

DIGITAL

pós-graduação

Gestão em Unidade de Alimentação Nutricional e Negócios Gastronômicos



EAD



POR QUE ESCOLHER O ITH?

O mercado **não** absorve amadores! Você já ouviu ou pode ter visto isso de perto. O ITH está há mais de 6 anos no mercado, se tornou referência em educação e conquistou a nota 5 no MEC no EAD, conceito máximo de uma Instituição de Ensino Superior (IES).

Formou mais de 5 mil alunos, está presente em 6 países e desenvolveu uma metodologia exclusiva de aprendizagem chamada **ITH 4.0**.

Se você quer transformar a sua vida através de uma educação de excelência, que o prepara para o mercado, com docentes altamente qualificados, o ponto mais alto de sua vida **COMEÇA AQUI!**

METODOLOGIA DE APRENDIZAGEM ITH 4.0

1

FOCO NA
EXPERIÊNCIA
PRÁTICA DO
MERCADO;

2

INTERAÇÃO E
CRIATIVIDADE POR
MEIO DA
GAMIFICAÇÃO;

3

CONSTRUÇÃO DO
SEU MODELO DE
NEGÓCIO FUTURO;

4

DESENVOLVIMENTO
DA LIDERANÇA,
GESTÃO E
EMPREENDEDORISMO.



NOSSA CASA

Não é sobre a estrutura moderna e grandiosa, mas sobre um ambiente totalmente humanizado, inovador, confortável e ético.

- **SALAS DE AULA** climatizadas;
- **MESAS E CADEIRAS** estofadas, ajustáveis para metodologias ativas;
- **EQUIPAMENTOS TECNOLÓGICOS** de áudio, som e imagem;
- **QUADRO DE VIDRO E TELÃO** em todas as salas;
- **LABORATÓRIO DE SIMULAÇÃO** realística e clínica escola equipadas;
- **ATENDIMENTO 24 HORAS** pela Helena, nossa atendente virtual;
- **PLATAFORMA MULTICANAL HUMANIZADA** e de resposta rápida aos alunos.



CONHEÇA A FACULDADE
ATRAVÉS DO **TOUR VIRTUAL**

TRANFORMITH



A **IES** possui um projeto inovador de levar o conhecimento a todos os alunos e à comunidade de forma gratuita. Assim, todos os alunos têm acesso:

- À Comunidade **Alunith** onde estão alunos, ex-alunos e docentes para Networking;
- Página de conteúdo e dicas atualizadas nas redes sociais;
- Blog com notícias semanais sobre as áreas dos cursos;
- PodCast com os melhores especialistas do mercado em gestão e saúde.
- Plataforma E-commerce com vários cursos incríveis e bônus para você se capacitar ainda mais.



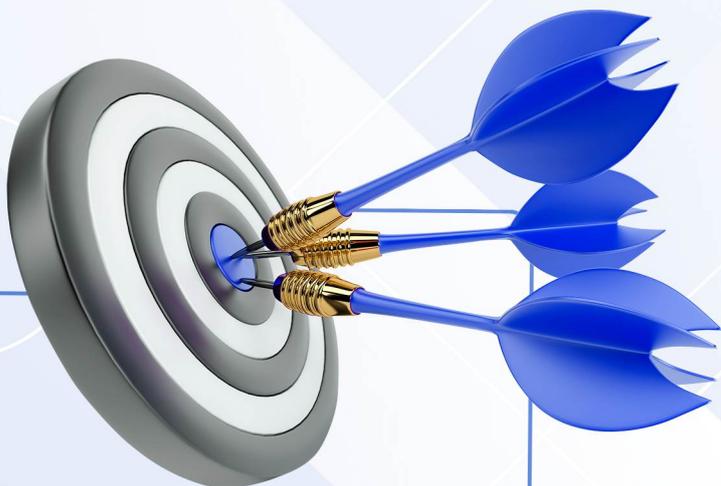
 ITH

SOBRE A PÓS-GRADUAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O setor de produção alimentícia nunca esteve tão em alto como nos últimos anos, e cada vez mais as pessoas estão investindo em pequenos empreendimentos em busca de independência financeira.

