

Programa Avançado

Gestão Integrada de Segurança da Indústria de Alimentos e Bebidas





Programa Avançado Gestão Integrada de Segurança da Indústria de Alimentos e Bebidas

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/veterinaria/programa-avancado/programa-avancado-gestao-integrada-seguranca-industria-alimentos-bebidas

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 24

06

Certificado

pág. 32

01

Apresentação

A segurança alimentar é necessária para atender aos padrões de qualidade e segurança dos produtos que consumimos e para evitar perigos para os cidadãos. O aluno pode aproveitar a oportunidade e adquirir um conhecimento sólido neste campo que lhe permitirá tornar-se um profissional de sucesso.



“

Junte-se a nossa equipe de alunos e torne-se o melhor em sua profissão para garantir a segurança dos alimentos desde a produção primária"

O Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre aqueles oferecidos nas universidades neste momento, pois visa a Gestão Integrada 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 Programa Avançado oferece aos estudantes um amplo conhecimento dos regulamentos atuais sobre qualidade e segurança alimentar, tanto no âmbito nacional como internacional.

Este programa também desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e segurança aplicados à indústria de alimentos, bem como os métodos mais comumente utilizados para o controle destes perigos, incluindo alergênicos. Aborda os princípios da gestão da garantia de inocuidade na indústria de produção de alimentos, utilizando o plano APPCC como modelo, seus pré-requisitos, os passos para sua implementação e a verificação de sua eficiência.

Por último, este Programa Avançado analisa os princípios gerais de um processo de certificação em um contexto internacional, incluindo aspectos como a gestão de documentação, registros eletrônicos, auditorias e outros requisitos necessários para uma certificação de sucesso.

Os docentes deste programa são professores universitários e profissionais de várias disciplinas na produção primária, no uso de técnicas analíticas e instrumentais para o controle de qualidade, na prevenção de contaminação acidental, contaminação intencional e fraude, esquemas regulatórios para certificação da 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. Tudo isso é necessário para atingir a excelência acadêmica.

Este **Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Segurança Alimentar Veterinária
- ♦ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil, fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas essenciais para o exercício da profissão
- ♦ As novidades sobre a Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial para as metodologias inovadoras em Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas
- ♦ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet



Não perca a chance de fazer este Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas. Esta é a oportunidade perfeita para impulsionar sua carreira"

“

Este Programa Avançado é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de um programa de capacitação para atualizar seus conhecimentos em Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas"

O corpo docente deste curso é formado por profissionais da área de Segurança Alimentar Veterinária que transferem a experiência do seu trabalho para este programa, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

Seu 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 qualificação imersiva programada para capacitar em situações reais.

Este programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o especialista deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, o profissional contará com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo criado por especialistas reconhecidos e experientes em Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas.

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

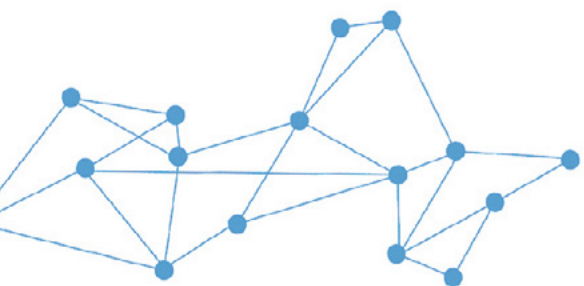
Este Programa Avançado lhe permitirá conciliar seus estudos com a sua atividade profissional. Você escolhe quando e onde estudar, já que é 100% online.



02 Objetivos

O Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas tem como objetivo facilitar o desempenho do profissional através dos últimos avanços mais inovadores do setor.





HACCP

“

Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em Segurança Alimentar”



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
- ♦ Fundamentar os conceitos mais importantes de segurança alimentar
- ♦ Definir o conceito de risco e avaliação de riscos
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão de segurança
- ♦ Concretizar os princípios do plano HACCP
- ♦ Definir os princípios de um processo de certificação
- ♦ Desenvolver o conceito de certificação das melhores práticas
- ♦ Analisar os principais modelos de certificação internacional para a gestão da segurança alimentar na indústria alimentícia





Objetivos específicos

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- ♦ 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. Gestão da segurança de alimentos

