

Curso

Validação das Metodologias
Aplicadas aos Projetos de I+D+I



Curso

Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I+D+I

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 12 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/medicina-veterinaria/curso/validacao-metodologias-aplicadas-projetos-i-d-i

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 22

06

Certificação

pág. 30

01

Apresentação

A segurança alimentar veterinária é fundamental para controlar que os produtos que consumimos sejam de qualidade, pelo que é necessário aumentar os conhecimentos neste campo. Agora a TECH apresenta uma capacitação completa em metodologias aplicadas a projetos de I&D&I. O estudante pode aproveitar esta oportunidade e adquirir conhecimentos sólidos neste domínio, que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.



“

*Este Curso é a melhor opção que poderá encontrar
para se especializar em Validação das Metodologias
Aplicadas aos Projetos de I&D&I”*

O Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I da TECH é o mais completo entre os oferecidos atualmente nas universidades.

Neste Curso são revistos os aspetos fundamentais que confirmam que os pontos críticos de controlo são eficazes e estão a garantir a segurança dos alimentos produzidos, sendo clara a necessidade e a formulação correta dos pontos críticos de controlo.

Além disso, determina as ferramentas necessárias para validar os controlos em vigor, verificara eficácia destes e ter a confiança necessária para implementar processos de controlo sólidos no âmbito do sistema de gestão da segurança alimentar.

Aborda igualmente os programas de "pré-requisitos específicos" que estão na base da gestão adequada dos pontos críticos de controlo. Analisa a causa raiz com métodos qualitativos e quantitativos eficazes para tratar os desvios das auditorias internas, das inspeções, das reclamações e dos desvios internos, a fim de fornecer dados objetivos para a validação dos controlos efetuados.

Por outro lado, os alunos ficarão também a conhecer a implementação e desenvolvimento de projetos de I&D na área alimentar. Para tal, são definidos os sistemas de apoio económico à execução dos projetos, as condições legais e, sobretudo, a metodologia de funcionamento dos projetos em termos de planeamento, disponibilidade de recursos, controlo e acompanhamento.

A adaptação ao trabalho de projetos no ambiente alimentar é de grande importância para realizar inovações, desenvolver novos produtos ou melhorar as condições de segurança alimentar e a utilização dos produtos alimentares e ingredientes utilizados.

Os docentes deste Curso 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, intencional e da fraude, dos sistemas normativos de certificação da segurança alimentar (*Food Safety/Food Integrity*) e da rastreabilidade (*Food Defence y Food Fraud/Food Authenticity*). São especialistas em legislação e regulamentação alimentar sobre qualidade e segurança, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, investigação e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, coordenação e implementação de projetos de I&D&I. Tudo isto é necessário para conseguir uma capacitação completa e especializada, muito procurada pelos profissionais do setor alimentar.

Trata-se de um projeto educativo empenhado em capacitar profissionais de alta qualidade. Um Curso concebido por profissionais especializados em cada área específica que enfrentam novos desafios todos os dias.

Este **Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I** 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 veterinária
- ♦ Os conteúdos gráficos, esquemáticos e predominantemente práticos com que está concebido fornecem informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ♦ As novidades sobre Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I
- ♦ Os exercícios práticos onde o processo de autoavaliação pode ser efetuado a fim de melhorar a aprendizagem
- ♦ O seu foco especial em metodologias inovadoras em Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I
- ♦ As aulas teóricas, perguntas ao especialista, fóruns de discussão sobre temas controversos e atividades de reflexão individual
- ♦ A disponibilidade de acesso aos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



Não perca a oportunidade de se capacitar connosco. É a oportunidade perfeita para progredir na sua carreira"

“

Este Curso é o melhor investimento que pode fazer na seleção de uma capacitação para atualizar os seus conhecimentos em Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I”

O seu corpo docente é formado por profissionais da área da Segurança Alimentar Veterinária, que transferem a sua experiência profissional para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades de referência e universidades de prestígio.

O seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educativa, irá permitir que o profissional tenha acesso a uma aprendizagem situada e contextual, isto é, um ambiente de simulação que proporcionará uma capacitação imersiva, programada para praticar em situações reais.

A conceção desta capacitação centra-se na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgem ao longo do Curso. Para tal, o profissional será auxiliado por um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e com vasta experiência em Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I.

Esta capacitação conta com o melhor material didático e tecnologia educativa, o que lhe permitirá realizar um estudo contextual que facilitará a aprendizagem.

Este Curso permitir-lhe-á conciliar os seus estudos com a sua profissão, uma vez que é 100% online.



02

Objetivos

O **Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I** destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor.



“

*Graças a este Curso, vai aperceber-se de como
avança todos os dias na sua profissão"*



Objetivos gerais

- ♦ Identificar os pontos críticos de controlo
- ♦ Dispor de ferramentas para a validação dos PCC
- ♦ Analisar os conceitos de Vigilância, Verificação e Validação de processos
- ♦ Melhorar a gestão de incidentes, reclamações e auditorias internas
- ♦ Determinar o funcionamento dos sistemas de I&D&I no domínio do desenvolvimento de novos produtos e processos no ambiente alimentar
- ♦ Analisar o sistema de I&D&I e a utilização de ferramentas de planeamento, gestão, avaliação, proteção de resultados e divulgação da I&D&I alimentar
- ♦ Desenvolver conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade para o desenvolvimento e/ou implementação de ideias, num contexto de investigação e desenvolvimento que permita levar os resultados ao setor da produção



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





Objetivos específicos

- ◆ Conhecer as principais diferenças entre pontos de controlo e pontos críticos de controlo
- ◆ Desenvolver programas de pré-requisitos e quadros de gestão para garantir a segurança alimentar
- ◆ Aplicar auditorias internas, reclamações ou incidentes internos como ferramentas de validação dos processos de controlo
- ◆ Examinar os métodos de Validação de processos
- ◆ Distinguir e especificar as diferenças entre as atividades de vigilância, verificação e validação no âmbito do sistema HACCP
- ◆ Demonstrar capacidade de resolução com a análise das causas e aplicação de ações corretivas para a gestão de reclamações ou não conformidades
- ◆ Avaliar a gestão das auditorias internas como ferramenta de melhoria do plano HACCP
- ◆ Estabelecer os sistemas de I&D&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança alimentar, para que possam abordar a investigação, o desenvolvimento e a inovação no campo de novos alimentos e ingredientes
- ◆ Compilar as fontes de financiamento das atividades de I&D&I no desenvolvimento de novos produtos alimentares que permitem abordar diferentes estratégias de inovação na indústria alimentar
- ◆ Analisar as formas de acesso a fontes de informação públicas e privadas no campo científico-técnico, económico e legal para o planeamento de um projeto de I&D&I
- ◆ Desenvolver metodologias de planeamento e gestão de projetos, apresentação de relatórios de controlo e monitorização de resultados
- ◆ Avaliar os sistemas de transferência de tecnologia que permitem passar os resultados de I&D&I para o meio da produção
- ◆ Analisar a implementação dos projetos uma vez concluída a sua fase documental

03

Direção do curso

O corpo docente do Curso inclui especialistas de renome em Segurança Alimentar Veterinária, que trazem a sua experiência profissional para esta capacitação. Além disso, outros especialistas de reconhecido prestígio participam na sua conceção e preparação, completando o Curso de forma interdisciplinar.



“

A nossa equipa de professores, especialistas em Segurança Alimentar, ajudá-lo-á a capacitar-se para ter sucesso na sua profissão"

Director Convidado Internacional

Especialista em **segurança alimentar**, John Donaghy é um **microbiologista** de renome com mais de 20 anos de vasta experiência profissional. O seu conhecimento abrangente de agentes patogénicos de origem alimentar, avaliação de riscos e diagnóstico molecular levou-o a trabalhar para instituições internacionais de renome, como a **Nestlé** e o **Departamento de Serviços Científicos da Agricultura da Irlanda do Norte**.

