

Programa Avançado

Gestão e Validação de Processos
na Indústria de Alimentos





Programa Avançado Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos

- » 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-validacao-processos-industria-alimentos

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 Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos é essencial para controlar a qualidade dos produtos de origem animal que consumimos. É necessário, portanto, obter capacitação especializada nesta área. 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 e Validação de Processos na Indústria de Alimentos da TECH Universidade Tecnológica é o mais completo entre os programas oferecidos nas universidades atualmente, pois tem como objetivo a gestão completa da inocuidade dos alimentos de origem animal.

Em particular, este programa de capacitação desenvolve os conceitos mais importantes de perigo, risco e inocuidade 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.

Também revisa os princípios gerais de um processo de certificação em um contexto internacional, abordando aspectos tais como gestão de documentação, registros eletrônicos, auditorias e outros requisitos necessários para o sucesso da certificação.

Outro dos pontos fortes desta capacitação é que ela revisa os aspectos fundamentais que confirmam que os pontos críticos de controle são eficazes e estão garantindo a segurança dos alimentos produzidos, sendo clara a necessidade e a formulação correta dos pontos críticos de controle. Ele também demonstra as ferramentas necessárias para validar os controles em vigor, verificar a eficácia desses controles e ter a confiança necessária para implementar processos de controle sólidos dentro do sistema de gestão de segurança alimentar.

Os docentes deste programa são professores universitários e profissionais de várias disciplinas na produção primária, o uso de técnicas analíticas e instrumentais para o controle de qualidade, a 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 se conseguir uma capacitação completa e especializada, altamente exigida pelos profissionais do setor de alimentos.

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 **Programa Avançado de Gestão e Validação de Processos na Indústria 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 Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos
- ♦ Exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial em metodologias inovadoras em Gestão e Validação de Processos na Indústria 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 conosco esta capacitação em Gestão e Validação de Processos da Indústria de Alimentos. Esta é a oportunidade perfeita para impulsionar sua carreira"

“

Este Programa Avançado é o melhor investimento que você pode fazer na seleção de uma capacitação para atualizar seus conhecimentos em Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos”

O corpo docente desta capacitação 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.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

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 renomados e experientes em Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos.

Este Programa Avançado 100% online lhe permitirá conciliar seus estudos com a sua atividade profissional.

Contamos com o melhor material didático e a metodologia de ensino mais atual, o que lhe proporcionará um estudo contextual facilitando sua aprendizagem.



02 Objetivos

O Programa Avançado de Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos visa facilitar o desempenho dos profissionais com os últimos avanços mais inovadores do setor.





“

Esta é a melhor opção para aprender sobre os últimos avanços em Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos”



Objetivo geral

- ♦ 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 APPCC
- ♦ Definir os princípios de um processo de certificação
- ♦ Desenvolver o conceito de certificação das boas práticas
- ♦ Analisar os principais modelos de certificação internacional para a gestão da segurança alimentar na indústria de alimentos
- ♦ Determinar pontos críticos de controle
- ♦ Ter ferramentas para validação de PCC
- ♦ Analisar os conceitos de Vigilância, Verificação e Validação de processos
- ♦ Melhorar a gestão de incidentes, reclamações e auditorias internas





Objetivos específicos

- ◆ Analisar os principais tipos de riscos associados aos alimentos
- ◆ Avaliar e aplicar o princípio de risco e da análise 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 gestão da segurança
- ◆ 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
- ◆ Conheça as principais diferenças entre os pontos de controle e os pontos críticos de controle
- ◆ Desenvolver programas de pré-requisitos e gráficos de gestão para garantir a Segurança Alimentar
- ◆ Aplicar auditorias internas, reclamações ou incidentes internos como ferramentas para a validação dos processos de controle
- ◆ Examinar os métodos de validação do processo
- ◆ Diferenciar e especificar as diferenças entre as atividades de monitoramento, verificação e validação dentro do sistema APPCC
- ◆ Demonstrar a capacidade de resolver com a análise das causas e a implementação de ações corretivas para a gestão de reclamações ou não conformidades
- ◆ Avaliar a gestão das auditorias internas como uma ferramenta para melhorar o plano APPCC

03

Direção do curso

O corpo docente do programa conta com especialistas de referência em Segurança Alimentar 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 avanços sobre segurança alimentar”

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 poderá 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

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

Sra. Eloísa Aranda Rodrigo

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

Sra. Marifé Montes Luna

- ◆ Diretora Técnica em Qualitatus (software de gestão de segurança alimentar)
- ◆ Formada em Engenharia Agrônômica na Universidade de Córdoba
- ◆ Programa Intensivo em Gestão de Empresas Pide no Instituto Internacional de San Telmo
- ◆ Curso de pós-graduação em APPCC na Universidade de Salamanca

