

## Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos - Sábado

A qualidade de alimentos, cosméticos e medicamentos relaciona-se diretamente a problemas de saúde pública, de custos de produção e de sobrevivência das empresas, e implica em uma abordagem diferenciada de sistemas de gestão convencionais. A regulamentação tornou-se mais rígida para garantir a segurança do consumidor, e as empresas precisam garantir sua sobrevivência no mercado e seu diferencial competitivo.

Ao final deste curso, os profissionais estarão aptos a implementar sistemas de gestão da qualidade, resolver problemas e atuar de forma preventiva na produção de alimentos, medicamentos e cosméticos em pequenos e grandes negócios.

Por que fazer Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos Na PUCPR?

O curso de Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos da PUCPR trabalha com metodologias de aprendizagem ativa, ou seja, os estudantes aprendem fazendo. As disciplinas contemplam áreas estratégicas como Auditorias de Sistema de Gestão da Qualidade, mapeamento de processos, resolução de problemas, gestão da mudança, Lean Thinking, entre outros, oportunizando a vivência profissional ainda mais imersa e produtiva.

A especialização conta com 50% de carga horária de aulas ao vivo, para quem optar por estudar aos sábados e 65% para quem optar estudar às terças e quintas.

Público-Alvo Profissionais que buscam conhecimentos sobre gestão da qualidade com aplicação na produção de cosméticos, técnicos alimentos e medicamentos. Assim, o público alvo do curso são profissionais que atuam ou buscam atuar nas áreas de gestão da produção incluindo farmacêuticos, engenheiros de alimentos, tecnólogos em alimentos, nutricionistas e técnicos em nutrição, tecnólogos em gestão da qualidade, engenheiros químicos, engenheiros de bioprocessos, químicos, biólogos e outras áreas afins

**Campus:**

Curitiba

**Periodicidade:**

Quinzenal

**Modalidade:**

EAD

**Mensalidade:**

R\$ 590.00

**Formato:**

Aula Online ao Vivo

**Inscrição:**

Clique aqui

**Duração:**

14 meses

# Disciplinas

## Aspectos Legais e Direito do Consumidor

Aspectos gerais sobre a regulamentação de produtos e empresas junto aos órgãos regulatórios (Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura). Direito do consumidor.

## Gestão da Qualidade e Melhoria contínua

Aplicar a qualidade em produtos e processos; Qualidade Intrínseca – atributo e parâmetro de processo; Aplicação de metodologias PDCA e SDCA em diferentes processos;; Cultura da qualidade em produtos e processos; Fases de implementação do SGQ; Padronização de produtos e processos; Engajamento das equipes na garantia da qualidade (Kaizen). Ferramentas da qualidade (fluxograma, folha de verificação e estratificação, brainstorming, 5 porquês; matriz GUT, gráfico de Pareto, diagrama de causa e efeito, correlação e diagrama de dispersão, histograma, gráficos de controle). Ao final desta disciplina o estudante será capaz de aplicar ferramentas básicas de qualidade para promover a tomada de decisão com base em fatos e dados

## Abordagens para a Solução de Problemas

Aplicar técnicas e ferramentas adequadas para resolução de problemas no processo decisório. Conceitos de problema; Método de Análise e Soluções de Problemas (MASP); kaizen; PDCA e SDCA, como sustentar as melhorias; A3 para a solução de problemas. Indicadores e metas. Ao final desta disciplina, o estudante conseguirá mapear relações de causa e efeito para fomentar a solução sustentável de problemas organizacionais.

## Gestão da Mudança

Gestão de mudança; O processo de mudança e aprendizagem: compreendendo as dificuldades e agindo sobre elas; Aprendizagem Organizacional; Negociação - técnicas e mediação de conflitos; Gestão de conflitos - como lidar; Comportamentos que ajudam e/ou atrapalham; Anti frágil, Learning Agility; Life longlearning; atividades práticas experienciais. Ao final deste módulo o estudante conseguirá conduzir mais facilmente um processo de mudança organizacional para a melhoria da qualidade e produtividade

## Qualificação de Fornecedores

Controle da qualidade de processos produtivos. Sistema de qualificação de fornecedores. Gestão de processos de manufatura. Processos de distribuição

## Controle Estatístico da Qualidade

Cartas de controle para variáveis e atributos; Capacidade de Processos; Testes de Normalidade e transformações para dados não normais.

## Auditoria de Sistemas de Gestão da Qualidade

NBR ISO 9001:2015: Estabelecimento de Requisitos para Produtos e Serviços; Projeto e Desenvolvimento de Produtos e Serviços; Controle de Processos, Produtos e Serviços Providos Externamente; Produção e Provisão de Serviço; Liberação de Produtos e Serviços; Controle de Saídas Não Conformes; Monitoramento, Medição, Análise e Avaliação; Auditoria Interna; Análise Crítica pela Direção. Auditorias de Produtos e Serviços de acordo com a norma ABNT NBR ISO 19011:2018. Ao final desta disciplina o estudante será capaz de avaliar um sistema de gestão.