Entre as suas principais tarefas, foi responsável por aspectos operacionais relacionados com a **microbiologia da segurança alimentar**, incluindo análises de risco e pontos de controlo críticos. Desenvolveu também vários programas de **pré-requisitos** e **especificações bacteriológicas** para garantir ambientes higiénicos e seguros para uma produção alimentar óptima.

O seu forte empenho em fornecer serviços de classe mundial levou-o a combinar o seu trabalho de **gestão com a investigação científica**. Neste sentido, tem uma **extensa produção académica** de mais de 50 artigos abrangentes sobre temas como o impacto do **Big Data** na gestão dinâmica do **risco de segurança alimentar**, aspectos microbiológicos de ingredientes lácteos, deteção de esterase de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, extração de pectina de cascas de citrinos por poligalaturonase produzida em soro ou a produção de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

É também orador regular em conferências e fóruns mundiais, onde discute as mais inovadoras **metodologias de análise molecular** para deteção de agentes patogénicos e técnicas de implementação de sistemas de excelência no fabrico de alimentos. Desta forma, ajuda os profissionais a manterem-se na vanguarda destes campos, ao mesmo tempo que promove avanços significativos na compreensão do **Controlo de Qualidade**. Além disso, **patrocina projectos internos** de investigação e desenvolvimento para melhorar a segurança microbiológica dos alimentos.



Dr. Donaghy, John

- Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça
- Chefe de Projeto em Microbiologia de Segurança Alimentar no Instituto de Ciências Agro-alimentares e Biológicas, Irlanda do Norte
- Consultor científico sénior no Departamento de Serviços Científicos da Agricultura, Irlanda do Norte
- Consultor em várias iniciativas financiadas pela Autoridade de Segurança Alimentar do Governo Irlandês e pela União Europeia
- Doutor em Ciências, Bioquímica, Universidade de Ulster
- Membro da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos

“

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

Direção



Doutora Rocío Ivonne Limón Garduza

- ♦ Doutoramento em Química Agrícola e Bromatologia, Universidade Autónoma de Madrid
- ♦ Mestrado em Biotecnologia Alimentar (MBTA), Universidade de Oviedo
- ♦ Engenheira Alimentar, Licenciatura 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

Doutor Manuel Rendueles de la Vega

- ◆ Doutoramento em Engenharia Química, Professor Catedrático de Engenharia Química, Universidade de Oviedo
- ◆ Coordenador do Mestrado em Biotecnologia Alimentar, Universidade de Oviedo (desde 2013)
- ◆ Investigador principal em três projetos do Plano Nacional de I&D (desde 2004)

Dra. Eloísa Aranda Rodrigo

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

Dra. Marifé Montes Luna

- ◆ Diretora Técnica da Qualitatus (software de gestão da segurança alimentar)
- ◆ Licenciatura em Engenharia Agronómica, Universidade de Córdoba
- ◆ Programa Intensivo de Gestão Empresarial Pide, Instituto Internacional de San Telmo
- ◆ Pós-graduação em A.P.P.C.C., Universidade de Salamanca

04

Estrutura e conteúdo

A estrutura dos conteúdos foi elaborada pelos melhores profissionais do setor, com ampla experiência e reconhecido prestígio na profissão, apoiada pelo volume de casos revistos, estudados e diagnosticados, e com amplo conhecimento das novas tecnologias aplicadas à segurança alimentar veterinária.





