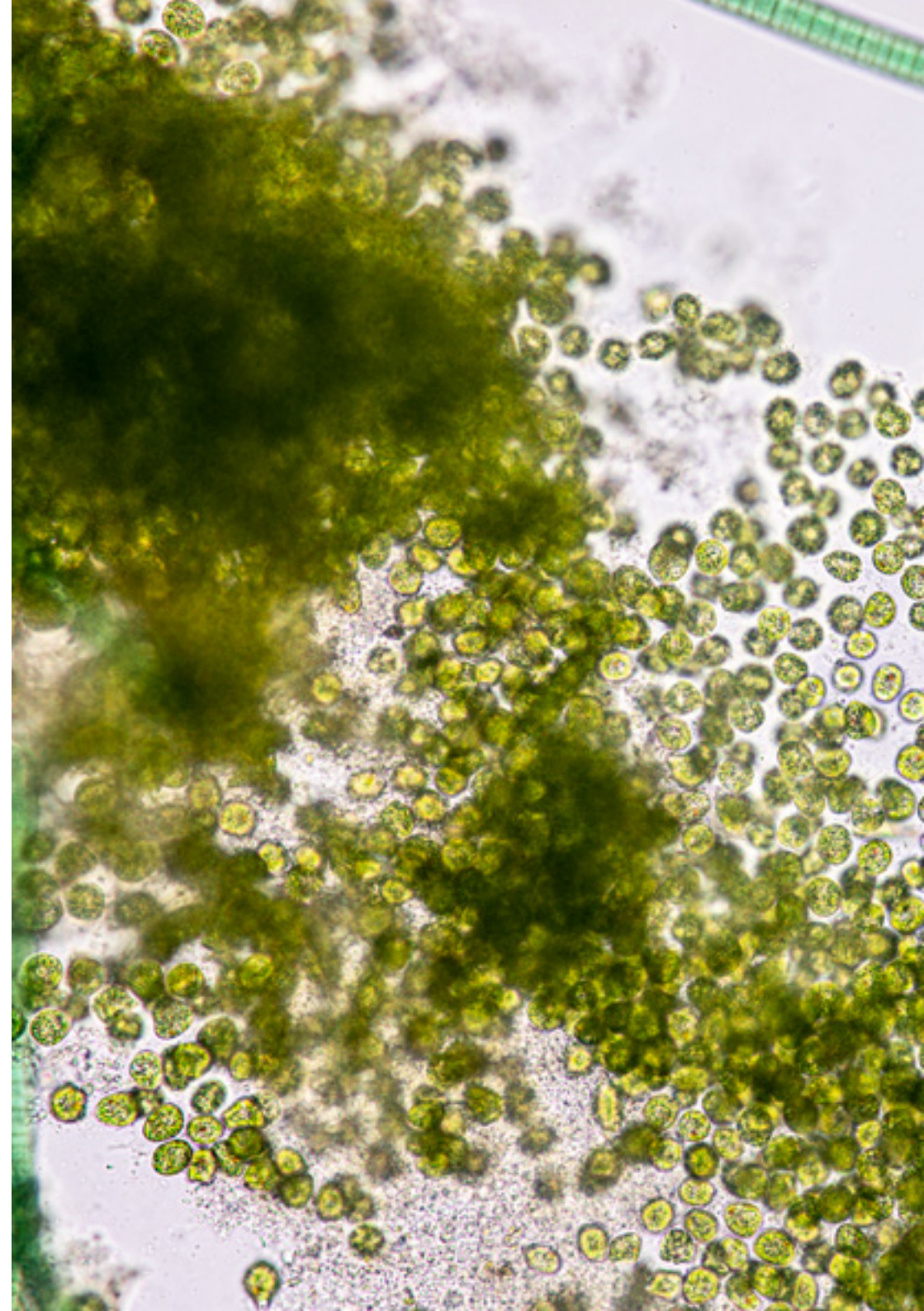


Objetivos gerais

- ♦ Controlar os aspectos matemáticos, estatísticos e econômicos envolvidos nas empresas alimentícias
- ♦ Analisar tendências na produção e no consumo de alimentos
- ♦ Avaliar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia de alimentos
- ♦ Consultoria científica e técnica sobre gêneros alimentícios e desenvolvimento de gêneros alimentícios