- ♦ Analisar os principais tipos de riscos associados aos alimentos
- ♦ Avaliar e aplicar o princípio da análise de risco e de risco na segurança alimentar
- ♦ Identificar os pré-requisitos e etapas anteriores para a implementação de um plano de gestão de segurança alimentar
- ♦ Estabelecer os principais perigos associados aos alimentos de acordo com sua natureza física, química ou biológica, e quais são alguns dos métodos usados para controlá-los
- ♦ Aplicar estes princípios ao desenvolvimento de um plano de gestão de segurança
- ♦ Especificar métodos para avaliar a eficiência de um ponto crítico e o plano de gerenciamento da segurança

Módulo 3. Certificações de segurança para a indústria de alimentos

- ♦ Estabelecer os requisitos gerais para a certificação
- ♦ Identificar os diferentes tipos de Boas Práticas (GxP) necessárias em um sistema de gestão de segurança alimentar e sua certificação
- ♦ Desenvolver a estrutura das normas internacionais ISO e ISO 17025
- ♦ Definir as características, estrutura e alcance dos principais esquemas globais de certificação de segurança alimentar



Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar seu crescimento profissional"

03

Direção do curso

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



“

*Os principais profissionais da área se reuniram
para lhe ensinar os principais avanços em
Segurança Alimentar Veterinária"*

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 e 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 mundo”

Direção



Dra. Rocío Ivonne Limón Garduza

- ♦ Doutora em Química Agrícola e Bromatologia (Universidade Autônoma de Madri)
- ♦ Mestrado em Biotecnologia de Alimentos (MBTA) (Universidade de Oviedo)
- ♦ Engenheira de Alimentos, Bacharel em Ciência e Tecnologia em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CYTA)
- ♦ Especialista em Gestão da Qualidade Alimentar ISO 22000
- ♦ Especialista em Qualidade e Segurança Alimentar, Centro de Treinamento Mercamadrid (CFM)

Professores

Dra. Clara Colina Coca

- ♦ Doutora em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♦ Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar: Sistema APPCC
- ♦ Pós-graduação em Nutrição Esportiva
- ♦ Professora colaboradora em UOC, 2018

Dra. Sara Martínez López

- ♦ Doutora em Farmácia (Universidad Complutense de Madrid)
- ♦ Formada em Química (Universidade de Múrcia)
- ♦ Professora adjunta de Nutrição e Tecnologia de Alimentos na Universidade Europeia de Madri
- ♦ Pesquisadora do grupo de pesquisa "Microbiota, Alimentos e Saúde" Universidade Europeia de Madri

Sra. Alcira Rosa Andrés Castillo

- ♦ Pesquisadora Projeto GenObIACM Grupo UCM
- ♦ Instituto IRYCIS de R&C para Pesquisa em Saúde U. Endotelium e MCM
- ♦ Coordenadora E.C. com produtos farmacêuticos e alimentícios
- ♦ Data Manager de Ensaios Clínicos com medicamentos para DM2
- ♦ Formada em Marketing UADE
- ♦ Especialista em Nutrição e Dietética com fatores de risco CV e DM UNED
- ♦ Curso de Rastreabilidade de Alimentos Fundação USAL



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 amplo conhecimento das novas tecnologias aplicadas à Segurança Alimentar.



“

Este Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”

Módulo 1. Legislação alimentar e normas de qualidade e segurança

- 1.1. Legislação alimentar internacional Organizações internacionais
 - 1.1.1. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)
 - 1.1.2. Organização Mundial da Saúde (OMS)
 - 1.1.3. Comissão do Codex Alimentarius
 - 1.1.4. Organização Mundial do Comércio
- 1.2. Legislação alimentar europeia
 - 1.2.1. Legislação alimentar europeia
 - 1.2.2. Livro Branco sobre Segurança Alimentar
 - 1.2.3. Princípios da legislação alimentar
 - 1.2.4. Requisitos gerais da legislação alimentar
 - 1.2.5. Procedimento
 - 1.2.6. Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA)
- 1.3. Legislação alimentar horizontal Parte 1:
 - 1.3.1. Normas gerais de higiene
 - 1.3.2. Água de consumo público
 - 1.3.3. Controle oficial de alimentos
- 1.4. Legislação alimentar horizontal Parte 2:
 - 1.4.1. Armazenagem, conservação e transporte
 - 1.4.2. Materiais em contato com alimentos
 - 1.4.3. Aditivos alimentares e aromatizantes
 - 1.4.4. Contaminantes em alimentos
- 1.5. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem vegetal
 - 1.5.1. Hortaliças e derivados
 - 1.5.2. Frutas e derivados
 - 1.5.3. Cereais
 - 1.5.4. Leguminosas
 - 1.5.5. Óleos vegetais comestíveis
 - 1.5.6. Gorduras comestíveis
 - 1.5.7. Temperos e especiarias