É evidente que as transformações que ocorrem no setor de alimentação, atualmente, impulsionam as empresas do ramo a desenvolverem alternativas inovadoras para acompanhar este franco crescimento e garantir a sua manutenção diante da elevada concorrência, além de atender as exigências do consumidor e das legislações sanitárias vigentes.

No entanto, é uma área que requer profissionais qualificados em compreender sobre gerenciamento, é preciso também dominar as peculiaridades da área, para aumentar as possibilidades de crescimento do negócio.



O curso tem por objetivo proporcionar aos profissionais que estão atuando ou pretendem atuar em unidades de alimentação e nutrição conteúdos a respeito das boas práticas de fabricação, regularização e legalização da empresa perante os órgãos públicos.



EAD



**6 ou 12
meses**



440 horas

QUEM PODE FAZER ESTE CURSO?

Público Alvo: Nutricionistas e Gastrólogos. Recomendado para profissionais que desejam atuar na área de UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

- Cuja carreira atual ou futura exija buscar novos níveis de formação acadêmica;
- Possuem conhecimentos ainda insuficientes na área e sabem que o aprofundamento o tornará capaz de se diferenciarem no mercado, além de conseguirem melhorar processos, promover padronizações e excelência em gestão e saúde NUTRICIONAL;
- Nutricionistas, profissionais de gastronomia, profissionais de hotelaria e turismo, administradores de restaurantes, bares e lanchonetes e outros serviços de alimentação e nutrição, bem como outros profissionais de nível superior que atuam ou que desejam atuar no ramo de negócios de alimentação e nutrição.



ITH com nota máxima na modalidade EAD no MEC com Conceito 5, com portaria nº 05/19 - DG.



Vagas

As vagas são limitadas por turma e abertas novas turmas semestralmente, portanto garanta de imediato a sua vaga para não ficar esperando.

Início

Acesso imediato após a sua matrícula, **COMECE AGORA.**

Acesso à Plataforma

O acesso à sala de aula virtual da especialização pode ser realizado utilizando *tablets*, *notebooks*, computadores ou mesmo o celular *smartphone*, quando e onde quiser, assim você terá flexibilidade para se capacitar, visto que o tempo é recurso escasso.

Ambiente Virtual de Aprendizagem

O ambiente virtual de aprendizagem é intuitivo, simples e garante total autonomia ao aluno, contendo vários recursos de aprendizagem e acompanhamento:

- Calendário acadêmico;
- Acesso a notas e faltas;
- Acesso ao conteúdo;
- Acesso ao status de andamento;
- Acesso ao seu plano financeiro, parcelas e status de pagamento;
- Acesso ao seu Contrato Educacional;
- Acesso à Secretaria virtual com opção de requerimentos;
- Fórum;
- Emissão de certificado por módulo cursado de forma automática, após aprovação;
- Personalização do seu perfil como aluno;
- Upload de toda a sua documentação online;
- Novidades do ITH;
- Acesso a bônus exclusivo para alunos, para todos os outros nossos cursos;
- Tutor para acompanhamento do aluno e melhor experiência.

Cronograma

Todas as disciplinas cursadas ficarão disponíveis após a sua matrícula durante toda a pós-graduação e mais 3 meses de acesso bônus para você aproveitar mais.

As atualizações permanentes dos conteúdos, estarão disponíveis para você estudar e rever os conteúdos quantas vezes quiser.

Material Didático

Estão inclusos na pós-graduação:

- ✓ Videoaulas com os maiores especialistas da área;
- ✓ Material denso e completo no formato de infográfico;
- ✓ Vídeos de referência complementares;
- ✓ Games;
- ✓ Questões Aprenda Mais;
- ✓ E-books;
- ✓ Textos de autoria do docente;
- ✓ Estudo de casos clínicos;
- ✓ Material complementar científico e/ou de referência na área;

OBS: você pode baixar todos os materiais complementares para acessar offline.