“

Contamos com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Capacite-se conosco e melhore as suas competências”

Módulo 1. Validação de novas metodologias e processos

- 1.1. Pontos críticos de controlo
 - 1.1.1. Perigos significativos
 - 1.1.2. Programas de pré-requisitos
 - 1.1.3. Quadro de gestão dos pontos críticos de controlo
- 1.2. Verificação de um sistema de autocontrolo
 - 1.2.1. Auditorias internas
 - 1.2.2. Revisão dos registos históricos e das tendências
 - 1.2.3. Reclamações de clientes
 - 1.2.4. Detecção de incidentes internos
- 1.3. Vigilância, validação e verificação dos pontos de controlo
 - 1.3.1. Técnicas de vigilância ou de monitorização
 - 1.3.2. Validação dos controlos
 - 1.3.3. Verificação da eficácia
- 1.4. Validação de processos e métodos
 - 1.4.1. Suporte documental
 - 1.4.2. Validação de técnicas de análise
 - 1.4.3. Plano de amostragem de validação
 - 1.4.4. Desvio e precisão do método
 - 1.4.5. Determinação da incerteza
- 1.5. Métodos de validação
 - 1.5.1. Etapas da validação de métodos
 - 1.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 1.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 1.6. Gestão de incidentes e desvios
 - 1.6.1. Formação da equipa de trabalho
 - 1.6.2. Descrição do problema
 - 1.6.3. Determinação da causa raiz
 - 1.6.4. Ações corretivas e preventivas
 - 1.6.5. Verificação da eficácia
- 1.7. Análise de causas e respetivos métodos
 - 1.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
 - 1.7.1.1. Árvore de Falhas
 - 1.7.1.2. Porquês
 - 1.7.1.3. Causa e efeito
 - 1.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
 - 1.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
 - 1.7.2.1. Modelo de recolha de dados
 - 1.7.2.2. Diagrama de Pareto
 - 1.7.2.3. Gráficos de dispersão
 - 1.7.2.4. Histogramas
- 1.8. Gestão de reclamações
 - 1.8.1. Recolha de dados sobre as reclamações
 - 1.8.2. Investigação e tomada de medidas
 - 1.8.3. Elaboração de relatório técnico
 - 1.8.4. Análise de tendências das reclamações
- 1.9. Auditorias internas do sistema de autocontrolo
 - 1.9.1. Auditores competentes
 - 1.9.2. Programa e plano de auditoria
 - 1.9.3. Âmbito da auditoria
 - 1.9.4. Documentos de referência
- 1.10. Realização de auditorias internas
 - 1.10.1. Reunião de abertura
 - 1.10.2. Avaliação do sistema
 - 1.10.3. Desvios das auditorias internas
 - 1.10.4. Reunião de encerramento
 - 1.10.5. Avaliação e acompanhamento da eficácia do encerramento de desvios

Módulo 2. Desenvolvimento, coordenação e execução de projetos de I&D&I

- 2.1. Inovação e concorrência no âmbito alimentar
 - 2.1.1. Análise do setor alimentar
 - 2.1.2. Inovação nos processos, produtos e gestão
 - 2.1.3. Restrições regulamentares para a comercialização de novos alimentos
- 2.2. O sistema de I&D
 - 2.2.1. Programas internacionais
 - 2.2.2. Agências de promoção da investigação
- 2.3. Projetos de I&D&I
 - 2.3.1. Programas de apoio à I&D&I
 - 2.3.2. Tipos de projetos
 - 2.3.3. Tipos de financiamento
 - 2.3.4. Avaliação, acompanhamento e controlo dos projetos
- 2.4. Produção científica e tecnológica
 - 2.4.1. Publicação, difusão e divulgação dos resultados da investigação
 - 2.4.2. Investigação de base/investigação aplicada
 - 2.4.3. Fontes privadas de informação
- 2.5. Transferência de tecnologia
 - 2.5.1. Proteção da propriedade industrial. Patentes
 - 2.5.2. Restrições regulamentares à transferência no setor alimentar
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
- 2.6. Planeamento de projetos de I&D&I
 - 2.6.1. Estrutura analítica do trabalho
 - 2.6.2. Atribuição de recursos
 - 2.6.3. Prioridade das tarefas
 - 2.6.4. Método do Diagrama de Gantt
 - 2.6.5. Métodos e sistemas de planeamento suportados digitalmente
- 2.7. Desenvolvimento documental de projetos de I&D&I
 - 2.7.1. Estudos prévios
 - 2.7.2. Entrega de relatórios de progresso
 - 2.7.3. Elaboração da memória do projeto

