

Corso Universitario

Fabbricazione di Mangimi
Bilanciati: Processi, Controllo
di Qualità e Punti Critici





Corso Universitario

Fabbricazione di Mangimi
Bilanciati: Processi, Controllo
di Qualità e Punti Critici

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/fabbricazione-mangimi-bilanciati-processi-controllo-qualita-punti-critici

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

L'attuale popolazione mondiale, attualmente di 7,6 miliardi, è destinata ad aumentare fino a 8,6 miliardi entro il 2030, e la nutrizione animale è una delle discipline necessarie per risolvere il problema della produzione di proteine sufficienti ed economiche per alimentare questa richiesta crescente in modo efficiente e sostenibile. Grazie a questa specializzazione di alto livello, il nutrizionista approfondirà la questione degli alimenti bilanciati, del controllo qualità e dei punti critici per la nutrizione.





“

Unisciti all'élite grazie a questa specializzazione altamente efficace e avanza nella tua crescita professionale”

Questo Corso Universitario analizzerà il processo che deve essere seguito nel corso della fabbricazione di mangimi bilanciati per pianificare, elaborare e valutare la fabbricazione degli stessi per gli animali, dalla progettazione della formula (dieta) ai diversi punti da valutare per determinare la qualità, la sicurezza e le funzioni di un mangime finito per animali.

Nel corso del programma verrà fornita una conoscenza teorico-pratica specializzata per ottenere un prodotto che sia conforme a quanto formulato nel documento e che possieda tutte le qualità e che rispetti i canoni di sicurezza che permettono di raggiungere il beneficio desiderato negli animali che lo consumano.

Un Corso Universitario di alto livello con l'obiettivo di aggiornare e perfezionare le conoscenze dei professionisti in ambito tecnico e pratico in questo settore. Un Corso Universitario completo ed efficace che li condurrà al massimo livello di competenza.

Una proposta ambiziosa, ampia, strutturata e interconnessa, che spazia dai principi fondamentali e rilevanti della nutrizione alla produzione di mangimi. L'intera specializzazione possiede le caratteristiche di un Corso Universitario di alto livello scientifico, didattico e tecnologico.

Questo **Corso Universitario in Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità e Punti Critici** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Ultima tecnologia nel software di e-learning
- ♦ Sistema di insegnamento intensamente visivo, supportato da contenuti grafici e schematici di facile assimilazione e comprensione
- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in attività
- ♦ Sistemi di video interattivi di ultima generazione
- ♦ Insegnamento supportato dalla telepratica
- ♦ Sistemi di aggiornamento permanente
- ♦ Studio gestito in autonomia: piena compatibilità con altri impegni
- ♦ Esercizi pratici per l'autovalutazione e la verifica dell'apprendimento
- ♦ Gruppi di supporto e sinergie educative: domande agli esperti, forum di discussione e conoscenza
- ♦ Comunicazione con l'insegnante e lavoro di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet
- ♦ Banche di documentazione complementare sempre disponibili, anche dopo il corso



Un programma che ti permetterà di lavorare nei settori della Nutrizione e dell'Alimentazione Animale operando come un professionista di alto livello"

“

Diventa uno dei professionisti più richiesti del momento: diventa un esperto in Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità e Punti Critici”

Il personale docente di TECH è composto da professionisti provenienti da diversi ambiti legati a questa specialità. In questo modo, garantisce il raggiungimento dell'obiettivo di aggiornamento specialistico a cui aspira. Un team multidisciplinare di docenti esperti in diversi ambiti che sapranno trasmetterti in modo efficace le proprie conoscenze teoriche, ma soprattutto, metteranno a disposizione del corso le proprie esperienze pratiche derivate dalla professione: una delle qualità che contraddistingue questa specializzazione.

La padronanza della materia è completata dall'efficacia del metodo impiegato in questo Corso Universitario. Sviluppato da un team multidisciplinare di esperti di *e-learning*, integra gli ultimi progressi nella tecnologia educativa. In questo modo, gli studenti avranno la possibilità di studiare con una serie di strumenti multimediali comodi e versatili che daranno loro l'operatività di cui hanno bisogno nel corso della specializzazione.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale dovranno cercare di risolvere le diverse situazioni che si presentano durante il corso. Per raggiungere questo obiettivo in modalità remota verrà impiegata la telepratica: grazie all'aiuto di un innovativo sistema di video interattivi e al metodo *learning from an expert* che renderà possibile l'acquisizione di conoscenze in un contesto immersivo. Un concetto che permetterà di integrare e fissare l'apprendimento in modo più realistico e permanente.