Pré-requisitos

Profissionais com graduação em cursos de nível superior de diversas áreas, como nutrição, gastronomia, administração etc.



 ITH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



1. NOVAS EXIGÊNCIAS EM CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, POP'S E APPCC

Professor(a): Thatyana Lacerda de Almeida Mesquita

Titulação: Mestra

Mini currículo: Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Goiás (2012), mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Goiás (2014). Pós-Graduação em Saúde Pública com Ênfase em Vigilância Sanitária pelo Instituto Brasileiro de Extensão Universitária (IBEED) (2012). Foi coordenadora do curso de Gastronomia e Eventos da Unicambury (2020), Atualmente é professora na área de gastronomia da Unicambury, professora do ITH - Pós-Graduação Lato Senso em Gestão em Unidades de Alimentação Nutricional e Negócios Gastronômicos e professora na pós-Graduação em Gestão em Negócios em Alimentação do Centro Universitário Claretiano. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Especialista em Saúde Pública com Ênfase em Vigilância Sanitária, Engenheira de Alimentos.

Ementa: Histórico da Vigilância Sanitária. Políticas de Saúde Pública. Estrutura e organização da Vigilância Sanitária de Alimentos. Legislações Sanitárias. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério da Saúde e políticas de alimentação. Controle de Qualidade - ferramentas. Manual de Boas Práticas. POP's. APPCC.



2. NEGÓCIOS E ECOSISTEMAS DE INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO NO MERCADO DE ALIMENTAÇÃO

Professor(a): Mariana Patricio de Moraes

Titulação: Mestra

Mini currículo: Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFG (2014). Especialista em Controle de Qualidade e Gerenciamento da Produção de Alimentos - UFG (2009). Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás (2003). Graduação em Gastronomia

pela Universidade Anhembi Morumbi (2016). Professora PUC-Goiás - nutrição. Consultora da Qualidade - consultoria em Nutrição. Experiência em elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos e rotinas de coordenação. Experiência em organização de eventos institucionais. Experiência em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Ementa: Empreendedorismo no mercado de alimentação, processo produtivo aplicado à gastronomia, inovação no processo produtivo, tecnologias e tendências no mercado de alimentação. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Especialista em Controle de Qualidade e Gerenciamento da Produção de Alimentos, Nutricionista, Gastróloga, Consultora Qualidade.



3. METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR

Professor(a): Edson Sidião de Souza Júnior

Titulação: Doutor

Mini currículo: Edson Sidião de Souza Júnior é Doutor em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Goiás (2008), Mestre em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Goiás (2004), Especialista em Gestão da Assistência Farmacêutica pela Universidade Federal de Santa Catarina (2015), Especialista em Comunicação em Mídias Digitais pela Universidade Estácio de Sá (2015) e Farmacêutico pela Universidade Federal de Goiás (2000). Publicou 17 artigos em periódicos especializados e 79 trabalhos em anais de eventos. Atualmente é professor na Faculdade Cambury, onde já coordenou o departamento de Prática Cambury de Aprendizagem. Foi Diretor acadêmico da Faculdade Estácio de Sá de Goiás, onde já atuou como coordenador do curso de Farmácia. Atua na área de Parasitologia (com ênfase em Protozoologia Parasitária Humana) e Atenção Farmacêutica. Já atuou profissionalmente na Universidade Federal de Goiás, Pontífice Universidade Católica de Goiás, Universidade Paulista, Faculdades Objetivo e Faculdade Estácio de Sá de Goiás. Nestas instituições ministrou diversas disciplinas da área da saúde para o curso de graduação (Biomedicina, Psicologia, Biologia, Terapia ocupacional, Fisioterapia, Enfermagem, Medicina, Farmácia, etc.) e pós-graduação (Medicina Tropical, Fisioterapia, Saúde da Família). É avaliador ad hoc de cursos de graduação em Farmácia do INEP.

Ementa: A docência universitária como profissão. Os saberes essenciais à docência universitária. Caminhos de pesquisas sobre a pedagogia universitária. Concepções de universidade, cultura, ensino superior, aprendizagem e de avaliação da aprendizagem.