- 2.8. Execução de projetos
 - 2.8.1. *Checklist*.
 - 2.8.2. Resultados
 - 2.8.3. Controlo da evolução do projeto
- 2.9. Entrega e validação de projetos
 - 2.9.1. Normas ISO de gestão de projetos de I&D&I
 - 2.9.2. Conclusão da fase de projeto
 - 2.9.3. Análise dos resultados e da viabilidade
- 2.10. Implementação dos projetos de I&D&I desenvolvidos
 - 2.10.1. Gestão de compras
 - 2.10.2. Validação de fornecedores
 - 2.10.3. Validação e verificação do projeto



Esta capacitação permitir-lhe-á progredir na sua carreira profissional de forma confortável”

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*.



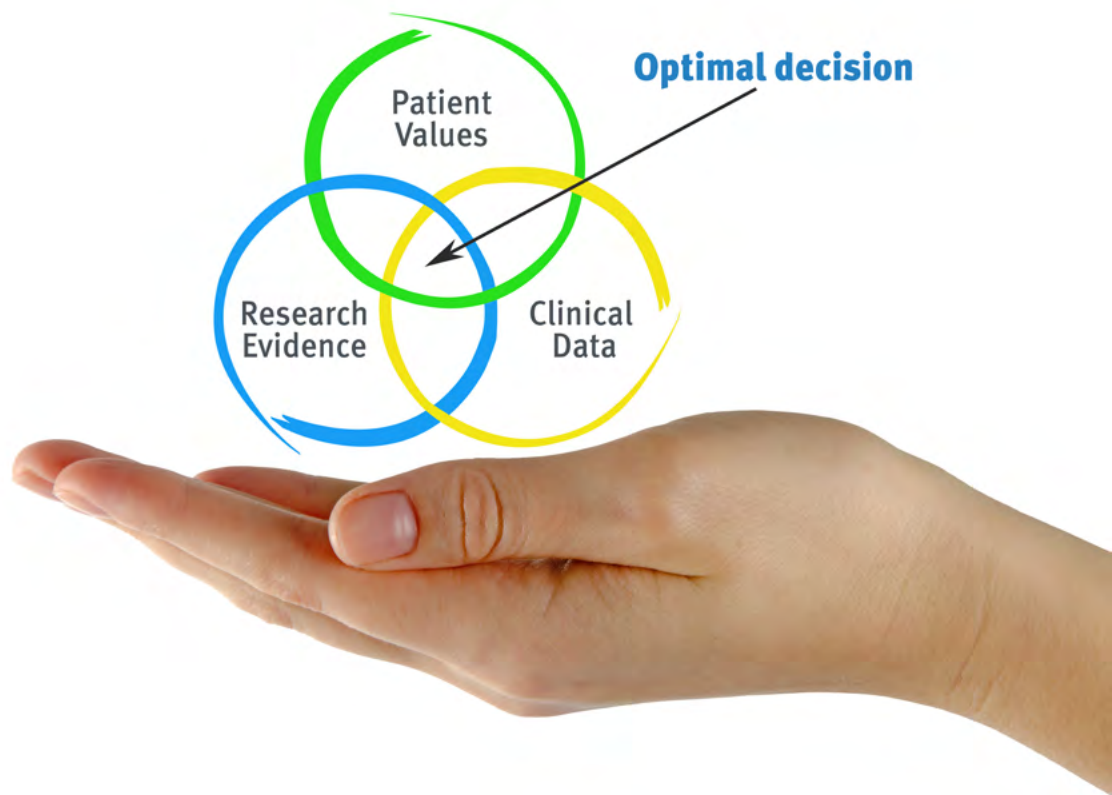
“

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, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, será confrontado com múltiplos casos clínicos simulados baseados em pacientes reais, nos quais terá 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 pode experimentar uma forma de aprendizagem que abala as fundações das universidades tradicionais de 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 se baseie na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática profissional veterinária.