## **Custos da Qualidade e Decisão de Investimento**

Definições de custos, despesas, custos fixos e variáveis, método de custeio variável, depreciação, hora-homem, hora máquina, receita e margem de contribuição. Custos da qualidade e da não qualidade como base para estimativas e medição de investimentos e ganhos dos projetos de melhoria. Ferramentas de Análise de Investimentos (Valor, Tempo e Taxa de Retorno), bem como risco e mitigação.

## **Qualidade microbiológica de alimentos, medicamentos e cosméticos e Boas Práticas de Fabricação**

A disciplina abrange conceitos do controle de qualidade microbiológica de alimentos, medicamentos e cosméticos; microrganismos indicadores e potencialmente patogênicos e sua relação com a qualidade das matérias primas, treinamento de manipuladores e processos de higienização.

## **Programa de pré-requisitos e sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controle**

Nessa disciplina são abordados conceitos relacionados a aplicação e treinamento sobre Boas práticas de fabricação de alimentos, medicamentos e cosméticos, Programas Operacionais Padronizados e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

## **Auditoria e certificação em sistemas de gestão de qualidade em indústrias de alimentos, medicam**

Nessa disciplina os estudantes fazem simulações de auditorias utilizando as normas NBR ISO 22000 e NBR ISO 19011/2018. São abordados também conceitos e definições relacionadas a certificação; Processo de certificação

## **Vida de prateleira de alimentos, medicamentos e cosméticos**

Nessa disciplina os estudantes aprendem conceitos relacionados a vida-de-prateleira e prazo de validade para medicamentos e cosméticos,

reações de degradação de medicamentos e cosméticos, testes de estabilidade para avaliação da vida de prateleira de medicamentos e cosméticos, cinética de reação para determinação do prazo de validade de alimentos

## **Gestão Lean**

Cultura, desenvolvimento de talentos e liderança, gestão de pessoas, ciclo de vida da organização Lean.

## **Qualidade 4.0**

Introdução a Qualidade 4.0: abordagem geral dos conceitos, metodologias e ferramentas. O caminho para Qualidade 4.0: Qualidade na indústria 4.0 x qualidade tradicional. Introdução a Agile Development: qualidade no desenvolvimento de produtos. O conceito de Data Analytics e suas aplicações na qualidade: O gerenciamento e análise dos dados na Ind. 4.0 e suas aplicações (BI, indicadores 4.0, etc)

Sistemas de Visão de Máquina para controle de qualidade: IA no chão de fábrica. Diagnóstico Remoto de qualidade através de IoT: Suporte contínuo e retroalimentação para desenvolvimento integrado.

## **Liderança**

Modelos de colaboração e estilos de gestão. Cultura de excelência e Liderança. O líder como educador. Liderança como essência da gestão. Líder coach versus líder mentor. Competências e desenvolvimento de liderança. Formação e desenvolvimento de equipes Variáveis que afetam o comportamento organizacional. Identificar e aplicar habilidades comportamentais que desenvolvam a efetividade da equipe e sua liderança, considerando todos os níveis de dimensão do desempenho dentro da organização: individual (colaborador), interpessoal (relações) e organizacional (metas,

estratégia, desempenho financeiro etc). Liderança, líder, coach, mentoria, desempenho, equipes de trabalho, competências.

## **Gestão da Indústria 4.0**

A evolução industrial na sociedade recente. Indústria 4.0 versus manufatura avançada – digitalização e indústria 4.0. As tecnologias envolvidas na indústria 4.0 (IoT, big data, impressão aditiva, cloud computing, sensores & dispositivos, data analysis, inteligência artificial etc.). Como agrupar e condicionar estes componentes em uma solução prática, enxuta, rentável e de evolução gradual. “Sociedade inteligente”, a manufatura avançada; indústria 4.0, a manufatura inteligente; virtual. IA. Tendências de ser “smart factory”. Lean 4.0 na transformação digital – manufatura digital. 3 “C”: coleta, comunicação e compartilhamento.

## **Desafio de Aplicação**

Desafio de Aplicação Geotécnico é uma disciplina do módulo Projetos Geotécnicos do curso de especialização em Geotecnia. Ao longo da disciplina o estudante aplica os conceitos básicos estudados no módulo para fins de projetar uma estrutura geotécnica. Ao final, o estudante possuirá um projeto geotécnico pertinente ao que foi abordado em umas disciplinas do módulo em questão.

## **Desafio de Aplicação**

Nesta disciplina, os estudantes irão utilizar como base as competências formadas durante as disciplinas anteriores para construir um projeto de software do zero, aplicando na prática as técnicas, métodos e frameworks estudados até o momento.

## **Ética**

Analisar os problemas éticos atuais, privilegiando controvérsias relacionadas às atividades profissionais. Ao final, os alunos serão capazes de tomar decisões responsáveis e sustentáveis, de acordo com princípios éticos.