

Curso

Execução de Projetos de PD&I em
Qualidade e Segurança de Alimentos





Curso

Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/veterinaria/curso/execucao-projetos-pdi-qualidade-seguranca-alimentos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 16

05

Metodologia

pág. 20

06

Certificado

pág. 28

01

Apresentação

A inovação no setor de alimentos está em plena expansão. Novos produtos e alimentos estão se tornando cada vez mais disponíveis para nos ajudar a levar uma vida mais saudável, mas devemos estar muito familiarizados com todos os processos para que todas as garantias sanitárias de qualidade e segurança sejam atendidas. Aproveite a oportunidade e adquira um sólido conhecimento nesta área que lhe permitirá tornar-se um profissional de sucesso.



“

Especialize-se em Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos para ajudar a proteger a qualidade e a segurança dos alimentos que consumimos”

O Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos da TECH Universidade Tecnológica é o curso de pós-graduação mais completo oferecido nas universidades no momento, pois é voltado para a gestão integral da segurança alimentar.

A legislação alimentar é um aspecto altamente relevante antes da comercialização de qualquer produto derivado da indústria alimentícia. Por esta razão, este Curso oferece ao aluno um amplo conhecimento das regulamentações atuais relacionadas à qualidade e segurança alimentar, especialmente no âmbito internacional. Ao longo desta capacitação, será apresentado ao aluno o instrumento legal necessário para legislar no setor de alimentos, aplicável tanto aos produtos naturais quanto aos processados.

Como resultado, o estudante terá um conhecimento profundo da legislação de alimentos e das normas aplicáveis na alimentação, bem como da estrutura legislativa, podendo aplicar e aconselhar diferentes empresas do setor.

Este curso também aborda a implementação e o desenvolvimento de projetos de P&D no setor de alimentos. Ele define os sistemas de apoio financeiro para a implementação dos projetos, as condições legais e, em particular, a metodologia para a operação dos projetos em termos de planejamento, disponibilidade de recursos, controle e acompanhamento.

A adaptação ao trabalho de projeto no ambiente alimentar é de grande importância para a inovação, desenvolvimento de novos produtos ou melhoria das condições de segurança alimentar e uso de produtos alimentícios e ingredientes utilizados.

Os docentes deste Curso são professores universitários e profissionais de várias disciplinas na produção primária, na utilização de técnicas analíticas e instrumentais para o controle de qualidade, prevenção da contaminação acidental e intencional e fraude, esquemas de certificação regulamentar para a segurança alimentar (food safety/food integrity) e a rastreabilidade (food defence e food fraud/food authenticity). São especialistas em legislação e regulamentos sobre qualidade e segurança alimentar, validação de metodologias e processos, digitalização da gestão da qualidade, pesquisa e desenvolvimento de novos alimentos e, finalmente, a coordenação e execução de projetos de PD&I.

Trata-se de um projeto educacional comprometido com a capacitação de profissionais de alta qualidade. Um programa de estudos elaborado por profissionais especializados em cada assunto específico que enfrentam novos desafios a cada dia.

Este **Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Medicina Veterinária
- ♦ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil, fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas essenciais para o exercício da profissão
- ♦ Novidades sobre Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos
- ♦ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial em metodologias inovadoras em Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos
- ♦ 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



Não perca a chance de realizar com a gente esta capacitação em Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos. Esta é a oportunidade perfeita para impulsionar sua carreira”

“

Este Curso é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de uma capacitação para atualizar seus conhecimentos em Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos”

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 um aprendizado situado e contextual, ou seja, um ambiente simulado que proporcionará uma capacitação imersiva programada para capacitar em situações reais.

A proposta deste plano de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o profissional deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surjam ao longo do programa acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeos interativos, produzido por especialistas reconhecidos.

Esta capacitação possui o melhor material didático, permitindo realizar um estudo contextual e facilitando a sua aprendizagem.

Este Curso 100% online lhe permitirá conciliar seus estudos com seu trabalho enquanto amplia seus conhecimentos nesta área.



02 Objetivos

O Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos visa facilitar o desempenho dos profissionais com os últimos avanços mais inovadores do setor.