Uma opção acadêmica que oferece simulações de estudos de caso para mantê-lo atualizado sobre os principais problemas na avaliação da segurança de alimentos"





Objetivos específicos

Módulo 1. Higiene e Segurança Alimentar

- ♦ Desenvolver, aplicar, avaliar e manter práticas adequadas de higiene, segurança dos alimentos e sistemas de controle de risco aplicando a legislação em vigor
- ♦ Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança dos alimentos
- ♦ Desenvolver e implementar sistemas de controle de qualidade de alimentos (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e Planos de Higiene Geral) para uma empresa de alimentos e serviços de bufê

Módulo 2. Qualidade e Gestão de Alimentos

- ♦ Criar e avaliar ferramentas que permitam a gestão da segurança alimentar ao longo de toda a cadeia, de forma a proteger a saúde pública
- ♦ Identificar e interpretar os requisitos da norma de gestão da segurança de alimentos (ISO 22000) para a sua posterior aplicação e avaliação nos operadores da cadeia de alimentos
- ♦ 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

Módulo 3. Avaliação da segurança alimentar

- ♦ Validação, verificação e auditoria de sistemas de controle de segurança de alimentos
- ♦ Conhecer e descrever os princípios básicos do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ("A.P.P.C.C")
- ♦ Conhecer e entender o funcionamento do plano A.P.P.C.C. e sua aplicação nas diferentes indústrias de alimentos
- ♦ Identificar e conhecer as características higiênicas dos grupos de alimentos de origem animal, vegetal e processados

03

Direção do curso

Este programa acadêmico conta com o corpo docente mais especializado do mercado educacional atual. São especialistas selecionados pela TECH para desenvolver todo o conteúdo. Dessa forma, com base em sua própria experiência e nas mais recentes evidências, eles elaboraram o plano de estudos mais atualizado que oferece garantia de qualidade em um assunto tão relevante.



“

A TECH Ihe oferece o corpo docente mais especializado na área de estudo. Matricule-se agora e desfrute da qualidade que você merece”

Diretora Internacional Convidada

Roberto Buttini é um destacado executivo com mais de 30 anos de experiência no setor alimentício. Particularmente, ele se especializou em áreas como Pesquisa e Desenvolvimento, Processamento de Alimentos, Inovação e Segurança e Higiene. Ao longo de sua carreira, demonstrou um firme compromisso com a melhoria da qualidade dos produtos alimentares, aplicando soluções que beneficiam tanto os consumidores quanto o planeta. Seu trabalho tem se concentrado em garantir a excelência na fabricação de alimentos, impulsionando processos eficientes e sustentáveis que atendem aos mais altos padrões de qualidade.

Por meio de sua trajetória profissional, trabalhou em diversas empresas renomadas, como a Barilla, uma das principais empresas italianas do setor de Nutrição. Nela, ocupou vários cargos executivos, como o de Vice-presidente de Qualidade Global e Segurança Alimentar. Além disso, foi Diretor de Pesquisa, Desenvolvimento e Qualidade na Kamps - Lieken, adquirindo habilidades-chave na gestão de equipes multidisciplinares, estratégias de P&D e na implementação de sistemas de qualidade disruptivos. Também trabalhou como cientista na Enel, onde aprimorou sua capacidade analítica e de pesquisa em contextos tecnológicos complexos.

A nível internacional, ganhou reconhecimento por sua contribuição à indústria alimentícia. Tem sido um referencial no design de estratégias que asseguram produtos em múltiplos mercados globais. Seu trabalho lhe permitiu adquirir prestígio mundial, consolidando sua posição como líder em seu campo. Foi premiado por seu enfoque em sustentabilidade e responsabilidade social empresarial, elevando cada vez mais os padrões.

Além disso, contribuiu para o conhecimento científico com artigos especializados em processamento de alimentos. Seu foco na mudança permitiu que ele estivesse na vanguarda no desenvolvimento de práticas mais seguras, com um impacto significativo na melhoria dos sistemas.