4. GESTÃO, DIAGNÓSTICO, INTERVENÇÃO, EDUCAÇÃO ALIMENTAR OU NUTRICIONAL EM COLETIVIDADES: UAN, ESCOLAS E CRECHES

Professor(a): Maritiele Naissinger da Silva

Titulação: Doutora

Mini currículo: Nutricionista pela Universidade Franciscana (2014). Doutora (2019) e Mestre (2016) em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (PPGCTA) pela Universidade Federal de Santa Maria. Licenciada em Nutrição (2016) pelo Programa Especial de Graduação (Formação de Professores para Educação Profissional) pela UFSM. Realiza atividades, participa e desenvolve projetos acadêmicos, de extensão e científicos na área de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Produtos de Origem Animal, Microbiologia, Gestão de UAN, Qualidade, Boas Práticas, Higiene e Segurança dos Alimentos. Atua como consultora e assessora de alimentos em empresas alimentícias de diversos segmentos, e docente em ensino técnico, superior e pós-graduação.

Ementa: Conceitos básicos em administração. Educação infantil. Programa Nacional de Alimentação do Escolar – PNAE. Estratégias organizacionais para creches e escolas. Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográfico, socioeconômicos e culturais. Avaliação do estado e situação nutricional da população.



5. ANÁLISE FINANCEIRA E INVESTIMENTOS EM NEGÓCIOS GASTRONÔMICOS

Professor(a): Maryele de Senna Nogueira

Titulação: Especialista

Mini currículo: Graduada em Administração de Empresas e Ciências Contábeis, especialista em Finanças e Controladoria pela Fundação Getúlio Vargas – FGV. Possui experiência de 14 anos em Gestão de Negócios, Controladoria, Planejamento Estratégico, Controle Orçamentário, Implantação e Mensuração de Indicadores e Liderança focada no desenvolvimento humano. Coach e Practitioner em Programação Neurolinguística pelo Instituto Brasileiro de Coaching – IBC. Atua como Coach Organizacional e de Carreira, Analista Comportamental especialista no Coaching Assessment.

Ementa: Conceitos de matemática financeira. Estrutura de Capital. Ciclos Operacional e Financeiro. Administração do Capital de Giro. Administração de Contas a Receber e Estoques. Custos Fixos, Variáveis e Ponto de Equilíbrio. Elaboração do Fluxo de Caixa. Administração da Liquidez.



6. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E ROTULAGEM ALIMENTAR

Professor(a): Bibiana Arantes Moraes

Titulação: Doutora

Mini currículo: Doutora em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Goiás. Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (UFG). Especialização em Nutrição esportiva pela Faculdade Integrada - AVM. Graduação em Nutrição pela Universidade de Rio Verde (UNIRV). Tem experiência na docência universitária em Saúde Coletiva e Nutrição em saúde pública, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional, docência universitária, nutrição esportiva, formação em saúde e ensino na saúde. Atua como docente do ensino superior e nutricionista ambulatorial em Nutrição esportiva. Doutora em Ciências da Saúde, Mestre em Nutrição e Saúde, Especialista em Nutrição esportiva, Nutricionista, Expert em Saúde Coletiva e Saúde pública, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional, docência universitária, nutrição esportiva.

Ementa: Planejamento de Cardápios: Planejamento da alimentação saudável. Bases do planejamento de cardápios para coletividades. Cardápios para as diferentes fases do ciclo da vida. Avaliação qualitativa de cardápios. Programas institucionais de alimentação coletiva. Programa de Alimentação do Trabalhador. Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Rotulagem alimentar: Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.