“

Esta é a melhor opção para aprender os últimos avanços na Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos”



Objetivos gerais

- ♦ Analisar os princípios da legislação alimentar, no âmbito internacional, e sua evolução até os dias de hoje
- ♦ Analisar as competências da legislação alimentar a fim de desempenhar as funções correspondentes na indústria alimentícia
- ♦ Avaliar os procedimentos e mecanismos de ação da indústria alimentícia
- ♦ Desenvolver as bases para a aplicação da legislação ao desenvolvimento de produtos na indústria alimentícia
- ♦ Determinar o funcionamento dos sistemas de PD&I no campo do desenvolvimento de novos produtos e processos no ambiente alimentar
- ♦ Analisar o sistema de PD&I e o uso de ferramentas para planejamento, gestão, avaliação, proteção dos resultados e divulgação de PD&I de alimentos
- ♦ Desenvolver conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade para o desenvolvimento e/ou implementação de ideias, em um contexto de pesquisa e desenvolvimento que permita levar os resultados para o setor produtivo



Um programa ideal para aperfeiçoar suas habilidades de avaliação do estado emocional em casa, sem a necessidade de frequentar aulas”





Objetivos específicos

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- ◆ Definir os fundamentos da legislação alimentar
- ◆ Descrever e desenvolver os principais organismos internacionais e europeus no campo da segurança alimentar e identificar suas competências
- ◆ Analisar a política de segurança alimentar no âmbito europeu
- ◆ Descrever os princípios, exigências e medidas da legislação alimentar
- ◆ Expor o quadro legislativo europeu que regula a indústria alimentar
- ◆ Identificar e definir a responsabilidade dos participantes da cadeia alimentar
- ◆ Classificar os tipos de responsabilidade e delitos no campo da segurança alimentar

Módulo 2 Desenvolvimento, coordenação e implementação de projetos de PD&I

- ◆ Estabelecer os sistemas de PD&I que permitam o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes, especialmente em questões de segurança alimentar, para que possam abordar a pesquisa, o desenvolvimento e a inovação no campo de novos alimentos e ingredientes
- ◆ Compilar as fontes de financiamento para atividades de PD&I no desenvolvimento de novos produtos alimentícios para abordar diferentes estratégias de inovação na indústria de alimentos
- ◆ Analisar as formas de acesso a fontes de informação públicas e privadas nos campos científico-técnico, econômico e jurídico para o planejamento de um projeto de PD&I
- ◆ Desenvolver metodologias para planejamento e gerenciamento de projetos, relatórios de controle e monitoramento de resultados
- ◆ Avaliar os sistemas de transferência de tecnologia que permitem a transferência dos resultados de PD&I para o ambiente produtivo
- ◆ Analisar a implementação dos projetos uma vez concluída a etapa de documentação

03

Direção do curso

O corpo docente do programa conta com especialistas de referência em Segurança Alimentar que trazem a esta capacitação a experiência do seu trabalho. Além disso, outros profissionais de reconhecido prestígio participaram da sua elaboração, completando o programa de forma interdisciplinar.





“

Nosso corpo docente, especialista em segurança alimentar, lhe ajudará a ter sucesso em sua profissão”

Diretor Internacional Convidado

Amplamente especializado em Segurança Alimentar, John Donaghy é um destacado Microbiólogo que possui uma extensa experiência profissional de mais de 20 anos. Seu conhecimento integral sobre temas como patógenos transmitidos por alimentos, avaliação de riscos e diagnóstico molecular o levou a fazer parte de instituições de referência internacional como a Nestlé e o Departamento de Serviços Científicos de Agricultura da Irlanda do Norte.

Entre suas principais funções, destaca-se a responsabilidade por aspectos operacionais relacionados à microbiologia da segurança alimentar, incluindo a análise de riscos e pontos críticos de controle. Além disso, ele desenvolveu múltiplos programas de requisitos prévios, bem como especificações bacteriológicas para garantir ambientes higiênicos e seguros para a produção ideal de alimentos.

Seu firme compromisso com a prestação de serviços de primeira categoria o impulsionou a combinar seu trabalho executivo com a Pesquisa Científica. Nesse sentido, ele possui uma extensa produção acadêmica, composta por mais de 50 artigos detalhados sobre temas como o impacto do Big Data na gestão dinâmica do risco de segurança alimentar, os aspectos microbiológicos dos ingredientes lácteos, a detecção de esterase de ácido ferúlico por *Bacillus subtilis*, a extração de pectina de cascas de cítricos por meio de poligalacturonase produzida em soro, e a produção de enzimas proteolíticas por *Lysobacter gummosus*.

Além disso, ele é um palestrante habitual em congressos e fóruns globais, onde aborda as metodologias de análise molecular mais inovadoras para detectar patógenos e as técnicas de implementação de sistemas de excelência na fabricação de alimentos. Dessa forma, ele contribui para que os profissionais se mantenham na vanguarda desses campos enquanto promove avanços significativos na compreensão do Controle de Qualidade. Adicionalmente, ele patrocina projetos internos de pesquisa e desenvolvimento para melhorar a segurança microbiológica dos alimentos.