D. Buttini Roberto

- Vice-presidente de Qualidade Global e Segurança Alimentar do Barilla Group, Parma, Itália
- Diretor de Desenvolvimento de Produto - Categorias de Padaria e Bebidas da Europa no Barilla Group
- Diretor de Pesquisa, Desenvolvimento e Qualidade na Kamps – Lieken
- Cientista na Enel
- Especialização em Gestão no Instituto de Diretores Italianos Natale Toffoloni
- Especialização em Tecnologia de Alimentos na Universidade de Parma, Itália
- Licenciatura em Química na Universidade de Parma, Itália

“

Graças à TECH, você poderá aprender com os melhores profissionais do mundo”

04

Estrutura e conteúdo

A TECH, em sua máxima de oferecer a todos os seus alunos uma educação de qualidade, reúne os especialistas mais relevantes do setor para oferecer as informações mais relevantes e atuais. É por isso que os profissionais de nutrição que cursarem essa especialização obterão os conhecimentos mais atualizados sobre técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade de processos e produtos ou as medidas preventivas e higiênicas mais eficazes para processos na indústria de alimentos. Além disso, o sistema *Relearning*, baseado na reiteração de conteúdos, permitirá ao aluno reduzir as longas horas de estudo, tão comuns em outros métodos de ensino.



“

Um plano de estudos que lhe apresentará as mais recentes medidas de segurança alimentar aplicadas no setor, de acordo com os padrões internacionais atuais”

Módulo 1. Higiene e Segurança Alimentar

- 1.1. Introdução à segurança alimentar
 - 1.1.1. Conceito de higiene e segurança alimentar
 - 1.1.1.1. Evolução histórica Importância atual
 - 1.1.1.2. Objetivos e estratégias da política global de segurança alimentar
 - 1.1.2. Programas específicos de garantia da qualidade dos alimentos
 - 1.1.3. Segurança de alimentos e defesa do consumidor
 - 1.1.4. Rastreabilidade. Conceito e aplicação na indústria alimentícia
- 1.2. Sistemas de autocontrole no setor de alimentos
 - 1.2.1. Plano geral de higiene (PGH)
 - 1.2.1.1. Objetivos e importância atual
 - 1.2.1.2. Princípios básicos e base para sua implementação em empresas de alimentos
 - 1.2.2. Manipuladores de alimentos
 - 1.2.3. Medidas preventivas e higiene de processos na indústria alimentícia e de restaurantes
- 1.3. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
 - 1.3.1. Princípios gerais do sistema APPCC
 - 1.3.2. Projeto e verificação de fluxogramas
 - 1.3.3. Sistemas de avaliação de riscos e sistemas de avaliação de perigos
 - 1.3.4. Implementação de sistemas de controle, limites críticos, medidas corretivas e sistemas de verificação
 - 1.3.5. Desenvolvimento de um gráfico de gerenciamento e sua aplicação na indústria de alimentos
- 1.4. Planos específicos na indústria de alimentos
 - 1.4.1. Plano de formação para manipuladores
 - 1.4.1.1. Implementação do plano de capacitação. Tipos de atividades de formação
 - 1.4.1.2. Metodologia da formação
 - 1.4.1.3. Monitoramento, vigilância e medidas corretivas
 - 1.4.1.4. Verificação do plano
 - 1.4.2. Plano de aprovação de fornecedores
 - 1.4.2.1. Procedimentos de controle, verificação e ação corretiva de um sistema de aprovação de tipo
 - 1.4.2.2. Higiene do transporte de mercadorias
 - 1.4.2.3. Padrões de higiene para a recepção de alimentos frescos, manufaturados, não perecíveis, embalados e outros gêneros alimentícios
- 1.4.3. Plano de limpeza e desinfecção (L + D)
 - 1.4.3.1. Biofilmes e seu impacto na segurança dos alimentos
 - 1.4.3.2. Métodos de limpeza e desinfecção
 - 1.4.3.3. Tipos de detergentes e desinfecção
 - 1.4.3.4. Sistemas de controle e verificação do plano de limpeza e desinfecção
- 1.5. Rastreabilidade na Indústrias de Alimentos
 - 1.5.1. Introdução à rastreabilidade
 - 1.5.1.1. Antecedentes do sistema de rastreabilidade
 - 1.5.1.2. Conceito de rastreabilidade
 - 1.5.1.3. Tipos de rastreabilidade
 - 1.5.1.4. Vantagens da rastreabilidade
 - 1.5.2. Implementação do Plano de Rastreabilidade
 - 1.5.2.1. Introdução
 - 1.5.2.2. Etapas anteriores
 - 1.5.2.3. Plano de rastreabilidade
 - 1.5.2.4. Sistema de identificação do produto
 - 1.5.2.5. Métodos de verificação do sistema
 - 1.5.3. Ferramentas para Identificação de produtos
 - 1.5.3.1. Ferramentas manuais
 - 1.5.3.2. Ferramentas automatizadas
 - 1.5.3.2.1. Código de barras EAN
 - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.4. Registros
 - 1.5.4.1. Registro identificação de matérias-primas e outros materiais
 - 1.5.4.2. Registro de processamento de alimentos
 - 1.5.4.3. Registro de identificação do produto final
 - 1.5.4.4. Registro dos resultados das verificações realizadas
 - 1.5.4.5. Período de manutenção de registros
 - 1.5.5. Gestão de incidentes, recall e recuperação de produtos e reclamações de clientes
- 1.6. Armazenamento de mercadorias e controle de produtos embalados
 - 1.6.1. Padrões de higiene para armazenamento de produtos a seco
 - 1.6.2. Conservação a quente: políticas de cozimento e reaquecimento e padrões de higiene
 - 1.6.3. Registros de validação dos sistemas de armazenamento e calibração de termômetros