7. GESTÃO DE QUALIDADE, ESPAÇO FÍSICO, CONSULTORIAS EM NEGÓCIOS GASTRONÔMICOS E PROGRAMAS DE ACREDITAÇÃO

Professor(a): Maritiele Naissinger da Silva

Titulação: Doutora

Mini currículo: Nutricionista pela Universidade Franciscana (2014). Doutora (2019) e Mestre (2016) em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (PPGCTA) pela Universidade Federal de Santa Maria. Licenciada em Nutrição (2016) pelo Programa Especial de Graduação (Formação de Professores para Educação Profissional) pela UFSM. Realiza atividades, participa e desenvolve projetos acadêmicos, de

extensão e científicos na área de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Produtos de Origem Animal, Microbiologia, Gestão de UAN, Qualidade, Boas Práticas, Higiene e Segurança dos Alimentos. Atua como consultora e assessora de alimentos em empresas alimentícias de diversos segmentos, e docente em ensino técnico, superior e pós-graduação.

Ementa: Desenvolver e estimular habilidades de aplicabilidade de Ferramentas de qualidade gerenciais, Política da gestão da qualidade e políticas institucionais. Definição de ferramentas adequadas a cada situação problema para resolução das inconformidades.

8. GASTRONOMIA SAUDÁVEL, COZINHA VERDE E NATURAL, TÉCNICA DIETÉTICA E MITOS DA ALIMENTAÇÃO MODERNA

Ementa: Abordagens modernas da gastronomia saudável, veganismo, vegetarianismo, alimentos livres de agrotóxicos, técnica dietética e mitos da alimentação moderna.



9. PRINCÍPIOS DA ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SISTEMAS ALIMENTARES: POR QUE COMEMOS O QUE COMEMOS?

Professor(a): Gêssica Mercia de Almeida

Titulação: Doutora

Mini currículo: Docente da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG). Doutora em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (UnB). Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (2014). Graduada em Nutrição (2011). Tem experiência na área de Nutrição em Saúde Pública, com ênfase em: segurança alimentar e nutricional, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional, e promoção da saúde. Doutora em Nutrição Humana-UnB, Mestre em Nutrição e Saúde, Nutricionista, Expert em Nutrição em Saúde Pública, segurança alimentar e nutricional, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional.

Ementa: Dimensões da alimentação, cultura alimentar, diferença entre prescrições e proibições, aspectos psicológicos na dieta, atuação do nutricionista na cultura alimentar, conceitos do sistema alimentar, comportamento consumidor.



10. PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA EM PEQUENOS EMPREENDIMENTOS

Professor(a): Bibiana Arantes Moraes

Titulação: Doutora

Mini currículo: Doutora em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Goiás. Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (UFG). Especialização em Nutrição esportiva pela Faculdade Integrada - AVM. Graduação em Nutrição pela Universidade de Rio Verde (UNIRV). Tem experiência na docência universitária em Saúde Coletiva e Nutrição em saúde pública, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional, docência universitária, nutrição esportiva, formação em saúde e ensino na saúde. Atua como docente do ensino superior e nutricionista ambulatorial em Nutrição esportiva. Doutora em Ciências da Saúde, Mestre em Nutrição e Saúde, Especialista em Nutrição esportiva, Nutricionista, Expert em Saúde Coletiva e Saúde pública, alimentação escolar, educação alimentar e nutricional, docência universitária, nutrição esportiva.

Ementa: Sistema produtivo em pequenos empreendimentos, enquadramento jurídico, regularização sanitária, inspeções: federais, estaduais e municipais, boas práticas de produção de alimentos em pequenos empreendimentos.



11. EMPREENDEDORISMO DIGITAL, TENDÊNCIAS DO MERCADO DE ALIMENTOS E FRANQUIAS

Professor(a): Andrea Carneiro Silva Rezende

Titulação: Especialista

Mini currículo: Graduação em NUTRIÇÃO pela UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS FACULDADE DE NUTRIÇÃO (1995). Pós-graduada em MBA-Saúde pela CBES São Paulo (2006) Atuação como gerente de UAN UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - Nutrir Refeições -Cristal Alimentos ; Grupo Pepsico ; Mabel e JBS . Experiência em Gestão Administrativa com ênfase em: segurança alimentar; gestão de processos, gestão de pessoas; resíduos sólidos e sustentabilidade Atuação no momento em empreendedorismo com foco em Consultorias e Assessorias para Serviços de Alimentação. Especialista em Saúde, Nutricionista, Gerente de UAN Nutrir Refeições, Cristal Alimentos, Grupo Pepsico, Mabel e JBS, Consultoria e Assessoria. Expert em segurança alimentar, gestão de processos, de pessoas, resíduos sólidos e sustentabilidade.

