

Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade Aplicado a Produção de Alimentos

O mercado de alimentos, bebidas e de refeições é um dos setores de maior desenvolvimento nacional e internacional, abrangendo questões sociais, econômicas e ambientais, assim como requisitos de qualidade, sustentabilidade e segurança de alimentos. Garantir a qualidade de alimentos, produtos alimentares e serviços oferecidos é essencial, necessitando profissionais capacitados e atualizados no segmento.

Neste curso, o pós-graduando se aprofundará em temáticas relativas a segurança de alimentos e ao controle de qualidade dos alimentos por meio de disciplinas que abordam as doenças veiculadas por alimentos, perigos, legislação sanitária, ferramentas e sistemas de qualidade, certificações, métodos de controle de qualidade de diferentes tipos de alimentos, manual de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados ou autocontrole (produtos de origem animal), instruções de trabalho e controle integrado de pragas fazem parte deste curso. Ao final, o profissional será capaz de implantar e implementar boas práticas de fabricação e sistemas de qualidade na produção de alimentos.

O curso está organizado em 2 módulos, compostos por disciplinas de 12h ou 24h, que se complementam na garantia das competências dos profissionais que atuam no segmento de controle de qualidade de alimentos, em consultorias, na aplicação de ferramentas e sistemas de qualidade no segmento de alimentos. O primeiro módulo tratará de Sistemas de Gestão e Avaliação da Qualidade, no qual ao final deste o pós-graduando será capaz de aplicar sistemas de gestão e avaliação para a garantia da qualidade de alimentos e bebidas, em diferentes âmbitos da cadeia de produção de alimentos, com base na legislação e na identificação dos perigos biológicos, físicos e químicos. Já o segundo módulo trabalhará o tema Controle de qualidade de alimentos, sociedade e mercado, sendo que ao final o pós-graduando será capaz de aplicar métodos de controle de qualidade em diferentes cadeias de produção e distribuição de alimentos e bebidas, utilizando parâmetros legais e pesquisa científica. Cada módulo conta com diferentes disciplinas que se complementam e que relacionam temas de estudo e resultados de aprendizagem que garantirão a obtenção de diferentes competências para os profissionais acadêmicos. Além disso, durante o curso, o estudante terá oportunidade de participar, também, de uma disciplina EAD de Ética na qual se discutirá os desafios éticos do mundo contemporâneo por meio de um pensamento crítico e reflexivo sobre a ação humana do ponto de vista pessoal. Público-Alvo: Nutricionistas, gerentes de restaurantes, profissionais do ramo hoteleiro que atuem na área de alimentos e bebidas, chefes de cozinha, médicos veterinários, biotecnólogos, biomédicos, engenheiros de alimentos, engenheiros químicos, engenheiros de produção, gastrólogos e demais profissionais que atuem em diferentes segmentos da produção de alimentos e alimentação.

Campus:

Curitiba

Periodicidade:

Quinzenal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 589.00

Formato:

Aula Online ao Vivo

Inscrição:

Clique aqui

Duração:

16 meses

E-mail:

captacaopos.emcv@pucpr.br

Telefone:

4132712163

www.pucpr.br

Disciplinas

Metodologia de pesquisa

Definição do tema da pesquisa, do objetivo, do problema de pesquisa e a formulação de hipóteses. Método – pressupostos, tipos e características dos métodos e delineamentos de pesquisa mais utilizados em Psicologia. Produção do conhecimento, como realizar estado da arte. Elaboração de artigo científico

Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos

Interpretação da ABNT 15.635, Objetivos básicos da utilização da norma, Requisitos gerais da organização. Conceituação e aplicação da Norma ISO 22000. Garantir a segurança de alimentos ao longo da cadeia, incluindo: Comunicação interativa; Gestão de sistema; Controle de riscos de segurança de alimentos através de programas de pré-requisitos e planos HACCP; Atualização contínua do sistema de gestão de segurança de alimentos.

Sistema APPCC

Boas práticas de fabricação, APPCC (Análise de Perigos e pontos Críticos de Controle), PCC (Ponto crítico de controle), PPR (Programa de de Pré-Requisitos), controles críticos de alimentos.

Embalagem de Alimentos

Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados. Interação embalagem x alimento.

Controle Estatístico de Processo

Ferramentas da qualidade que podem ser definidas como métodos de prevenção e detecção de defeitos/problemas nos processos avaliados.

TCC - Especialização

Alergênicos, perigos químicos e perigos físicos

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, evidencia os perigos químicos e físicos com as doenças transmitidas por alimentos. Nela os acadêmicos analisam estes perigos da cadeia de produção e distribuição de alimentos bem como reduzi-los ou eliminá-los. Ao final da disciplina o acadêmico será capaz de utilizar o conhecimento acerca de alergênicos, perigos químicos e físicos a fim de reduzir ou eliminar impactos dos contaminantes químicos e físicos na saúde dos consumidores

Ferramentas de Gestão da Qualidade

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, correlaciona as ferramentas da qualidade. Nela os acadêmicos reconhecem métodos de prevenção e detecção de defeitos/problemas nos processos avaliados. Ao final da disciplina o acadêmico será capaz de aplicar diferentes ferramentas de gestão da qualidade na cadeia de produção e distribuição de alimentos.