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 e Validação de Processos na Indústria de Alimentos conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado”

Módulo 1. Gestão da segurança alimentar

- 1.1. Princípios e gestão da segurança alimentar
 - 1.1.1. O conceito de perigo
 - 1.1.2. O conceito de risco
 - 1.1.3. Avaliação de riscos
 - 1.1.4. Segurança alimentar e sua gestão baseada na avaliação de risco
- 1.2. Perigos físicos
 - 1.2.1. Conceitos e considerações sobre os perigos físicos dos alimentos
 - 1.2.2. Métodos de controle de riscos físicos
- 1.3. Perigos químicos
 - 1.3.1. Perigos químicos nos conceitos e considerações sobre alimentos
 - 1.3.2. Perigos químicos que ocorrem naturalmente nos alimentos
 - 1.3.3. Perigos associados a produtos químicos intencionalmente adicionados aos alimentos
 - 1.3.4. Perigos químicos acrescentados acidental ou involuntariamente
 - 1.3.5. Métodos de controle de riscos químicos
 - 1.3.6. Alérgenos em alimentos
 - 1.3.7. Controle de alergênicos na indústria alimentícia
- 1.4. Riscos biológicos
 - 1.4.1. Conceitos e considerações sobre os riscos biológicos nos alimentos
 - 1.4.2. Riscos Microbianos
 - 1.4.3. Riscos biológicos não microbianos
 - 1.4.4. Métodos de controle de riscos biológicos
- 1.5. Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (BPF)
 - 1.5.2. Antecedentes das BPFs
 - 1.5.3. Alcance das BPFs
 - 1.5.4. BPF em um sistema de gestão de segurança
- 1.6. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
 - 1.6.1. Sistemas de saúde na indústria alimentícia
 - 1.6.2. Alcance dos PPHO
 - 1.6.3. Estrutura de um PPHO
 - 1.6.4. PPHOs em um sistema de gestão de segurança
- 1.7. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 1.7.1. *Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle* (APPCC)
 - 1.7.2. Antecedentes do HACCP
 - 1.7.3. Os pré-requisitos do HACCP
 - 1.7.4. Os 5 passos preliminares para a implementação do HACCP
- 1.8. As 7 etapas de implementação do plano de Controle de Perigos e Pontos Críticos (HACCP)
 - 1.8.1. Análise de riscos
 - 1.8.2. Identificação dos pontos de controle críticos
 - 1.8.3. Estabelecimento de limites críticos
 - 1.8.4. Estabelecendo procedimentos de monitoramento
 - 1.8.5. Implementação de ações corretivas
 - 1.8.6. Estabelecimento de procedimentos de verificação
 - 1.8.7. Sistemas de registro e documentação
- 1.9. Avaliação da eficiência do sistema do Plano de Perigo e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
 - 1.9.1. Avaliação da eficiência de um PCC
 - 1.9.2. Avaliação geral da eficiência do plano HACCP
 - 1.9.3. Uso e gerenciamento de registros para avaliar a eficiência do plano HACCP
- 1.10. Variantes do sistema de planejamento de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) com base em sistemas de risco
 - 1.10.1. VACCP ou plano de garantia de vulnerabilidade e pontos críticos de controle (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.2. TACCP ou Avaliação de Ameaças e Pontos Críticos de Controle (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.3. HARPC ou Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)



Módulo 2. Certificações de segurança alimentar para a indústria alimentícia

- 2.1. Princípios da certificação
 - 2.1.1. O conceito de certificação
 - 2.1.2. Os órgãos certificadores
 - 2.1.3. Esboço geral de um processo de certificação
 - 2.1.4. Gestão de um programa de certificação e re-certificação
 - 2.1.5. Sistema de gestão antes e depois da certificação
- 2.2. Certificações de Boas Práticas
 - 2.2.1. A certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 2.2.2. O caso das BPF para suplementos alimentares
 - 2.2.3. Certificação de Boas Práticas para a produção primária
 - 2.2.4. Outros programas de boas práticas (GxP)
- 2.3. Certificação ISO 17025
 - 2.3.1. A estrutura de normas ISO
 - 2.3.2. Visão geral do sistema ISO 17025
 - 2.3.3. Certificação ISO 17025
 - 2.3.4. O papel da certificação ISO 17025 na gestão da segurança alimentar
- 2.4. Certificação ISO 22000
 - 2.4.1. Antecedentes
 - 2.4.2. Estrutura da norma ISO 22000
 - 2.4.3. Alcance da certificação ISO 22000
- 2.5. Iniciativa GFSI e programas Global GAP e *Global Markets Program*
 - 2.5.1. O sistema global de segurança alimentar GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 2.5.2. Estrutura do programa Global GAP
 - 2.5.3. Alcance da certificação Global GAP
 - 2.5.4. Estrutura do programa *Global Markets Program*
 - 2.5.5. Alcance da certificação *Global Markets Program*
 - 2.5.6. Relação de global GAP e *Global Markets* com outras certificações
- 2.6. Certificação SQF (*Safe Quality Food*)
 - 2.6.1. Estrutura do programa SQF
 - 2.6.2. Alcance da certificação SQF
 - 2.6.3. Relação do SQF com outras certificações