Ementa: Como aplicar os conceitos de planos de negócios para a construção de empreendimentos sustentáveis. Tendências de

negócios sociais, impacto social e diversidade no mercado de alimentação.



12. SAÚDE ITH 4.0: PRÁTICA E NEGÓCIO

Professor(a): Edson Sidião de Souza Júnior

Titulação: Doutor

Mini currículo: Edson Sidião de Souza Júnior é Doutor em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Goiás (2008), Mestre em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Goiás (2004), Especialista em Gestão da Assistência Farmacêutica pela Universidade Federal de Santa Catarina (2015), Especialista em Comunicação em Mídias Digitais pela Universidade Estácio de Sá (2015) e Farmacêutico pela Universidade Federal de Goiás (2000). Publicou 17 artigos em periódicos especializados e 79 trabalhos em anais de eventos. Atualmente é professor na Faculdade Cambury, onde já coordenou o departamento de Prática Cambury de Aprendizagem. Foi Diretor acadêmico da Faculdade Estácio de Sá de Goiás, onde já atuou como coordenador do curso de Farmácia. Atua na área de Parasitologia (com ênfase em Protozoologia Parasitária Humana) e Atenção Farmacêutica. Já atuou profissionalmente na Universidade Federal de Goiás, Pontífice Universidade Católica de Goiás, Universidade Paulista, Faculdades Objetivo e Faculdade Estácio de Sá de Goiás. Nestas instituições ministrou diversas disciplinas da área da saúde para o curso de graduação (Biomedicina, Psicologia, Biologia, Terapia ocupacional, Fisioterapia, Enfermagem, Medicina, Farmácia, etc.) e pós-graduação (Medicina Tropical, Fisioterapia, Saúde da Família). É avaliador ad hoc de cursos de graduação em Farmácia do INEP.

Ementa: Identificação das motivações e talentos para empreender. Busca de oportunidade de negócio no mercado. Clientes. Empreender. Gerenciar atividades. Documentar. Nichos de Mercado. Análise de SWOT. *Marketing.*

DIRETORA ACADÊMICA

Maryele de Senna Nogueira



Mini currículo: Graduada em Administração de Empresas e Ciências Contábeis, Especialista em Finanças, Controladoria e Auditoria, possui MBA em Gestão, Estratégia e Inovação em Saúde. Atua há 14 anos com gestão de negócios, controladoria, planejamento estratégico, gestão financeira, controle orçamentário, implantação e mensuração de indicadores de resultados.

Trabalho de Conclusão de Curso

O ITH não possui TCC, aqui você desenvolve um plano de negócio para que no futuro, caso queira empreender, já terá o projeto bem organizado.

Certificado

A emissão do Certificado autorizado pelo MEC, será realizado em até 90 dias após a conclusão da especialização.

Diferenciais

- O aluno receberá de professores experientes conceitos modernos sobre UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO e melhores práticas, tendo oportunidade de discutir com especialistas e trocar experiências.
- Ementa criada para desenvolver o senso crítico do aluno, elevando seu nível profissional de júnior para sênior.
- Disciplina Saúde ITH 4.0 para desenvolver visão empreendedora e ampliar as oportunidades de atuação no mercado.



 ITH

COM A PÓS-GRADUAÇÃO VOCÊ SERÁ CAPAZ DE:



Você expert

Profissional capacitado em gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) por meio da ênfase em planejamento, organização e controle de qualidade de alimentos, capaz de implementar novas ferramentas e tecnologias para um gerenciamento eficiente.



