

Curso

Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar





Curso

Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/medicina-veterinaria/curso/digitalizacao-sistema-gestao-qualidade-industria-alimentar

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 digitalização pode levar a uma melhoria dos sistemas de gestão da segurança e da qualidade alimentar, pelo que é necessário aumentar os conhecimentos neste campo. Aproveite a oportunidade para adquirir conhecimentos sólidos neste campo que lhe permitirão tornar-se um profissional de sucesso.





“

Esta capacitação é a melhor opção que poderá encontrar para se especializar em Segurança Alimentar Veterinária e atualizar os seus conhecimentos”

Este Curso descreve a importância da aplicação dos meios e plataformas digitais nos sistemas de gestão da qualidade na indústria alimentar, com especial destaque para as estratégias de migração do sistema tradicional para o sistema digital.

Para uma compreensão adequada destas questões, são analisadas as definições atuais de segurança alimentar e de padrões de qualidade. Além disso, é descrito o impacto das plataformas digitais no desempenho dos principais organismos reguladores internacionais.

Ao longo desta capacitação são reforçados os conhecimentos básicos sobre os métodos tradicionais de gestão dos sistemas de qualidade na indústria alimentar e as vantagens da utilização de software comercial ou de diferentes ferramentas informáticas internas para aumentar a eficácia de programas como o Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). São apresentados exemplos de formatos para a documentação de protocolos de programas de pré-requisitos (PPR), licenças, formatos de rastreabilidade, registos de controlo, documentos de auditoria, entre outros.

Por último, são apresentados estudos de casos concretos em que a digitalização melhorou os sistemas de gestão da qualidade na indústria alimentar, e é discutida a importância das plataformas digitais e as tendências futuras para a segurança alimentar e os sistemas de gestão da qualidade.

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.

O Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre os oferecidos atualmente nas universidades. Trata-se de um projeto educativo empenhado na formação de profissionais de alta qualidade. Um Curso concebido por profissionais especializados em cada área específica que enfrentam novos desafios todos os dias.

Este **Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em segurança alimentar 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 Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar
- ♦ 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 Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar
- ♦ 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



É a oportunidade perfeita para avançar na sua carreira. Contamos com o melhor plano de estudos, profissionais especialistas na matéria e a mais recente tecnologia educativa"

“

Este Curso é o melhor investimento que pode fazer ao selecionar uma capacitação de atualização para atualizar os seus conhecimentos em Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar”

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 Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar.

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

Este Curso 100% online permitir-lhe-á conciliar os seus estudos com o seu trabalho profissional e aumentar os seus conhecimentos neste domínio.



02 Objetivos

O Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar destina-se a facilitar o desempenho do profissional com os últimos avanços mais inovadores no setor.



