

Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos

Em um mercado cada vez mais exigente e competitivo, a excelência na gestão da qualidade e segurança de alimentos é essencial para o sucesso e a reputação de qualquer empresa do setor alimentício. Com nossa Pós-Graduação em Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos, você estará um passo à frente na busca pela excelência.

Aprenda a desenvolver conhecimentos e competências sólidos em gestão da qualidade, segurança e higiene de alimentos, abrangendo as mais diversas cadeias produtivas e legislações nacionais e internacionais aplicáveis. Capacite-se para enfrentar os desafios relacionados à prevenção e controle de perigos na produção de alimentos, garantindo a qualidade, segurança e conformidade legal dos produtos alimentícios industrializados.

Nossos cursos são ministrados por profissionais experientes e especializados no campo, garantindo um aprendizado prático e atualizado com as melhores práticas da indústria. Não perca mais tempo!

As vagas são limitadas e a demanda por especialistas em gestão da qualidade e segurança de alimentos está em alta. Garanta sua vaga hoje mesmo e dê o primeiro passo rumo a uma carreira de sucesso no setor de alimentos! Público-Alvo Profissionais que atuam ou desejam atuar nas mais diversas cadeias produtivas de alimentos (Agrônomos, Médicos Veterinários, Zootecnistas, Engenheiros de Alimentos, Engenheiros de Produção e afins), tanto de origem vegetal quanto animal.

Campus:

Toledo

Periodicidade:

Quinzenal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 398.00

Formato:

Aula Online ao Vivo

Inscrição:

[Clique aqui](#)

Duração:

15 meses

Disciplinas

Desafio de Aplicação I

A disciplina de Desafio de Aplicação I tem como objetivo orientar os estudantes na elaboração do trabalho de conclusão final, permitindo que apliquem os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Os alunos apresentarão projetos que refletem uma aplicação prática dos conceitos estudados.

Rotulagem de alimentos

Revisão das regulamentações nacionais e internacionais sobre rotulagem de alimentos. Discussão sobre informação nutricional, alegações de saúde, rotulagem alergênica, e rotulagem ambiental.

Desafio de Aplicação II

A disciplina Desafio de Aplicação I e II proporciona aos estudantes de pós-graduação a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso na resolução de problemas complexos. Através de estudos de casos reais e simulados, os alunos são desafiados a integrar conceitos e práticas discutidas em diversas disciplinas, desenvolvendo soluções inovadoras e eficazes.

Controle de Qualidade de Produtos de Origem animal e vegetal

Estratégias e técnicas para o controle de qualidade de produtos alimentícios de origem animal e vegetal. Padrões e características de qualidade em alimentos de origem animal e vegetal, suas medições e formas de controle. Estudo dos principais Programas de Autocontrole, tais como Procedimento Padrão de Higienização Operacional (PPHO).

Cultura da Qualidade e Comportamento

Análise dos aspectos culturais e comportamentais que influenciam a qualidade dentro das organizações. Estratégias para desenvolver uma cultura de qualidade. Estudo do impacto do comportamento humano na gestão da qualidade e na eficácia dos processos.

Manejo Integrado de Pragas (MIP) na Indústria de Alimentos

Essa disciplina apresenta métodos e legislação para controle integrado de pragas. Nela, os acadêmicos reconhecem o programa de controle integrado de pragas, legislações, medidas preventivas e corretivas. Ao final, ele é capaz de aplicar o CIP em diferentes sistemas e processos de produção de alimentos.

Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

Introdução aos Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA). Estudo da norma ISO 22000. Princípios de implementação, manutenção e melhoria contínua do SGSA. Auditoria interna e externa do SGSA. Tratamento de não conformidades.

Certificações e Normas Internacionais de Segurança de Alimentos

Visão geral das principais certificações e normas internacionais de segurança de alimentos, incluindo FSSC 22000, BRC, SQF, e IFS. Abordagem dos processos de certificação e como se adequar às normas.

