

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

O Curso de Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos da PUCPR capacita os estudantes ao longo do curso, e ao final do curso os estudantes estarão aptos a implementar sistemas de gestão de qualidade, resolver problemas e atuar de forma preventiva na produção de alimentos, medicamentos e cosméticos em pequenos e grandes negócios.

As empresas precisam de profissionais conhecedores de diversos sistemas da qualidade para atuarem como agentes de mudança, garantindo a satisfação e a saúde do consumidor, bem como a redução de custos e a implementação de melhorias contínuas. A gestão da 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.

As áreas de produção de alimentos, medicamentos e cosméticos vêm crescendo no país e sentindo a necessidade de profissionalização nas suas atividades e da implementação de sistemas de gestão adequados a sua realidade. Além disso, 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.

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

Na PUCPR, a Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos capacita os estudantes ao longo do curso, e ao final do curso os estudantes estarão aptos a implementar sistemas de gestão de qualidade, resolver problemas e atuar de forma preventiva na produção de alimentos, medicamentos e cosméticos em pequenos e grandes negócios.

A Pós-Graduação da PUCPR pode ser feita à distância, com aulas online e ao vivo, facilitando o acesso de alunos em todo o país.

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

Modalidade:

EAD

Formato:

Aula Online ao Vivo

Duracao:

E-mail:

pos.poli@pucpr.br

Telefone:

41996973889

www.pucpr.br

12 meses

Periodicidade:

Semanal

Mensalidade:

R\$ 590.00

Inscricao:

[Clique aqui](#)

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

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.

Controle Estatístico da Qualidade

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

Qualificação de Fornecedores

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

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.

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 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.

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, medicamentos e cosméticos

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

Desafio de Aplicação: Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos

Nessa disciplina são aplicados os conhecimentos em casos empresariais relativos à qualidade na produção de alimentos, medicamentos e cosméticos.

Desafio de Aplicação: Gestão na Indústria de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos

Implementar conceitos de gestão para a melhoria de processos de bens e/ou serviços.

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.

Gestão Lean

Origens do Sistema Toyota de Produção e da mentalidade enxuta. Conceito de valor e cadeia de valor. 5 princípios do pensamento lean. Desperdícios. Pilares do Sistema Toyota de Produção. Estabilidade e Padronização. Ao final da disciplina os alunos são capazes de diagnosticar sistemas de produção empregando as mais diversas técnicas para melhoria dos processos.

Abordagens para 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.

Qualidade 4.0

Implementar estratégias que potencializem resultados referentes a qualidade em processos de produtos e serviços e que considerem um processo iterativo de tomada de decisão e adaptações na gestão da rotina.

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.

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.