Dr. Donaghy, John

- ♦ *Diretor Global de Segurança Alimentar da Nestlé, Lausanne, Suíça*
- ♦ *Líder de Projetos em Microbiologia de Segurança Alimentar do Instituto de Ciências Agroalimentares Biológicas, na Irlanda do Norte*
- ♦ *Assessor Científico Sênior no Departamento de Serviços Científicos de Agricultura, Irlanda do Norte*
- ♦ *Consultor em diversas iniciativas financiadas pela Autoridade de Segurança Alimentar do Governo da Irlanda e pela União Europeia*
- ♦ *Doutorado em Ciências, especialidade em Bioquímica, pela Universidade de Ulster*
- ♦ *Membro da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos*

“

Graças à TECH você será capaz de aprender com os melhores profissionais do

Direção



Dra. Rocío Ivonne Limón Garduza

- Inspetora de Qualidade e Especialistas em Bromatologia no Just Quality System SL
- Docente em Segurança e Inocuidade dos Alimentos no Centro de Formação de Mercamadrid
- Responsável pela Gestão de Qualidade e Desenvolvimento de Projetos na KMC
- Responsável pelo Departamento de Controle de Qualidade em Frutas Garralon Import Export SA em Mercamadrid
- Doutorado em Química Agrícola e Bromatologia pela Universidade Autónoma de Madri
- Formada em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Benemérita Universidade Autónoma de Puebla (México)
- Mestrado em Biotecnologia de Alimentos (MBTA) pela Universidade de Oviedo



Professores

Dra. Clara Colina Coca

- ◆ Nutricionista e Dietista em consultório particular
- ◆ Professor de programas relacionados a Nutrição e Dietética
- ◆ Doutorado em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Complutense de Madri
- ◆ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar pela Universidade Politécnica de Valência
- ◆ Diploma em Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Central da Catalunha

Dra. Sara Martínez López

- ◆ Doutora em Farmácia com especialização em Nutrição e Ciência dos Alimentos
- ◆ Professor Assistente Doutor da Universidade Complutense de Madri
- ◆ Professora Adjunta de Nutrição e Tecnologia de Alimentos na Universidade Europeia de Madri
- ◆ Pesquisadora do Grupo de Pesquisa em Microbiota, Alimentação e Saúde da Universidade Europeia de Madri
- ◆ Doutora em Farmácia pela Universidade Complutense de Madri.
- ◆ Formada em Química pela Universidade de Múrcia

Dr. Manuel Rendueles de la Vega

- ◆ Engenheiro Químico Especialista em Biotecnologia de Alimentos
- ◆ Pesquisador principal em três projetos do Plano Nacional de P&D
- ◆ Catedrático Universitário
- ◆ Doutor em Engenharia Química pela Universidade de Oviedo
- ◆ Especialista em Biotecnologia de Alimentos

04

Estrutura e conteúdo

A estrutura do conteúdo foi elaborada pelos melhores profissionais do setor, com ampla experiência e reconhecido prestígio na profissão, respaldada pelo volume de casos revisados, estudados e diagnosticados, e com vasto conhecimento das novas tecnologias aplicadas à segurança alimentar.



“

Contamos com o programa de estudos mais completo e atualizado do mercado. Buscamos a excelência e queremos que você também possa alcançá-la”