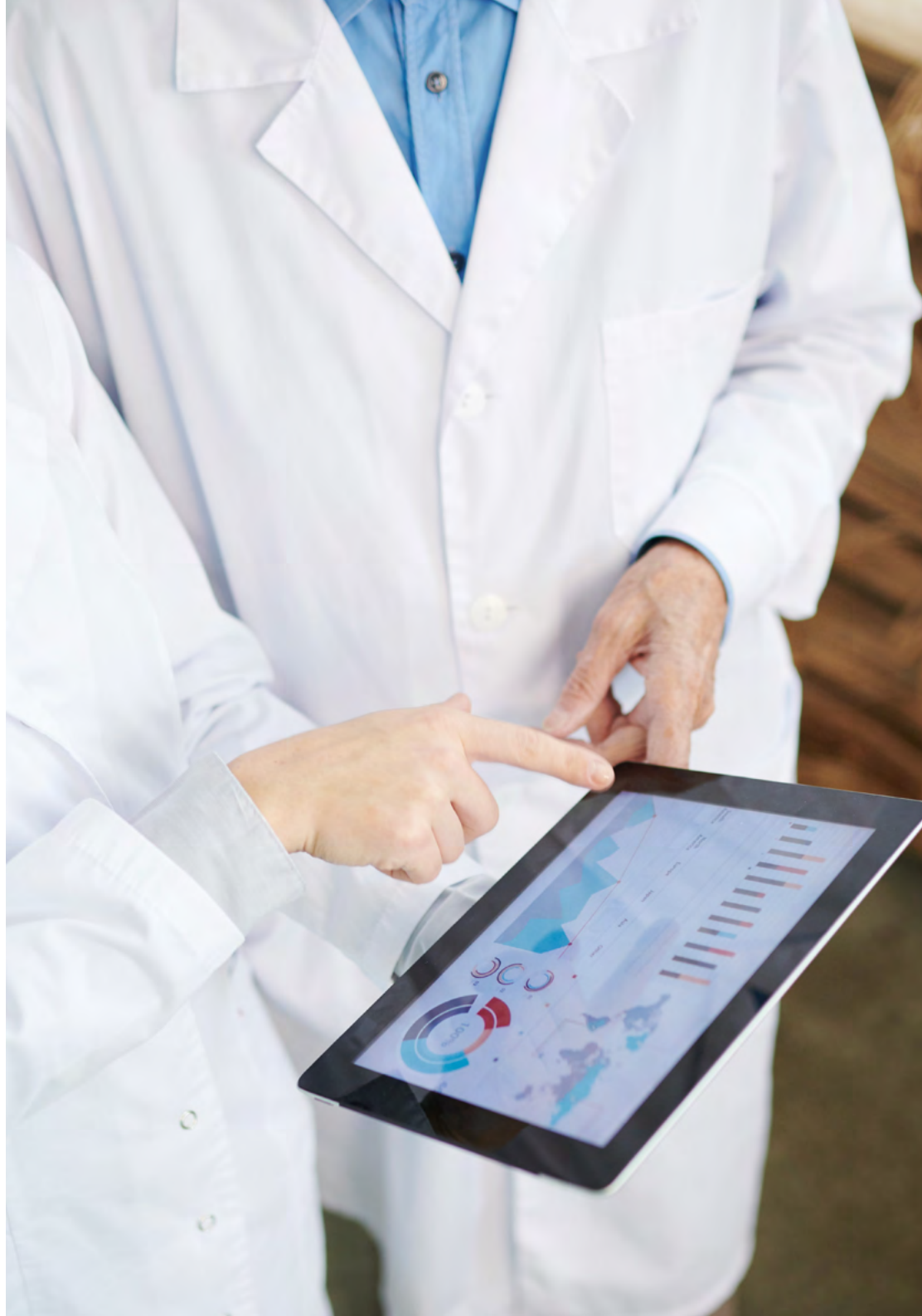
“

Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar”



Objetivos gerais

- Analisar as vantagens da digitalização nos processos de gestão da qualidade e segurança alimentar atualmente estabelecidos
- Desenvolver um conhecimento especializado das diferentes plataformas comerciais e ferramentas informáticas internas de gestão de processos
- Definir a importância de um processo de migração de um sistema tradicional para um sistema digital na gestão da qualidade e segurança alimentar
- Estabelecer estratégias para a digitalização de protocolos e documentos relacionados com a gestão dos diferentes processos de qualidade e segurança alimentar





Objetivos específicos

- ♦ Examinar os atuais padrões de qualidade e normas alimentares para a digitalização dos diferentes organismos de referência internacional
- ♦ Identificar os principais softwares comerciais e estratégias informáticas internas que permitem a gestão de processos específicos de segurança e qualidade alimentar
- ♦ Estabelecer estratégias adequadas para a transferência de processos tradicionais de gestão da qualidade para plataformas digitais
- ♦ Definir os pontos-chave do processo de digitalização de um programa de análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP)
- ♦ Analisar alternativas para a execução de programas de pré-requisitos (PPR), planos HACCP e monitorização de procedimentos operacionais normalizados (SOP)
- ♦ Analisar os protocolos e estratégias mais adequados para a digitalização da comunicação de riscos
- ♦ Desenvolver mecanismos para a digitalização da gestão de auditorias internas, registo de ações corretivas e acompanhamento de programas de melhoria contínua



Preparação e crescimento profissional que o impulsionará para uma maior competitividade no mercado de trabalho"

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 concepção e preparação, completando o programa de forma interdisciplinar.



HACCP

“

A nossa equipa docente, especializada em segurança alimentar, irá ajudá-lo a obter o melhor o 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

- ♦ Doutorado 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 Gustavo Rubén Velderrain Rodríguez

- ♦ Doutorado em Ciências, Centro de Investigación en Alimentación e Desenvolvimento, A. C. (CIAD)
- ♦ Membro do Sistema Nacional de Investigadores do CONACyT, no México



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.



