

Conhecimento Técnico (1º Pilar) - 406h

Introdução e Disciplinas de Base

Introdução a cadeia de produtos de origem animal
Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI POA
Organismos internacionais
Técnica de leitura legislativa
Doenças transmitidas por alimentos - DTA
Investigação de surtos de origem alimentar
PNCRC em estabelecimentos e animais vivos
Tratamento de água e efluentes nas indústrias de carnes
Controle de água de indústrias de alimentos
Embalagens
Rotulagem dos alimentos

Higiene e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Fluxograma de Produção, Higiene e Tecnologia de Carnes e seus derivados (carne in natura)

- Introdução a carne
- Fluxograma de abate, higiene e tecnologia de bovinos
- Fluxograma de abate, higiene e tecnologia de suínos
- Fluxograma de abate, higiene e tecnologia de aves
- Fluxograma de abate, higiene e tecnologia de pescados

Processamento, higiene e tecnologia de derivados carneos (derivados)

- Introdução aos derivados carneos; reestruturados, salgados, defumados, embutidos (fermentados), marinados, empanados.

Fluxograma de Produção, Higiene e Tecnologia de Leite e seus derivados

- Introdução ao leite e derivados: fluxo de produção, bioquímica, microbiologia e leite como alimento.
- Leite fluido na fazenda (produção, qualidade, captação e transporte do leite in natura)
- Leites fluidos na indústria (processo industrial do leite UHT e pasteurizado)
- Processamento, higiene e tecnologia de derivados lácteos (derivados)
- Queijo, aproveitamento do soro, leites fermentados, creme de leite, manteiga e aproveitamento do leiteiro, doce de leite, leite condensado, leite em pó, sobremesas lácteas.

Fluxograma de Produção, Higiene e Tecnologia de Ovos e seus derivados

Fluxograma de Produção, Higiene e Tecnologia de Mel e seus derivados

Gestão da qualidade de Produtos de Origem Animal

Introdução e bases gerais de sistemas de gestão da qualidade
Como conseguir o comprometimento da alta direção
Programa de qualificação de fornecedores
5 S
PDCA
Processo de controle de documentação
Controle estatístico de processo
Ações corretivas, preventivas e de melhoria
Auditorias (internas e externas)
Tratamento de reclamações e Gestão de Recall
Elaboração do manual da qualidade
Programas de autocontrole (PAC): BPF, PPHO, APPCC/HACCP

- Introdução à Programas de Autocontrole (base geral)
- Programa de autocontrole aplicado à indústria da carne (bovinos, suínos e aves)
- Programa de autocontrole aplicado à indústria de leite

Normas e certificações (ISO 9001, BRC, ISSO 22.000, FSSC 22.002-1)
Produtividade e Formulação de custos de produção na indústria de carnes
Programas de capacitação dos colaboradores
Limpeza e sanificação de instalações e equipamentos

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O TCC deverá ser enviado por e-mail para a devida correção do professor orientador.

Bônus - Conhecimento de Mercado (2º Pilar) - 09h

Mercado do agronegócio e seus impactos na indústria de produtos de origem animal

Mercado de trabalho e seus impactos na carreira dos profissionais da área

Bônus - Formação Profissional (3º Pilar) - 32h

Formação para RTs, Consultores e Gestores da qualidade

Como funciona uma empresa: cargos e organograma de carreira e campos de atuação no mercado para profissionais da área da gestão da qualidade, inspeção, higiene e tecnologia de produtos de origem animal
Funções, responsabilidades, direitos e deveres
Planejamento e organização da rotina de trabalho (como definir o que fazer, quando fazer)
Como fechar contratos de trabalhos e prestação de serviços (Como elaborar uma proposta de trabalho atraente; como definir os preços de seus serviços ou salário)
Como apresentar resultados alcançados

Formação para fiscais agropecuários

Direito administrativo aplicado à fiscalização e auditoria de indústria
Gestão pública, Governança e Ética no serviço público

Bônus - Desenvolvimento Profissional e Pessoal (4º Pilar) - 30h

Boa formulação de objetivos e metas com plano de ação

Gestão de pessoas (Liderança, técnica de motivação, gestão de conflitos, avaliação de desempenho e feedback, relacionamento interpessoal)
Comunicação: técnica de negociação e oratória
Técnicas de produtividade aplicada a rotina de trabalho: modelos de organização individual, gestão de tarefas e administração do tempo.

CARGA HORÁRIA TOTAL PREVISTA – 477h