- 1.6.4. Embalagem de alimentos e sua aplicação na segurança alimentar
 - 1.6.4.1. Garantias sanitárias e durabilidade dos alimentos em condições ideais, dependendo da tecnologia de embalagem
 - 1.6.4.2. Embalagens de alimentos e poluição ambiental
- 1.7. Técnicas analíticas e instrumentais no controle de qualidade de processos e produtos
 - 1.7.1. Laboratório alimentício
 - 1.7.2. Controle oficial da cadeia agroalimentar
 - 1.7.2.1. PNCPA para a cadeia agroalimentar
 - 1.7.2.2. Autoridades competentes
 - 1.7.3. Métodos de análise de alimentos
 - 1.7.3.1. Métodos de análise de cereais
 - 1.7.3.2. Métodos de análise de fertilizantes, resíduos de produtos fitossanitários e produtos veterinários
 - 1.7.3.3. Métodos de análise de produtos alimentícios
 - 1.7.3.4. Métodos de análise de produtos de carne
 - 1.7.3.5. Métodos de análise de óleos e gorduras
 - 1.7.3.6. Métodos de análise de produtos lácteos
 - 1.7.3.7. Métodos de análise de vinhos, sucos e mostos
 - 1.7.3.8. Métodos de análise de produtos da pesca
 - 1.7.4. Técnicas de análise nutricional
 - 1.7.4.1. Determinação da proteínas
 - 1.7.4.2. Determinação de carboidratos
 - 1.7.4.3. Determinação de gorduras
 - 1.7.4.4. Determinação das cinzas
- 1.8. Gestão da segurança alimentar
 - 1.8.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 1.8.1.1. O conceito de perigo
 - 1.8.1.2. O conceito de risco
 - 1.8.1.3. Avaliação de riscos
 - 1.8.2. Perigos físicos
 - 1.8.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 1.8.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
 - 1.8.3. Perigos químicos
 - 1.8.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 1.8.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 1.8.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
 - 1.8.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
 - 1.8.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
 - 1.8.3.6. Alérgenos em alimentos
 - 1.8.4. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 1.8.4.2. Riscos Microbianos
 - 1.8.4.3. Riscos biológicos não microbianos
 - 1.8.4.4. Métodos de controle de riscos biológicos
 - 1.8.5. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 1.8.5.1. Antecedentes
 - 1.8.5.2. Alcance
 - 1.8.5.3. BPF em um sistema de gestão de segurança
- 1.9. Validação de novos métodos e tecnologias
 - 1.9.1. Validação de processos e métodos
 - 1.9.1.1. Suporte documental
 - 1.9.1.2. Validação de técnicas analíticas
 - 1.9.1.3. Plano de amostragem de validação
 - 1.9.1.4. Viés e precisão do método
 - 1.9.1.5. Determinar a incerteza
 - 1.9.2. Métodos de validação
 - 1.9.2.1. Etapas de validação do método
 - 1.9.2.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 1.9.2.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
 - 1.9.3. Análise das causas
 - 1.9.3.1. Métodos qualitativos: árvores de causa-efeito e de causa-raiz
 - 1.9.3.2. Métodos quantitativos: Diagrama de Pareto e gráficos de dispersão