“

Este Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”

Módulo 1. Digitalização do sistema de gestão da qualidade

- 1.1. Padrões de qualidade e análise de riscos na indústria alimentar
 - 1.1.1. Padrões atuais de qualidade e segurança alimentar
 - 1.1.2. Principais fatores de risco nos produtos alimentares
- 1.2. A "Era da Digitalização" e a sua influência nos sistemas globais de segurança alimentar
 - 1.2.1. Iniciativa Global de Segurança Alimentar do Codex Alimentarius
 - 1.2.2. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)
 - 1.2.3. Normas ISO 22000
- 1.3. Softwares comerciais para a gestão da segurança alimentar
 - 1.3.1. Utilização de dispositivos inteligentes
 - 1.3.2. Softwares comerciais para processos específicos de gestão
- 1.4. Criação de plataformas digitais para a integração de uma equipa responsável pelo desenvolvimento do programa HACCP
 - 1.4.1. Etapa 1. Preparação e planeamento
 - 1.4.2. Etapa 2. Implementação de programas de pré-requisitos para perigos e pontos de controlo críticos HACCP
 - 1.4.3. Etapa 3. Execução do plano
 - 1.4.4. Etapa 4. Verificação e manutenção do HACCP
- 1.5. Digitalização dos programas de pré-requisitos (PPR) na indústria alimentar - Migração do sistema tradicional para o sistema digital
 - 1.5.1. Processos de produção primária
 - 1.5.1.1. Boas Práticas de Higiene (BPH)
 - 1.5.1.2. Boas Práticas de Fabrico (BPF)
 - 1.5.2. Processos estratégicos
 - 1.5.3. Processos operacionais
 - 1.5.4. Processos de suporte
- 1.6. Plataformas de acompanhamento dos "Procedimentos Operativos Normalizados (PON)"
 - 1.6.1. Formação do pessoal sobre a documentação de PON específicos
 - 1.6.2. Canais de comunicação e monitorização da documentação de PON
- 1.7. Protocolos de gestão de documentos e de comunicação entre departamentos
 - 1.7.1. Gestão dos documentos de rastreabilidade
 - 1.7.1.1. Protocolos da área das compras
 - 1.7.1.2. Rastreabilidade dos protocolos de receção das matérias-primas
 - 1.7.1.3. Rastreabilidade dos protocolos de armazém
 - 1.7.1.4. Protocolos da área de processos
 - 1.7.1.5. Rastreabilidade dos protocolos de higiene
 - 1.7.1.6. Protocolos de qualidade do produto
 - 1.7.2. Implementação de canais de comunicação alternativos
 - 1.7.2.1. Utilização de nuvens de armazenamento e pastas de acesso restrito
 - 1.7.2.2. Encriptação de documentos para proteção de dados
- 1.8. Documentação e protocolos digitais para auditorias e inspeções
 - 1.8.1. Gestão de auditorias internas
 - 1.8.2. Registo de ações corretivas
 - 1.8.3. Aplicação do "ciclo de Deming"
 - 1.8.4. Gestão de programas de melhoria contínua
- 1.9. Estratégias para uma comunicação adequada dos riscos
 - 1.9.1. Protocolos de gestão e comunicação dos riscos
 - 1.9.2. Estratégias de comunicação eficazes
 - 1.9.3. Informação ao público e utilização das redes sociais
- 1.10. Estudos de casos concretos sobre a digitalização e as suas vantagens para a redução dos riscos na indústria alimentar
 - 1.10.1. Riscos da segurança alimentar
 - 1.10.2. Riscos de fraude alimentar
 - 1.10.3. Riscos para a defesa alimentar



“

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*.