- 1.6. Legislação alimentar vertical: Produtos de origem animal
 - 1.6.1. Carne e subprodutos de carne
 - 1.6.2. Produtos da pesca
 - 1.6.3. Leite e produtos lácteos
 - 1.6.4. Ovos e derivados
- 1.7. Legislação alimentar vertical: Outros produtos
 - 1.7.1. Alimentos estimulantes e derivados
 - 1.7.2. Bebidas
 - 1.7.3. Refeições prontas

Módulo 2. Gestão da segurança alimentar

- 2.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 2.1.1. O conceito de perigo
 - 2.1.2. O conceito de risco
 - 2.1.3. Avaliação de riscos
 - 2.1.4. Segurança alimentar e sua gestão baseada na avaliação de risco
- 2.2. Perigos físicos
 - 2.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 2.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
- 2.3. Perigos químicos
 - 2.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 2.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 2.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
 - 2.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
 - 2.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
 - 2.3.6. Alérgenos em alimentos
 - 2.3.7. Controle de alergênicos na indústria alimentícia
- 2.4. Riscos biológicos
 - 2.4.1. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 2.4.2. Riscos Microbianos
 - 2.4.3. Riscos biológicos não microbianos
 - 2.4.4. Métodos de controle de riscos biológicos



- 2.5. Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (BPF)
 - 2.5.2. Antecedentes das BPFs
 - 2.5.3. Alcance das BPFs
 - 2.5.4. BPF em um sistema de gestão de segurança
- 2.6. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
 - 2.6.1. Sistemas de saúde na indústria alimentícia
 - 2.6.2. Alcance dos PPHO
 - 2.6.3. Estrutura de um PPHO
 - 2.6.4. PPHOs em um sistema de gestão de segurança
- 2.7. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 2.7.1. *Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle* (APPCC)
 - 2.7.2. Antecedentes do HACCP
 - 2.7.3. Os pré-requisitos do HACCP
 - 2.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 2.8. As 7 etapas de implementação do plano de Controle de Perigos e Pontos Críticos (HACCP)
 - 2.8.1. Análise de riscos
 - 2.8.2. Identificação dos pontos de controle críticos
 - 2.8.3. Estabelecimento de limites críticos
 - 2.8.4. Estabelecendo procedimentos de monitoramento
 - 2.8.5. Implementação de ações corretivas
 - 2.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
 - 2.8.7. Sistemas de registro e documentação
- 2.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Perigo e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 2.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
 - 2.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
 - 2.9.3. Uso e gerenciamento de registros para avaliar a eficiência do plano HACCP
- 2.10. Variantes do sistema de planejamento de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) com base em sistemas de risco
 - 2.10.1. VACCP ou plano de garantia de vulnerabilidade e pontos críticos de controle (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP ou Avaliação de Ameaças e Pontos Críticos de Controle (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.3. HARPC ou Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Módulo 3. Certificações de segurança alimentar para a indústria alimentícia

- 3.1. Princípios da certificação
 - 3.1.1. O conceito de certificação
 - 3.1.2. Os órgãos certificadores
 - 3.1.3. Esboço geral de um processo de certificação
 - 3.1.4. Gestão de um programa de certificação e re-certificação
 - 3.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 3.2. Certificações de Boas Práticas
 - 3.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 3.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
 - 3.2.3. Certificação de Boas Práticas para a produção primária
 - 3.2.4. Outros programas de boas práticas (GxP)
- 3.3. Certificação ISO 17025
 - 3.3.1. A estrutura de normas ISO
 - 3.3.2. Visão geral do sistema ISO 17025
 - 3.3.3. Certificação ISO 17025
 - 3.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da segurança alimentar
- 3.4. Certificação ISO 22000
 - 3.4.1. Antecedentes
 - 3.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
 - 3.4.3. Alcance da certificação ISO 22000
- 3.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e *Global Markets Program*
 - 3.5.1. O sistema global de segurança alimentar GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Estrutura do programa Global GAP
 - 3.5.3. Alcance da certificação Global GAP
 - 3.5.4. Estrutura do programa *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Alcance da certificação *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Relação de global GAP e *Global Markets* com outras certificações
- 3.6. Certificação SQF (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Estrutura do programa SQF
 - 3.6.2. Alcance da certificação SQF
 - 3.6.3. Relação do SQF com outras certificações