“

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:

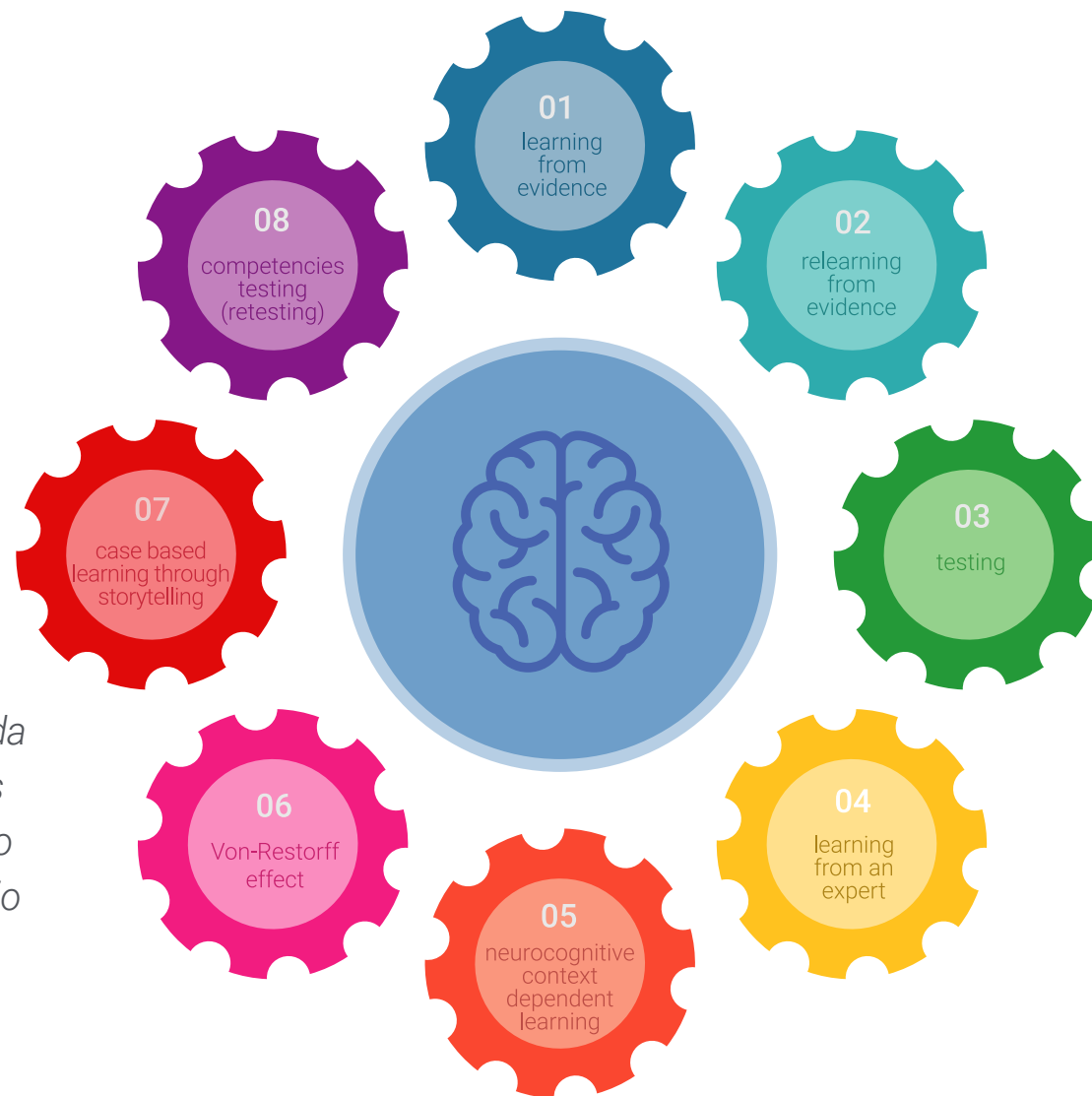
- 1 Os veterinários que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao 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 o veterinário, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo gasto 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 veterinário irá aprender através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulada. 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).