- 1.9.4. Auditorias internas do sistema de autocontrole
 - 1.9.4.1. Auditores competentes
 - 1.9.4.2. Programa e plano de auditoria
 - 1.9.4.3. Alcance da auditoria
 - 1.9.4.4. Documentos de referência
- 1.10. Manutenção da cadeia de frio
 - 1.10.1. A linha fria e seu impacto na segurança alimentar
 - 1.10.2. Diretrizes em um serviço de bufê para o projeto, a implementação e a manutenção de um sistema APPCC em toda a linha fria
 - 1.10.3. Identificação dos riscos associados à linha fria

Módulo 2. Qualidade e Gestão de Alimentos

- 2.1. Segurança de alimentos e defesa do consumidor
 - 2.1.1. Definição e conceitos básicos
 - 2.1.2. Evolução da qualidade e segurança dos alimentos
 - 2.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
 - 2.1.4. Órgãos e autoridades chave para a segurança de alimentos: estruturas e funções
 - 2.1.5. Fraude de alimentos e boatos de alimentos: 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. Passos a serem tomados para a implementação: Princípios básicos e programa de pré-requisitos
 - 2.8.2. Compromisso da direção
 - 2.8.3. Configuração do equipamento APPCC
 - 2.8.4. Descrição 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

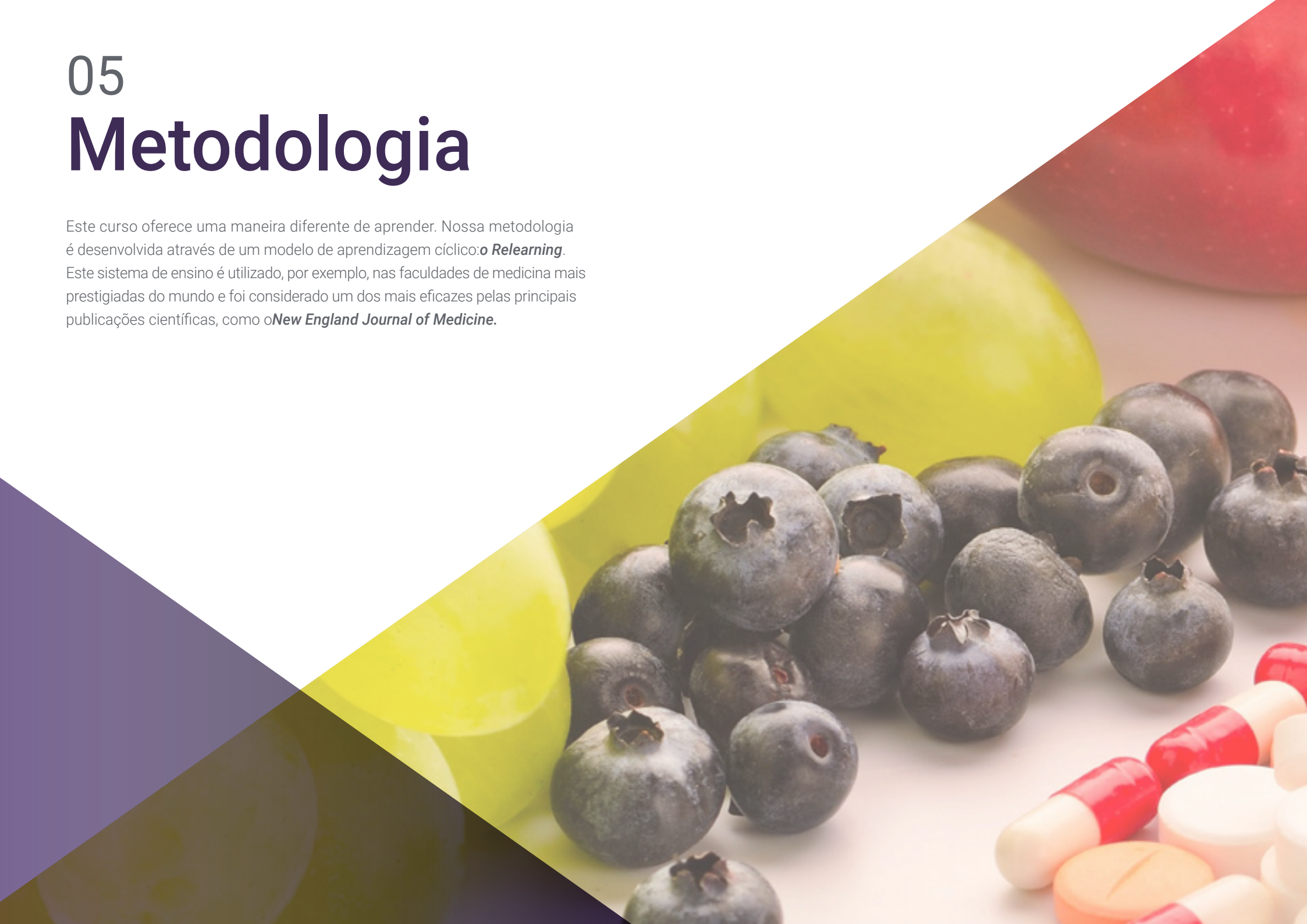
Módulo 3. Avaliação da segurança alimentar