- 3.7. Certificação BRC (British Retail Consortium)
 - 3.7.1. Estrutura do programa BRC
 - 3.7.2. Alcance da certificação BRC
 - 3.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 3.8. Certificação IFS
 - 3.8.1. Estrutura do programa IFS
 - 3.8.2. Alcance da certificação IFS
 - 3.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 3.9. Certificação FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
 - 3.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
 - 3.9.3. Alcance da certificação FSSC 22000
- 3.10. Programas de Defesa Alimentar
 - 3.10.1. O conceito de defesa alimentar
 - 3.10.2. O alcance de um programa de defesa alimentar
 - 3.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de advocacia alimentar

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**.



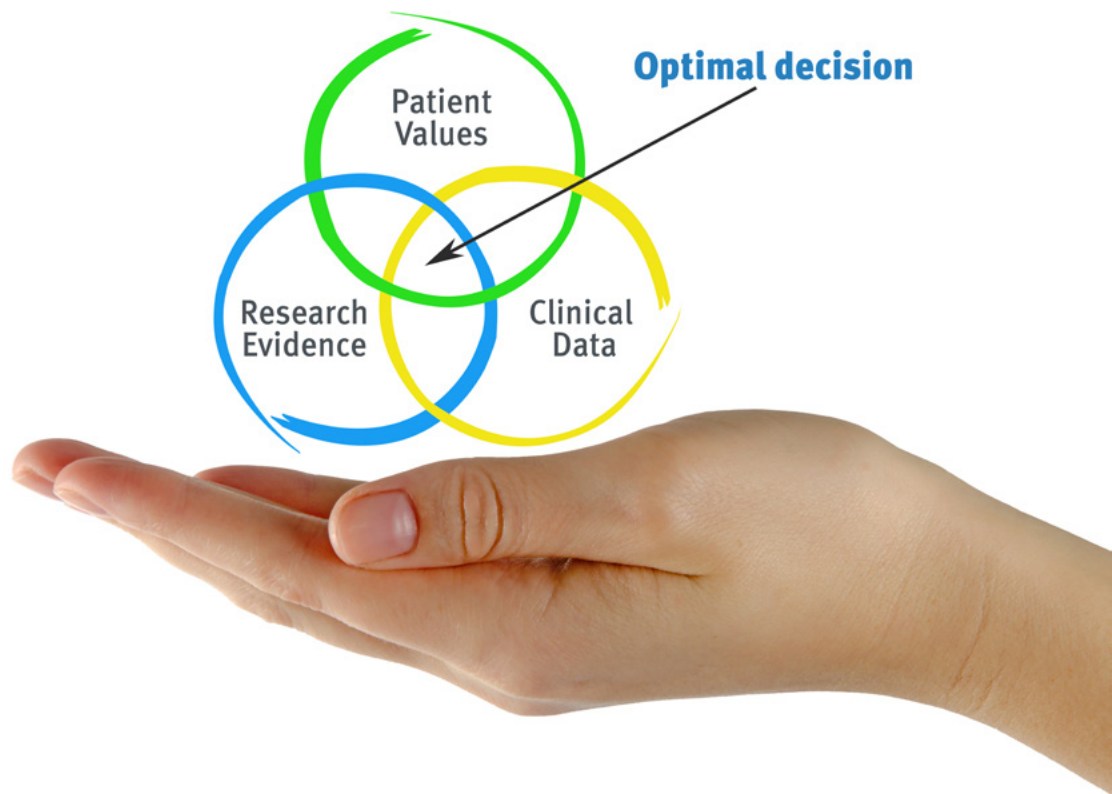
“

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.



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.



06 Certificado

O Programa Avançado de Gestão Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas 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 Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **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 Integrada da Segurança na Indústria de Alimentos e Bebidas**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**



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

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



Programa Avançado
Gestão Integrada de
Segurança da Indústria
de Alimentos e Bebidas

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

Programa Avançado

Gestão Integrada de Segurança da Indústria de Alimentos e Bebidas