Esta metodologia já formou mais de 65.000 veterinários com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. A nossa metodologia de ensino é desenvolvida 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.



Últimas técnicas e procedimentos em vídeo

O TECH aproxima os estudantes das técnicas mais recentes, dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos veterinários atuais. 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

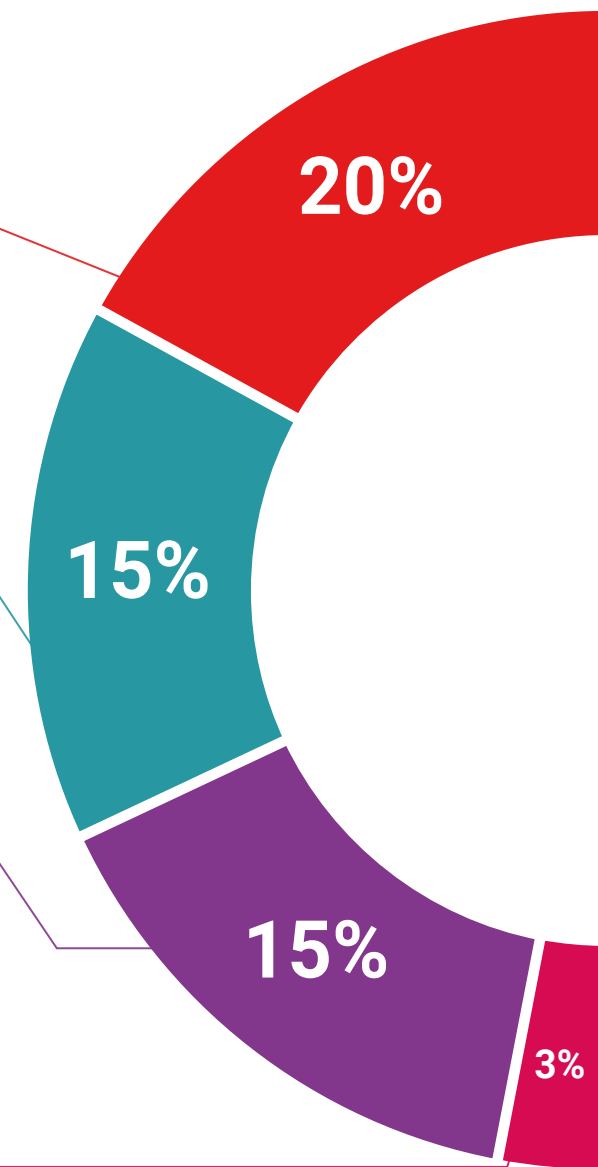
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