- 2.7. Certificação BRC (*British Retail Consortium*)
 - 2.7.1. Estrutura do programa BRC
 - 2.7.2. Alcance da certificação BRC
 - 2.7.3. Relação do BRC com outras certificações
- 2.8. Certificação IFS
 - 2.8.1. Estrutura do programa IFS
 - 2.8.2. Alcance da certificação IFS
 - 2.8.3. Relação do IFS com outras certificações
- 2.9. Certificação FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 2.9.1. Antecedentes do programa FSSC 22000
 - 2.9.2. Estrutura do programa FSSC 22000
 - 2.9.3. Alcance da certificação FSSC 22000
- 2.10. Programas de Defesa Alimentar
 - 2.10.1. O conceito de defesa alimentar
 - 2.10.2. O alcance de um programa de defesa alimentar
 - 2.10.3. Ferramentas e programas para implementar um programa de advocacia alimentar

Módulo 3. Validação de novas metodologias e processos

- 3.1. Pontos críticos de controle
 - 3.1.1. Perigos significativos
 - 3.1.2. Programas de pré-requisitos
 - 3.1.3. Gráfico de Gestão de Pontos Críticos de Controle
- 3.2. Verificação de um programa de autocontrole
 - 3.2.1. Auditoria Interna
 - 3.2.2. Revisão dos registros históricos e tendências
 - 3.2.3. Reclamações de clientes
 - 3.2.4. Detecção de incidentes internos
- 3.3. Monitoramento, validação e verificação dos pontos de controle
 - 3.3.1. Técnicas de vigilância ou monitoramento
 - 3.3.2. Validação dos controles
 - 3.3.3. Verificação da eficácia

- 3.4. Validação de processos e métodos
 - 3.4.1. Suporte documental
 - 3.4.2. Validação de técnicas analíticas
 - 3.4.3. Plano de amostragem de validação
 - 3.4.4. Viés e precisão do método
 - 3.4.5. Determinar a incerteza
- 3.5. Métodos de validação
 - 3.5.1. Etapas de validação do método
 - 3.5.2. Tipos de processos de validação, abordagens
 - 3.5.3. Relatórios de validação, resumo dos dados obtidos
- 3.6. Gestão de incidentes e desvios
 - 3.6.1. Formação da equipe de trabalho
 - 3.6.2. Descrição do problema
 - 3.6.3. Determinação da causa raiz
 - 3.6.4. Ações corretivas e preventivas
 - 3.6.5. Verificação da eficácia
- 3.7. Análise das causas e seus métodos
 - 3.7.1. Análise de causas: métodos qualitativos
 - 3.7.1.1. Árvore causa raiz
 - 3.7.1.2. Por que
 - 3.7.1.3. Causa e efeito
 - 3.7.1.4. Diagrama de Ishikawa
 - 3.7.2. Análise de causas: métodos quantitativos
 - 3.7.2.1. Modelo de coleta de dados
 - 3.7.2.2. Diagrama de Pareto
 - 3.7.2.3. Gráficos de dispersão
 - 3.7.2.4. Histogramas





- 3.8. Gestão de reclamações
 - 3.8.1. Coleta de dados das reclamações
 - 3.8.2. Investigação e ação
 - 3.8.3. Elaboração de relatório técnico
 - 3.8.4. Análise das tendências de reclamações
- 3.9. Auditorias internas do sistema de autocontrole
 - 3.9.1. Auditores competentes
 - 3.9.2. Programa e plano de auditoria
 - 3.9.3. Alcance da auditoria
 - 3.9.4. Documentos de referência
- 3.10. Execução de auditorias internas
 - 3.10.1. Reunião de abertura
 - 3.10.2. Avaliação do sistema
 - 3.10.3. Desvios das auditorias internas
 - 3.10.4. Reunião de encerramento
 - 3.10.5. Avaliação e monitoramento da eficácia do fechamento de desvios