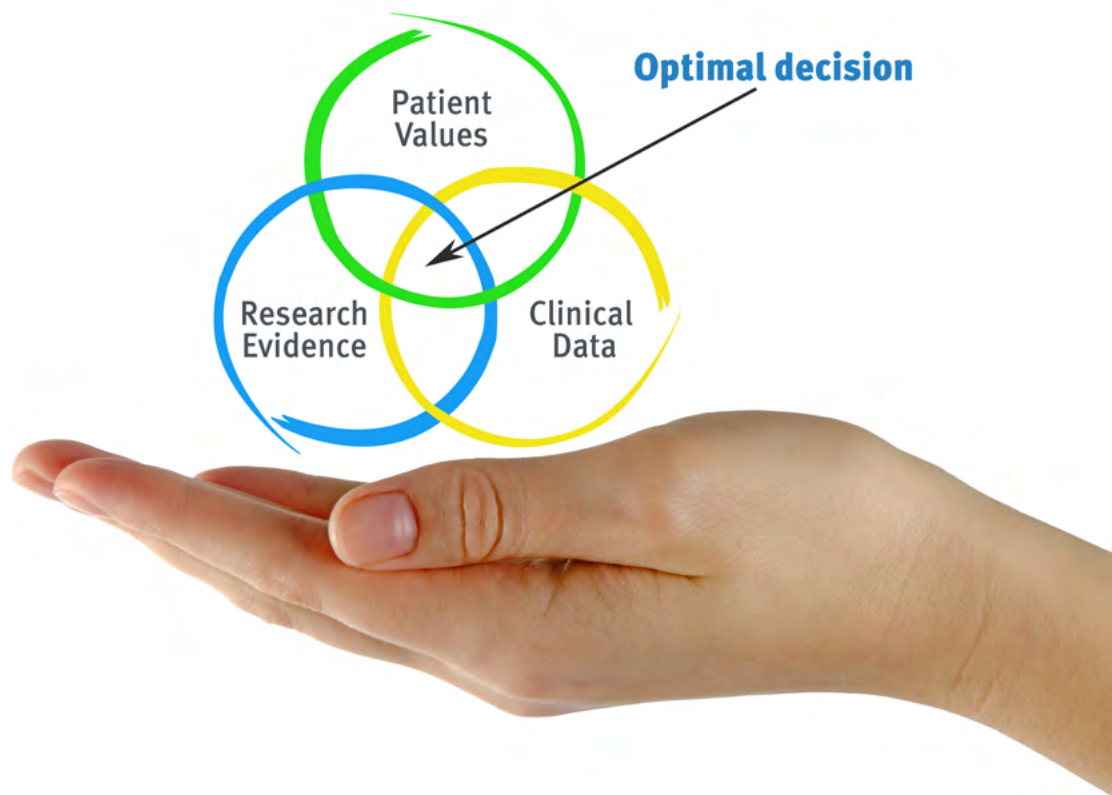
“

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:

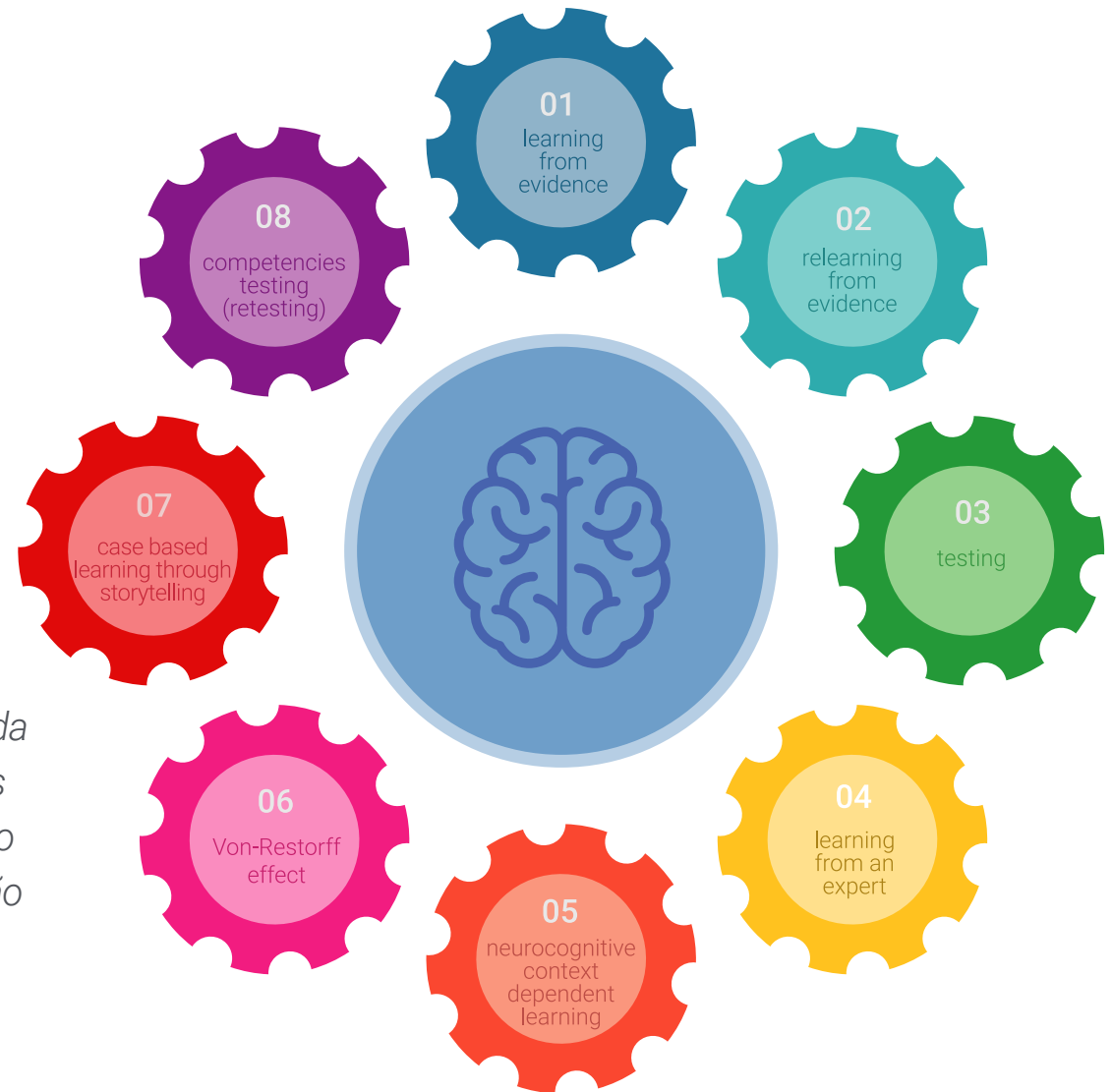
- 1 Os veterinários que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao 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