- 3.1. Avaliação da segurança alimentar
 - 3.1.1. Definição de termos. Principais conceitos relacionados
 - 3.1.2. Contexto histórico da segurança alimentar
 - 3.1.3. Órgãos responsáveis pela gestão da segurança alimentar
- 3.2. Plano A.P.P.C.C.
 - 3.2.1. Pré-requisitos para a implementação
 - 3.2.2. Componentes do sistema APPCC
 - 3.2.2.1. Análise dos perigos
 - 3.2.2.2. Identificação dos pontos críticos
 - 3.2.2.3. Especificação dos critérios de controle. Monitoração
 - 3.2.2.4. Medidas corretivas
 - 3.2.2.5. Verificação do plano
 - 3.2.2.6. Registro de dados
- 3.3. Higiene de carnes e derivados
 - 3.3.1. Produtos de carne fresca
 - 3.3.2. Produtos de carne curada crua
 - 3.3.3. Produtos cárneos tratados termicamente
 - 3.3.4. Implementação de sistemas APPCC
- 3.4. Higiene de peixes e seus derivados
 - 3.4.1. Peixes, moluscos e crustáceos
 - 3.4.2. Produtos da pesca transformados
 - 3.4.3. Implementação de sistemas APPCC

- 3.5. Características higiênicas do leite e dos produtos à base de leite
 - 3.5.1. Características higiênicas do leite cru e tratado termicamente
 - 3.5.2. Características higiênicas do leite concentrado e desidratado
 - 3.5.3. Características higiênicas dos produtos lácteos
 - 3.5.4. Implementação de sistemas APPCC
- 3.6. Características de higiene de outros produtos de origem animal
 - 3.6.1. Ovos e derivados de ovos
 - 3.6.2. Mel
 - 3.6.3. Graxa e óleos
 - 3.6.4. Aplicação do sistema APPCC
- 3.7. Características higiênicas de frutas e vegetais
 - 3.7.1. Frutas e vegetais frescos, derivados de frutas e vegetais
 - 3.7.2. Frutos secos
 - 3.7.3. Óleos vegetais
 - 3.7.4. Implementação de sistemas APPCC
- 3.8. Características higiênicas de leguminosas e cereais
 - 3.8.1. Leguminosas e cereais
 - 3.8.2. Produtos derivados de leguminosas: farinha, pão e macarrão
 - 3.8.3. Implementação de sistemas APPCC
- 3.9. Características higiênicas da água e das bebidas
 - 3.9.1. Água potável e refrigerantes
 - 3.9.2. Bebidas estimulantes
 - 3.9.3. Bebidas alcoólicas:
 - 3.9.4. Implementação de sistemas APPCC
- 3.10. Características de higiene de outros produtos alimentares
 - 3.10.1. Nougat
 - 3.10.2. Refeições prontas
 - 3.10.3. Alimentos para crianças
 - 3.10.4. Implementação de sistemas APPCC