Desenvolver competências

- Aprimorar e atualizar os conhecimentos voltados para a área de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Fornecer instrumentos para o gerenciamento da qualidade em UAN, para desenvolver senso crítico diante dos vários sistemas gerenciais disponíveis;
- Planejar e coordenar atividades relacionadas à gestão da produção alimentícia;
- Executar e supervisionar todo o processo seguindo as boas práticas de fabricação e programas de controle de qualidade;
- Capacidade para ministrar aulas em cursos superiores.



Ganhar mais

Pesquisas da **Catho Educação** mostram que cursos de qualificação impactam diretamente no salário de um profissional com aumento de até 53%. Os ganhos podem facilmente chegar a **R\$ 3.500** e, por vezes, superar os **R\$ 10.000**.
(guiadacarreira.com.br)

O curso oferece o desenvolvimento de habilidades e competências que possam agregar valor ao seu conhecimento prévio, possibilitando melhor desempenho na gestão e produção de alimentos em UAN, melhores resultados e oportunidades no mercado.



Realizar Networking

A comunidade Alunith é um grupo de especialistas em suas áreas que trocam experiências, fazem parcerias, pedem indicações e compartilham aprendizados diariamente.

DOCUMENTOS PARA MATRÍCULA

- ✓ **RG** (autenticado)
- ✓ **CPF** (autenticado)
- ✓ **Título de eleitor** (autenticado)
- ✓ **Comprovante de Reservista** (autenticado)
- ✓ **Comprovante de Endereço atual** (cópia simples)
- ✓ **Certidão de Nascimento/Casamento** (autenticado)
- ✓ **Histórico da Graduação** (autenticado)
- ✓ **Diploma da Graduação** (autenticado)

PROCESSO DE MATRÍCULA

1. Escolha um de nossos cursos

2. Realize a sua matrícula

3. Receba os dados de acesso

4. **Pronto!** Estude onde quiser

PERGUNTAS MAIS FREQUENTES

1. Quais documentos necessários para me matricular na Pós-Graduação?

CPF, RG, Certidão de Nascimento ou Casamento, Certificado de Reservista (homens), Histórico da Graduação, Diploma de Graduação (autenticados), 1 foto digital 3x4 e Comprovante de endereço recente.

2. Quando as aulas acontecem e onde o material didático estará disponível?

As aulas (e-books, vídeos, podcast, artigos, infográficos, pops, resoluções e normativas, slides, cases, questões de aprendizagem) estão disponíveis na plataforma durante toda a sua formação para você revisar quantas vezes quiser pelo celular, tablet ou computador e baixar para ler offline.

3. Conseguirei aprender na prática as ferramentas de gestão?

A pós-graduação possui prática com cases e metodologias ativas em 100% das disciplinas. Os professores trabalham situações reais do dia a dia, gerando aprendizado e experiência prática.

4. Qual a capacitação dos professores do curso?

Todos os professores são especialistas, mestres ou doutores e atuantes no mercado nesta área, ou afins. Eles vivenciam a prática diariamente e compartilham suas experiências e expertise, além de ser uma excelente oportunidade para realização de parcerias nos fóruns.

5. O certificado de conclusão de curso tem validade pelo MEC?

Quando receberei?

O certificado é emitido por instituição regularizada pelo MEC, sendo o ITH seu polo operacional de pós-graduação em Goiânia. O certificado de conclusão estará disponível ao aluno em até 90 dias úteis após a conclusão do curso, via correio.

6. Na modalidade digital o certificado difere do presencial?

O certificado virá com carga horária, docentes e disciplinas, idênticas às do presencial. No certificado não está descrito qual a modalidade cursada.

PRESENTE ITH
PARA VOCÊ!

Como construir
uma carreira na área
da saúde

Baixe **AQUI** o *E-book* gratuito



QUERO SER CONVENCIDO
Falar agora

QUERO ME MATRICULAR
Clique Aqui

QUERO QUE ME LIGUE
Preencha aqui seus dados

www.ithpos.com.br

-  62. 3091-7079
-  itheducacional
-  ithpos
-  TransformITH Cast

Rua 203, Nº344 - St. Leste Universitário
CEP: 74.603-060 Goiânia - GO
INSTITUTO HEALTH ITH EIRELI ME