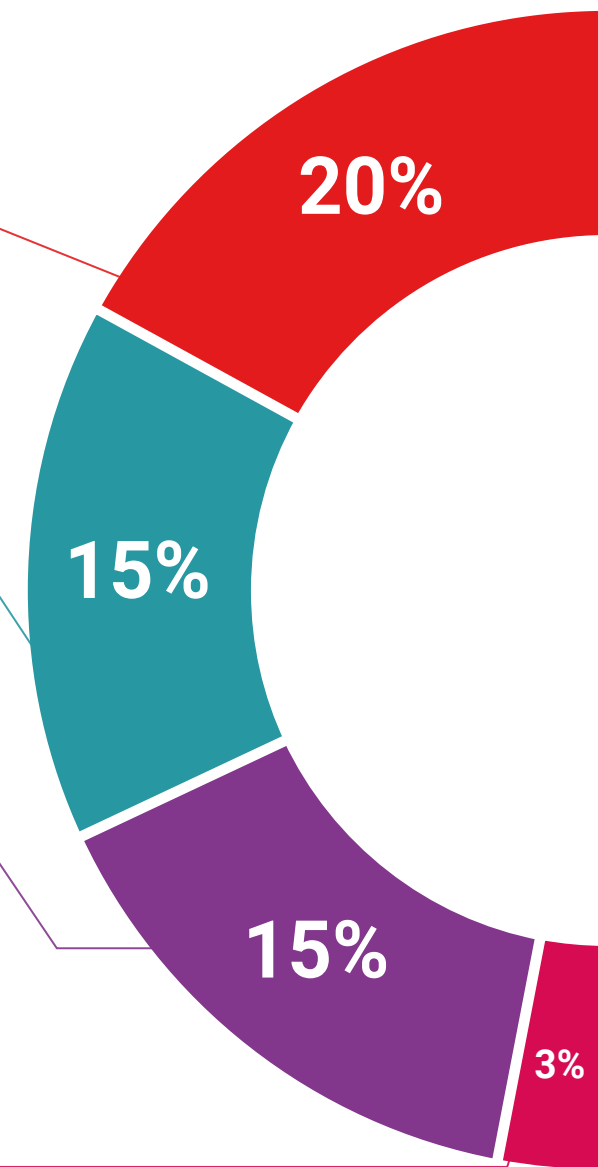
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