05 Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modelo 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 deste 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 alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que os alunos 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. Nutricionistas que seguem este método não só alcançam a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem sua capacidade mental por meio de exercícios para avaliar situações reais e aplicar seus conhecimentos.
2. O aprendizado 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 eficiente, graças à abordagem 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.



Relearning Methodology

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 nutricionistas aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estes simulados são realizados através de 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 45.000 Nutrição 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 permite aprender com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais na sua capacitação, desenvolvendo seu espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões, ou seja, 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 concentrada.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.

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



Material de estudo

O conteúdo didático foi elaborado especialmente para este curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que permite 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 todo o material 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 com o máximo rigor, explicado e detalhado para contribuir para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo: você poderá assistir as aulas quantas vezes quiser.



Resumos interativos

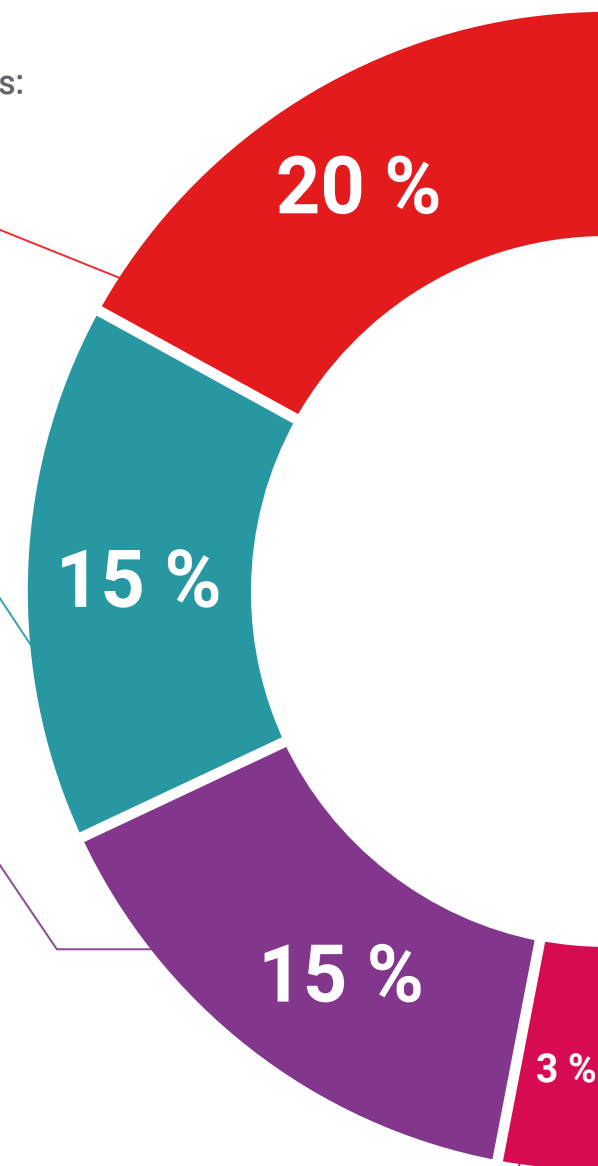
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica, através de sessões multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