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

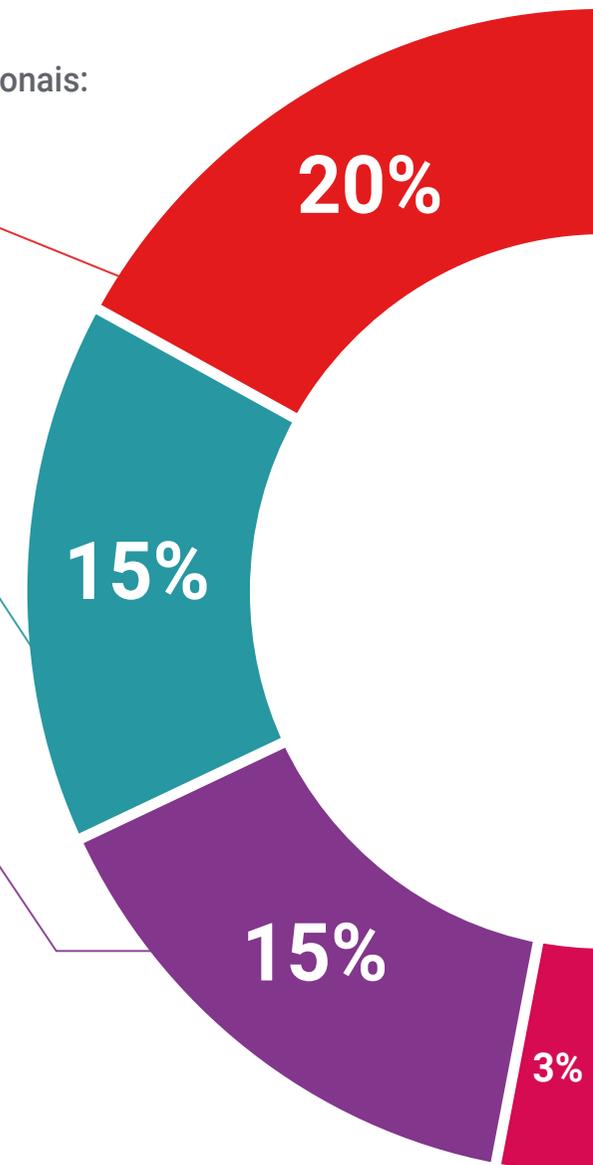
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

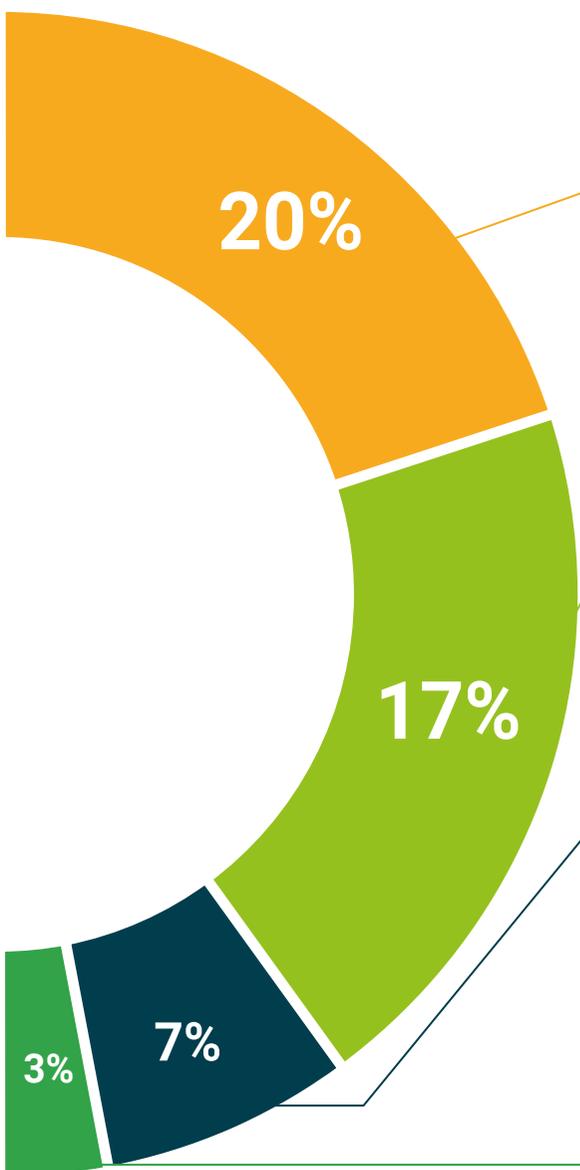
Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Programa Avançado de Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos 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 seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”

Este **Programa Avançado de Gestão e Validação de Processos na Indústria 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 **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Programa Avançado de Gestão e Validação de Processos na Indústria de Alimentos**

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

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado
Gestão e Validação de
Processos na Indústria
de Alimentos

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

Programa Avançado

Gestão e Validação de Processos
na Indústria de Alimentos