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e inocuidade

- 1.1. Introdução
 - 1.1.1. Organização jurídica
 - 1.1.2. Conceitos básicos
 - 1.1.2.1. Direito
 - 1.1.2.2. Legislação
 - 1.1.2.3. Legislação alimentar
 - 1.1.2.4. Regra
 - 1.1.2.6. Certificações, etc.
- 1.2. Legislação alimentar internacional Organizações internacionais
 - 1.2.1. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)
 - 1.2.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 1.2.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.3. Legislação alimentar europeia
 - 1.3.1. Legislação alimentar europeia
 - 1.3.2. Livro Branco sobre Segurança Alimentar
 - 1.3.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.3.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.3.5. Procedimento
 - 1.3.6. Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA)
- 1.5. Gestão da segurança alimentar na empresa
 - 1.5.1. Responsabilidades
 - 1.5.2. Autorizações
 - 1.5.3. Certificações
- 1.6. Legislação alimentar horizontal Parte 1:
 - 1.6.1. Normas gerais de higiene
 - 1.6.2. Água de consumo público
 - 1.6.3. Controle oficial de alimentos
- 1.7. Legislação alimentar horizontal Parte 2:
 - 1.7.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 1.7.2. Materiais em contato com alimentos
 - 1.7.3. Aditivos alimentares e aromatizantes
 - 1.7.4. Contaminantes em alimentos
- 1.8. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem vegetal
 - 1.8.1. Hortaliças e derivados
 - 1.8.2. Frutas e derivados
 - 1.8.3. Cereais
 - 1.8.4. Leguminosas
 - 1.8.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 1.8.6. Gorduras comestíveis
 - 1.8.7. Temperos e especiarias
- 1.9. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem animal
 - 1.9.1. Carne e subprodutos de carne
 - 1.9.2. Produtos da pesca
 - 1.9.3. Leite e produtos lácteos
 - 1.9.4. Ovos e derivados
- 1.10. Legislação alimentar vertical: Outros produtos
 - 1.10.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 1.10.2. Bebidas
 - 1.10.3. Refeições prontas

Módulo 2. Desenvolvimento, coordenação e implementação de projetos de PD&I

- 2.1. Inovação e competitividade no setor alimentício.
 - 2.1.1 Análise do setor de alimentos
 - 2.1.2 Inovação em processos, produtos e gestão
 - 2.1.3 Restrições regulatórias para a colocação de novos alimentos no mercado
- 2.2. O sistema de P&D
 - 2.2.4. Programas internacionais
 - 2.2.5. Organizações de promoção de pesquisa
- 2.3. Projetos de PD&I
 - 2.3.1. Programas de ajuda em PD&I
 - 2.3.2. Tipos de projetos
 - 2.3.3. Tipos de financiamento
 - 2.3.4. Avaliação, monitoramento e controle de projetos
- 2.4. Produção científica e tecnológica
 - 2.4.1. Publicação, divulgação e difusão dos resultados da pesquisa
 - 2.4.2. Pesquisa básica/pesquisa aplicada
 - 2.4.3. Fontes privadas de informação
- 2.5. Transferência de tecnologia
 - 2.5.1. Proteção da propriedade industrial. Patentes
 - 2.5.2. Condições regulamentares na transferência no setor de alimentos
 - 2.5.3. European Food Safety Authority (EFSA)
 - 2.5.4. Food and Drug Administration (FDA)
- 2.6. Planejamento de projetos de PD&I
 - 2.6.1. Estrutura da quebra de trabalho
 - 2.6.2. Alocação de recursos
 - 2.6.3. Prioridade das tarefas
 - 2.6.4. Método do Diagrama de Grantt
 - 2.6.5. Métodos e sistemas de planejamento com suporte digital
- 2.7. Desenvolvimento documental de projetos de PD&I
 - 2.7.1. Estudos prévios
 - 2.7.2. Entrega de relatórios de progresso
 - 2.7.3. Desenvolvimento da memória do projeto
- 2.8. Execução do projeto
 - 2.8.1. Checklist.
 - 2.8.2. Entregáveis
 - 2.8.3. Monitoramento do progresso do projeto
- 2.9. Entrega e validação do projeto
 - 2.9.1. Normas ISO de gerenciamento de projetos para projetos de PD&I
 - 2.9.2. Conclusão da fase do projeto
 - 2.9.3. Análise de resultados e viabilidade
- 2.10. Implementação de projetos desenvolvidos de PD&I
 - 2.10.1. Gestão de compras
 - 2.10.2. Validação de fornecedores
 - 2.10.3. Validação e verificação do projeto



Esta capacitação lhe permitirá avançar na sua carreira de uma maneira confortável”

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, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos simulados baseados em situações reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há diversas 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 você irá experimentar uma forma 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 da prática profissional do veterinário

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais e 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. Os veterinários 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 veterinário 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.
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.