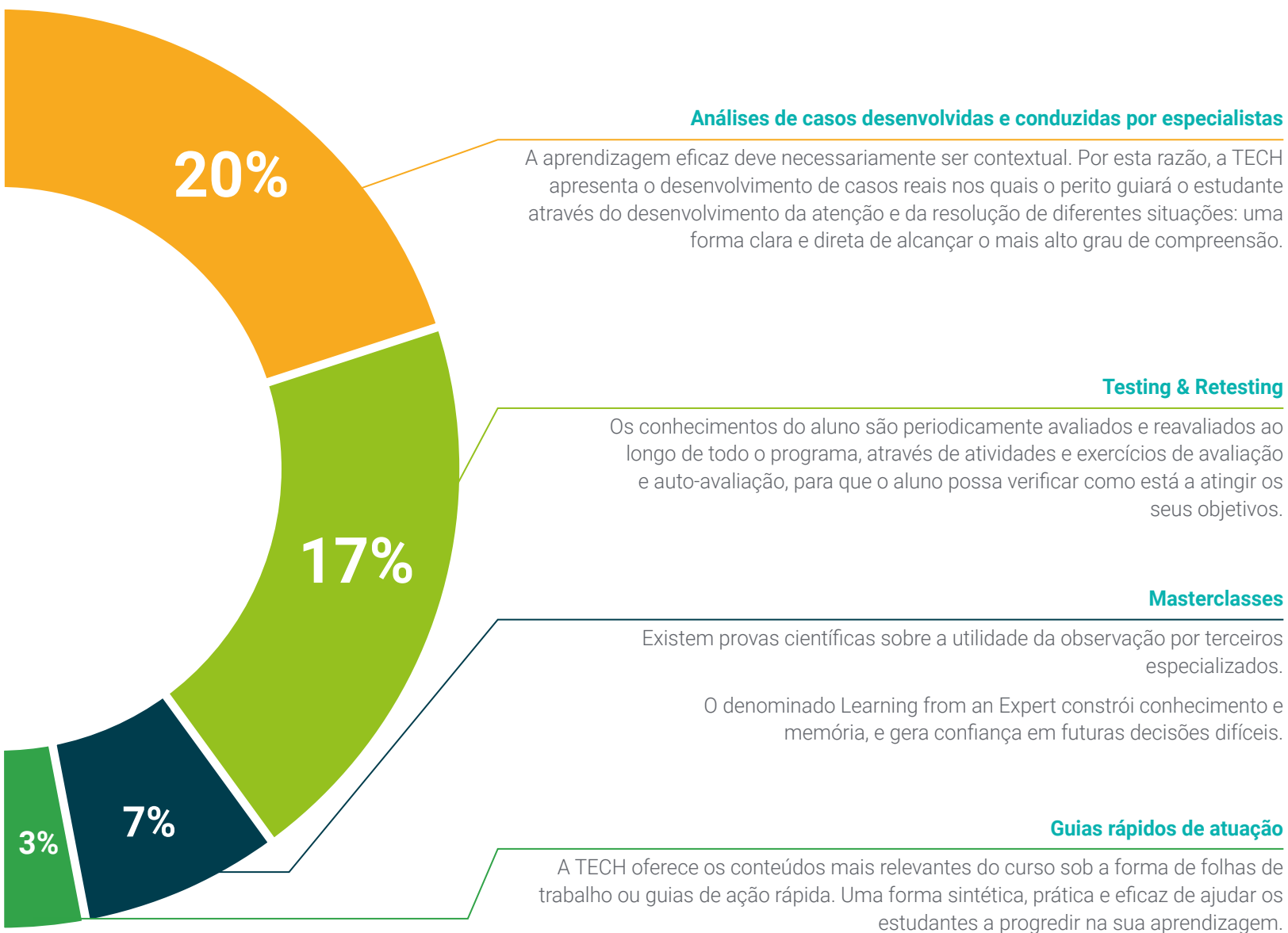
Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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 Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Inclua na sua capacitação um Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar: um valor acrescentado altamente qualificado para qualquer profissional nesta área"

Este **Curso de Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de 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 Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**

ECTS: **6**



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

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



Curso

Digitalização do Sistema
de Gestão da Qualidade
na Indústria Alimentar

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso

Digitalização do Sistema de Gestão da Qualidade na Indústria Alimentar