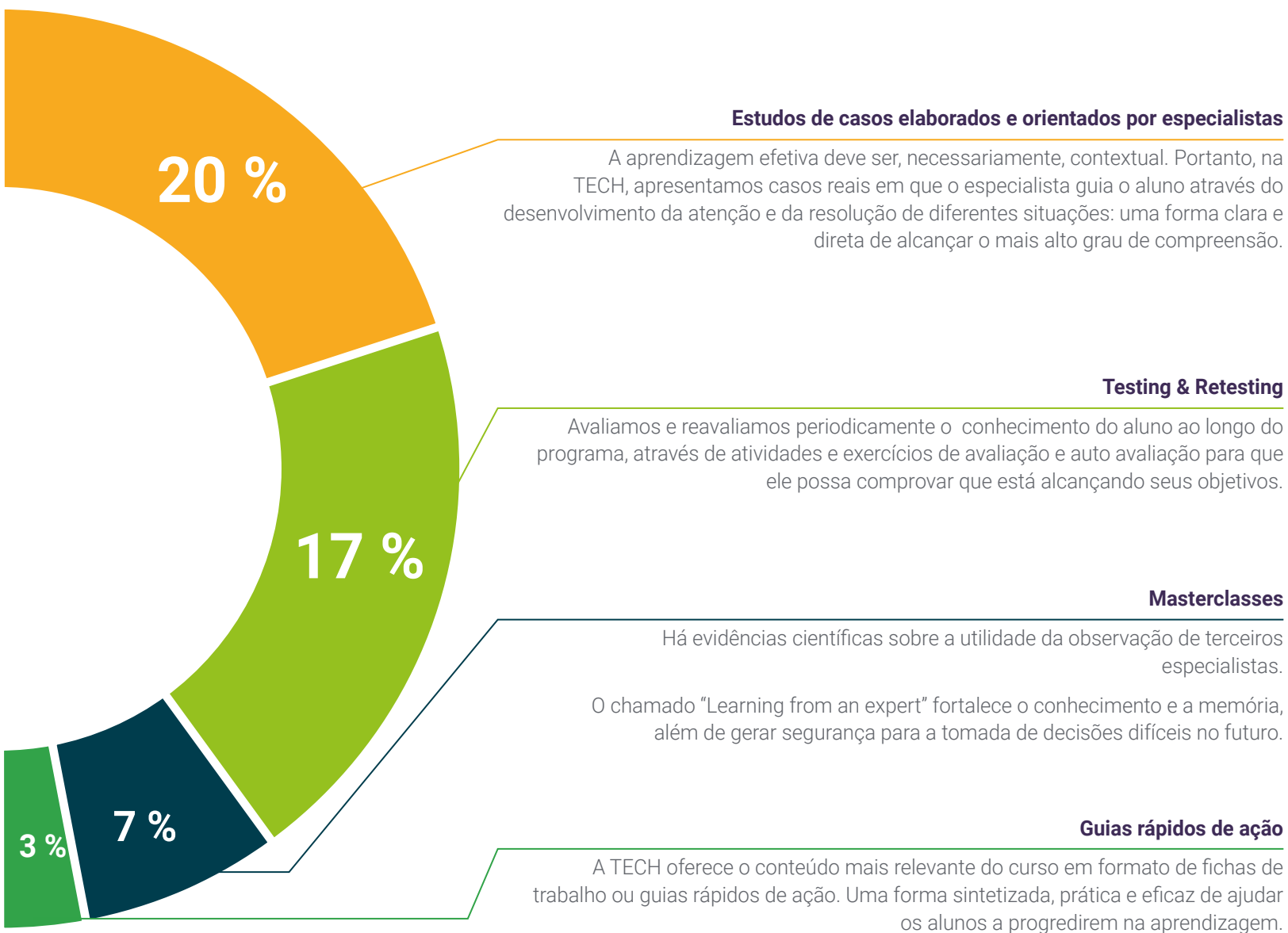
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



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 Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar 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 Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar** 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 Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar**

N.º de Horas Oficiais: **450h**



*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 comunidade
atenção personalizada
conhecimento conhecimento
presente presente
desenvolvimento desenvolvimento



Programa Avançado Gestão e Avaliação da Segurança Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16 horas/semana
- » Horário: em seu próprio ritmo
- » Exames: online

Programa Avançado

Gestão e Avaliação da
Segurança Alimentar