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 veterinário 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 65 mil veterinários foram capacitados com 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 que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



As últimas técnicas e procedimentos em vídeo

A TECH aproxima o aluno das técnicas mais inovadoras, dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos veterinários. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistí-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

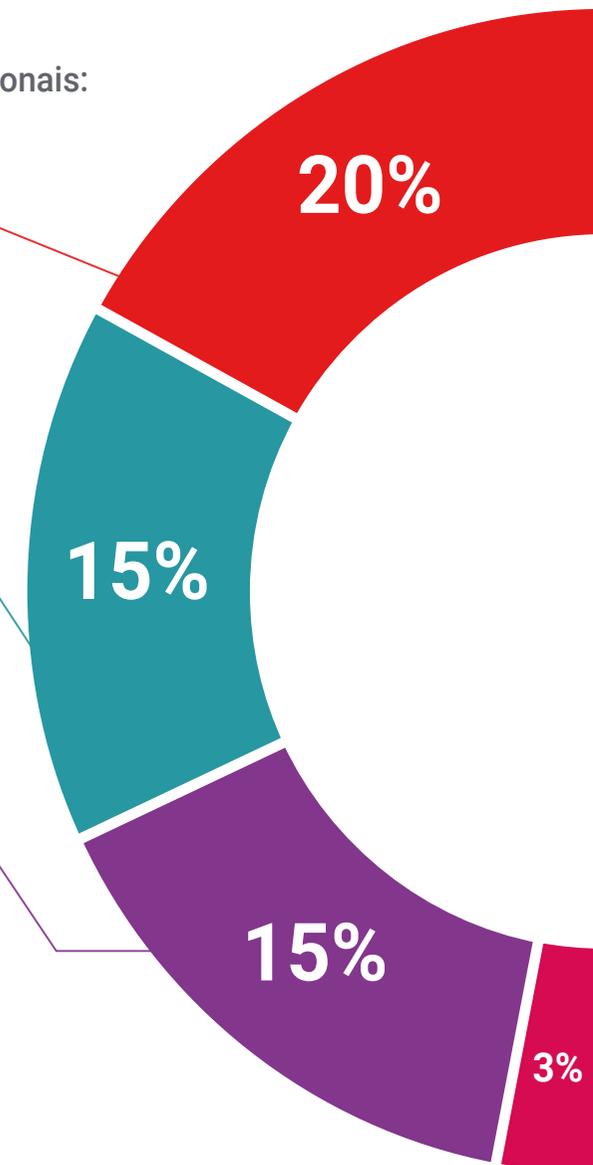
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

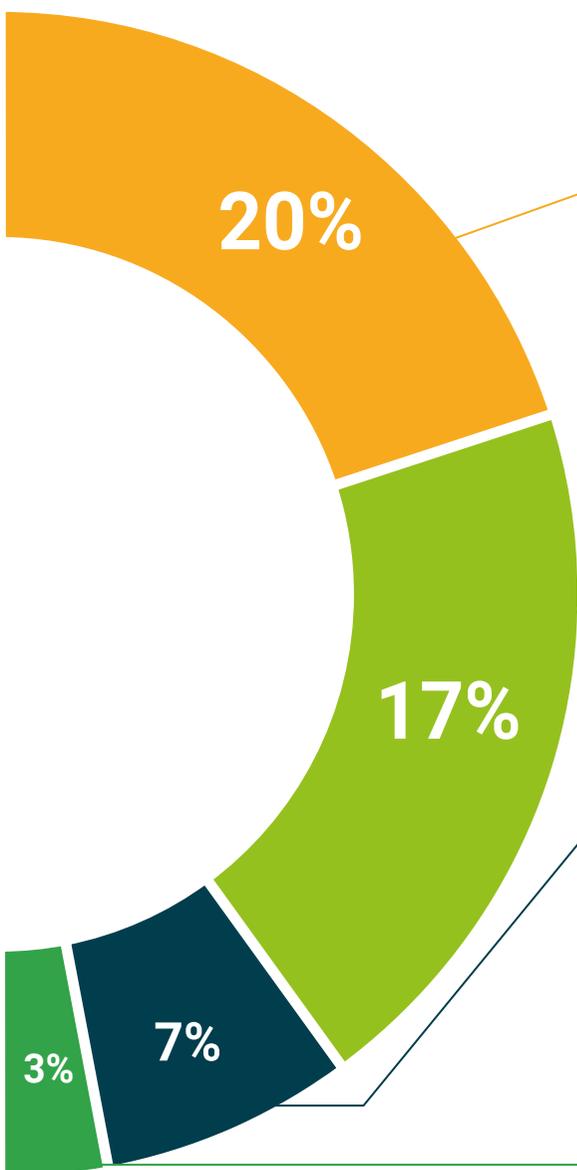
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentamos casos reais em que o especialista guia o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



06

Certificado

O Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso 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 **Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Curso de Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos**

Modalidade: **online**

Duração: **12 semanas**



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



Curso

Execução de Projetos
de PD&I em Qualidade
e Segurança de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Execução de Projetos de PD&I em Qualidade e Segurança de Alimentos