Sistemas de produção de alimentos, programas de certificações e boas práticas agropecuárias

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, apresenta os fundamentos e sistemas de produção

vegetal e animal. Nela os acadêmicos interpretam o extrativismo, a agroecologia e agricultura convencional, a silvicultura e os sistemas integrados de produção. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de reconhecer programas de certificações e boas práticas agropecuárias.

Food defense e food fraud

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, apresenta conceitos e definições sobre segurança dos alimentos, food defense e food fraud. Nela os acadêmicos elaboram plano de food defense e food fraud, identificam metodologias de avaliação de risco, vulnerabilidades e ameaças. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de identificar o perfil de agressores, ferramentas para desenvolver medidas de proteção à contaminação e adulteração intencional recomendadas pelo FDA, bem como compreender como se realiza uma auditoria de food defense e de prevenção de fraudes.

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, apresenta métodos e legislação para controle integrado de pragas. Nela os acadêmicos reconhecem o programa de controle integrado de pragas (CIP), legislações, medidas preventivas e corretivas. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de aplicar o CIP em diferentes sistemas e processos de produção de alimentos.

Controle de qualidade de produtos de origem animal

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, caracteriza objetivos, legislação e padrões de qualidade em alimentos de origem animal. Nela os acadêmicos reconhecerão as características de qualidade de produtos de origem animal, suas medições e formas de controle. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de aplicar controles de produção na produção de alimentos de origem animal.

Controle de qualidade de produtos de origem vegetal

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, caracteriza objetivos, legislação e padrões de qualidade em alimentos de origem vegetal. Nela os acadêmicos reconhecerão as características de qualidade de produtos de origem vegetal, suas medições e formas de controle. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de aplicar controles de produção na produção de alimentos de origem vegetal.

Controle de Qualidade de Bebidas

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, caracteriza objetivos, legislação e padrões de qualidade em bebidas. Nela os acadêmicos reconhecerão as características de qualidade de bebidas, suas medições e formas de controle. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de aplicar controles de produção na produção de bebidas.

Auto Controle

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, reforça os princípios do plano APPCC, os programas de prevenção de riscos e os programas de autocontrole. Nela os acadêmicos reforçam os principais elementos de inspeção a serem contemplados nos programas de autocontrole. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de elaborar programas de autocontrole para a fabricação em ambientes de produção e distribuição de alimentos.

Rotulagem de Alimentos

Certificações e Qualificação

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, estuda os conceitos de qualidade, controle da qualidade, garantia de qualidade, qualidade total, processo, métodos de controle de processo e das ferramentas utilizadas para identificar, analisar e resolver problemas. Nela os acadêmicos reconhecem as certificações nacionais e internacionais para negócios de alimentos, selos, processos de qualidade em negócios de alimentos. Ao final da disciplina os acadêmicos conseguem avaliar a aplicabilidade de normas, diretrizes, selos e certificados em empresas de alimentos e serviços de alimentação.

Boas Práticas de Fabricação

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, apresenta os pré-requisitos e requisitos de boas práticas de fabricação. Nela os acadêmicos reconhecem, ainda, sistemas de higienização de sistemas fechados (Clean in place - CIP) . Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de elaborar Manual de Boas Práticas, implementando boas práticas de fabricação e auto controle em ambientes de produção e distribuição de alimentos.

Controle de Qualidade de cereais, grãos e oleaginosos

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, caracteriza objetivos, legislação e padrões de qualidade em cereais, grãos e oleaginosos. Nela os acadêmicos reconhecerão as características de qualidade de cereais, grãos e oleaginosos, suas medições e formas de controle. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de aplicar controles de produção na produção de cereais, grãos e oleaginosos.

ISO 14000 e sustentabilidade na produção de alimentos

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, apresenta diretrizes para garantir que empresas públicas ou privadas pratiquem a gestão ambiental. Nela os acadêmicos reconhecerão critérios de sustentabilidade e equilíbrio do ambiente e dos processos produtivos. Ao final da disciplina o acadêmico é capaz de promover processos sustentáveis.

Seminários Avançados I

Esta disciplina obrigatória, ofertada no segundo módulo do curso, auxilia na construção do conhecimento científico. Nela os estudante aprimoram seus conhecimento acerca da elaboração de projetos e desenvolvimento da pesquisa

Seminários Avançados II

Apresentação do artigo de Trabalho de Conclusão de Curso

Microbiologia de alimentos e bebidas e doença de transmissão hídrica e alimentar

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, correlaciona a microbiologia de alimentos com as doenças transmitidas por alimentos. Nela os acadêmicos analisam os perigos biológicos da cadeia de produção e distribuição de alimentos bem como reduzi-los ou eliminá-los. Ao final da disciplina o acadêmico será capaz de utilizar a microbiologia para reduzir ou eliminar riscos de doenças transmitidas por alimentos, bem como rastrear surtos.

Legislação e normas internacionais

Esta disciplina obrigatória, ofertada no primeiro módulo do curso, analisa as diferentes legislações nacionais e internacionais referentes à alimentos. Nela os acadêmicos interpretam as diferentes regulamentações voltadas à alimentos e seus órgãos deliberadores. Ao final da disciplina o acadêmico será capaz de identificar e aplicar as diferentes regulamentações nacionais e internacionais para a garantia da qualidade dos 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.