

Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos –
EaD (100%)

Contato: pg.alimentosead.sr@iffarroupilha.edu.br

Público-alvo: Portadores de diploma de nível superior nas áreas de Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Química Industrial de Alimentos, Química de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Laticínios, Farmácia Bioquímica, Ciências Biológicas, Engenharia de Produção, Engenharia Química, Química, Agronomia, Medicina Veterinária, Nutrição, Tecnologia em Gestão do Agronegócio, Zootecnia e profissionais, com formação em nível superior, das indústrias de alimentos interessados em aprofundar e atualizar seus conhecimentos técnicos e científicos na área de gestão da qualidade e novas tendências em alimentos.

Forma de Ingresso e Critérios de Seleção: A seleção é realizada através de Edital específico. Link: <https://iffarroupilha.edu.br/editais/item/29151-edital-n%C2%BA-439-2023-%20processo-seletivo-para-cursos-de-p%C3%B3s-gradua%C3%A7%C3%A3o-2023-1-modalidade-ead>

Requisitos para a inscrição e matrícula: Portadores de diploma de nível superior nas áreas: Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Química Industrial de Alimentos, Química de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Laticínios, Farmácia Bioquímica, Ciências Biológicas, Engenharia de Produção, Engenharia Química, Química, Agronomia, Medicina Veterinária, Nutrição, Tecnologia em Gestão do Agronegócio, Zootecnia e profissionais, com formação em nível superior, das indústrias de alimentos interessados em aprofundar e atualizar seus conhecimentos técnicos e científicos na área de gestão da qualidade e novas tendências em alimentos. Os candidatos que cumprirem todas as etapas previstas no edital de seleção específico serão chamados para a realização da matrícula por ordem de classificação.

Grupo(s) de Pesquisa cadastrado no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq: Link: <http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/4407408952686650>

Objetivo Geral

Proporcionar aos profissionais da área de alimentos, e que possuam nível superior, aprofundamento e atualização na área de gestão da qualidade e em novas

tendências na área de alimentos.

Objetivos Específicos

- Oportunizar aos profissionais da área atualização técnica e científica em gestão da qualidade e em novas tendências na área de alimentos;
- Proporcionar o aprimoramento de conhecimentos em relação às inovações tecnológicas no setor alimentício;
- Qualificar profissionais para atuar na implantação da garantia da qualidade em indústrias alimentícias;
- Promover discussões em torno da segurança e qualidade na cadeia produtiva de produtos alimentícios com ênfase na produção sustentável.

DURAÇÃO DO CURSO E COMPOSIÇÃO CURRICULAR

O curso está organizado em 03 semestres, conforme apresentado a seguir.

Quadro 1 - Lista de Disciplinas e Carga Horária (CH)

DISCIPLINAS	CH	PERCENTUAL EaD
Ambientação a Educação a Distância	20h	100%
Fundamentos de Segurança de Alimentos	32 h	100%
Ferramentas para o Controle Preventivo e Gerenciamento da Qualidade	52 h	100%
Estatística Experimental e Aplicada	24 h	100%
Legislação em Alimentos	24 h	100%
Alimentos Funcionais	32 h	100%
Processos Biotecnológicos	24 h	100%
Transformações Químicas e Bioquímicas em Alimentos	24 h	100%
Inovações Tecnológicas e Novas Tendências na Área de Alimentos	40 h	100%
Biologia Molecular Aplicada à Tecnologia de Alimentos	24 h	100%

Segurança e Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos	32 h	100%
Metodologia Científica e Seminários	32 h	100%
Total	360h	100%

Trabalho de Conclusão do Curso

Ao final do curso, cada estudante deverá elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que será realizado individualmente na modalidade artigo científico, patente, livro, cartilha, informe técnico ou produto de inovação tecnológica, sendo orientado por um docente integrante do curso e/ou por docentes indicados de outros *campi* do IFFar, com possibilidade de co-orientação por professores de outras áreas e/ou instituições. A orientação do TCC ocorrerá através de encontros agendados previamente, por e-mail, por videoconferência ou com a utilização de outros meios tecnológicos que o orientador e o orientando acordarem.