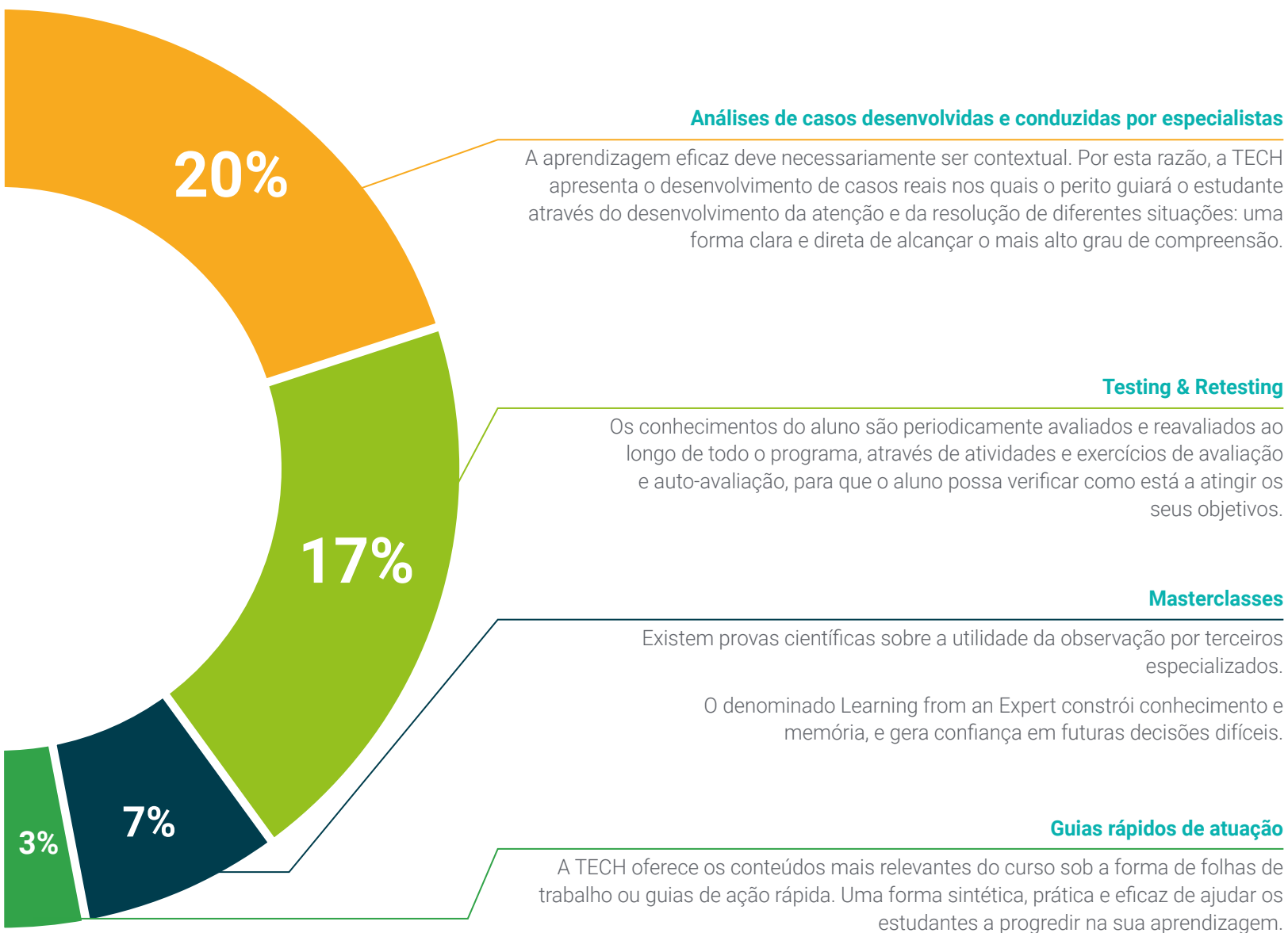
Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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





06

Certificação

O Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I&D&I garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I+D+I conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **Curso** emitido pela TECH Universidade Tecnológica.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: Curso de Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I+D+I

Modalidade: **online**

Duração: **12 semanas**

ECTS: **12**



*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.



Curso
Validação das Metodologias
Aplicadas aos Projetos de I+D+I

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 12 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso

Validação das Metodologias Aplicadas aos Projetos de I+D+I