Gestão de Fornecedores para Indústria de Alimentos

Estratégias para a gestão eficaz de fornecedores, incluindo avaliação, seleção e monitoramento. Enfoque em garantir a segurança e a qualidade dos ingredientes e materiais adquiridos.

Food Defense e Food Fraud

Conceitos e estratégias para proteção de alimentos contra adulterações intencionais (Food Fraud) e atos de bioterrorismo (Food Defense). Desenvolvimento de planos de mitigação e resposta a incidentes.

Legislação Brasileira e Internacional de Alimentos

Panorama das principais legislações e normativas que regulam a segurança e a qualidade de alimentos no Brasil e no mundo. MAPA e suas regulamentações. Estudo de organismos internacionais como a FAO, WHO, Codex Alimentarius, FDA, USDA e EFSA, e suas regulamentações. Visão geral dos Programas de Autocontrole do MAPA.

Microbiologia de Alimentos

Fundamentos da microbiologia aplicada aos alimentos. Estudo dos principais microrganismos patogênicos e deteriorantes que afetam a segurança dos alimentos, incluindo bactérias, vírus, fungos e parasitas. Métodos de prevenção, detecção e controle de contaminações microbiológicas em alimentos.

Toxicologia de Alimentos

Princípios da toxicologia alimentar. Estudo dos efeitos adversos de agentes químicos nos alimentos, incluindo contaminantes naturais e aditivos alimentares. Substâncias alergênicas. Avaliação de riscos e discussão sobre limites seguros.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)

Metodologia APPCC/HACCP para a identificação, avaliação e controle de perigos significativos à segurança dos alimentos. Passos para a implementação e gerenciamento do sistema APPCC/HACCP.

Boas Práticas de Fabricação (BPF/GMP)

Princípios e práticas de higiene em cadeias produtivas de alimentos. Aplicação das Boas Práticas de Fabricação na indústria de alimentos. Requisitos para instalações, controle de processos, treinamento de pessoal e garantia da qualidade. Aplicação das Boas Práticas de Fabricação em outros estágios da cadeia produtiva de alimentos.

Projeto Sanitário: instalações, equipamentos e materiais de contato

Regulamentações e princípios de design sanitário para instalações, equipamentos e materiais em contato com alimentos. Critérios e melhores práticas para prevenir contaminação e facilitar a limpeza e desinfecção.

Excelência Operacional em Gestão da Qualidade

Abordagem estratégica da Qualidade: função Qualidade como fonte de vantagem competitiva para as empresas. Custos da Qualidade. TQM (Total Quality Management) e sua evolução para a Gestão da Qualidade de Excelência Operacional. Gestão de Processos: visão sistêmica de processos; relação cliente-fornecedor interno. Princípios e práticas da Excelência Operacional. Abordagem de metodologias como Lean Manufacturing, Six Sigma e Kaizen para melhoria de processos.

Sistema de Gestão Integrado (SGI)

Conceitos e implementação de Sistemas de Gestão Integrados (SGI) englobando Qualidade, ESG e Meio Ambiente, Saúde e Segurança no Trabalho. Visão geral da integração das normas ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001. Benefícios da integração de sistemas para a gestão corporativa. Estratégias de implementação de SGI.

Sistema de Gestão da Qualidade: ISO 9001

Detalhamento da norma ISO 9001 e seu papel na Gestão da Qualidade. Passos para a implementação, certificação e manutenção de um Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) conforme a ISO 9001. Preparação para auditorias de certificação e manutenção. Tratamento de não conformidades.

Ferramentas da Qualidade e Melhoria Contínua

Estudo das principais ferramentas da qualidade utilizadas para análise de processos e solução de problemas. Metodologias FMEA, PDCA, MASP e DMAIC.

Tecnologias da Indústria 4.0 aplicadas ao Controle e Garantia da Qualidade

Exploração das tecnologias da Indústria 4.0, incluindo Inteligência Artificial, Internet das Coisas (IoT), Big Data e Robótica Autônoma, e suas aplicações no controle e garantia da qualidade em processos de produção de alimentos. Discussão sobre a transformação digital nas indústrias de alimentos.

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.