Potrai scaricare tutti i contenuti dal Campus Virtuale su qualsiasi dispositivo elettronico e consultarli ogni volta che vorrai, anche senza connessione a internet.

Accedi ad una biblioteca ricca di contenuti multimediali di alta qualità.



02 Obiettivi

Il nostro obiettivo è quello di preparare i professionisti affinché si rivelino altamente qualificati per l'esperienza lavorativa. Questo obiettivo è completato, inoltre, in modo globale, dalla promozione dello sviluppo umano che pone le basi per una società migliore. Tale scopo si concretizza nel fornire ai professionisti un livello di competenza e controllo nettamente superiore. Un obiettivo che lo studente potrà raggiungere grazie ad una specializzazione di grande intensità e precisione.





“

Se il tuo obiettivo è quello di orientare le tue capacità verso nuovi percorsi di successo, questo è il posto giusto per te: una specializzazione che aspira all'eccellenza"



Obiettivi generali

- Determinare le proprietà, l'utilizzo e le trasformazioni metaboliche dei nutrienti in relazione ai bisogni nutrizionali degli animali
- Fornire strumenti chiari e pratici in modo che il professionista possa identificare e classificare i diversi alimenti disponibili nell'area geografica e possedere più elementi di giudizio per prendere la decisione più appropriata in termini di costi differenziali, ecc.
- Proporre una serie di argomenti tecnici per migliorare la qualità delle diete e di conseguenza la risposta produttiva (carne o latte)
- Analizzare le diverse componenti delle materie prime con effetti sia positivi che negativi sulla nutrizione animale e l'uso delle stesse per la produzione di proteine animali
- Identificare e conoscere i livelli di digeribilità dei diversi componenti nutrizionali secondo la loro origine
- Analizzare gli aspetti chiave per la progettazione e la produzione di diete (mangimi) volte a massimizzare l'utilizzo dei nutrienti da parte degli animali per la produzione di proteine animali
- Fornire una preparazione specializzata sui requisiti nutrizionali delle due principali specie di Suini per la produzione di proteine animali
- Sviluppare competenze specifiche in merito ai requisiti nutrizionali dei suini e le diverse strategie di alimentazione necessarie per garantire che raggiungano i parametri di benessere e di produzione previsti in base alla loro fase produttiva
- Fornire conoscenze teoriche e pratiche specializzate sulla fisiologia dell'apparato digerente delle ruminanti
- Analizzare l'apparato digerente dei ruminanti e il loro modo particolare di assimilare i nutrienti dagli alimenti ricchi di fibre
- Analizzare i principali gruppi di additivi utilizzati dall'industria di produzione di mangimi, per garantire la qualità e le caratteristiche dei diversi mangimi
- Analizzare, in modo chiaro, come si sviluppa l'intero processo di produzione dell'alimentazione animale: fasi e processi a cui viene sottoposto il mangime per garantirne la composizione nutrizionale, la qualità e la sicurezza



Obiettivi specifici

- Determinare i processi coinvolti nella produzione di alimenti per animali
- Stabilire la corretta manipolazione delle materie prime
- Analizzare le diverse presentazioni di prodotti alimentari e i loro processi di fabbricazione
- Identificare le diverse attrezzature utilizzate nella produzione di mangimi
- Implementare programmi di monitoraggio e controllo nei punti critici del processo di produzione alimentare
- Stabilire il campionamento e la sua importanza nel processo di controllo della qualità

“

Un percorso di specializzazione e crescita professionale che ti proietterà verso una maggiore competitività all'interno del mercato del lavoro"

03

Direzione del corso

All'interno del concetto di qualità totale del Corso Universitario, siamo orgogliosi di mettere a disposizione un personale docente di altissimo livello, scelto per la sua comprovata esperienza. Professionisti provenienti da aree di competenza diverse e che costituiscono un personale docente multidisciplinare. Un'opportunità unica per imparare dai migliori.





“

Fai questo passo per aggiornarti sulle ultime novità sulla Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità e Punti Critici”

Direzione



Dott. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- Direttore tecnico di Huvepharma in America Latina
- Laureato in Medicina Veterinaria presso l'Università Nazionale di Colombia
- Master in Produzione Animale con specializzazione in Nutrizione Monogastrica presso l'Università Nazionale di Colombia
- Diploma di laurea in Formulazione di Razioni per Specie Produttive presso l'Università di Scienze Applicate e Ambientali UDCA

Personale docente

Dott. Fernández Mayer, Aníbal Enrique

- Ricercatore accademico presso INTA
- Specialista e consulente privato in Produzione Casearia
- Tecnico specializzato in Produzione Animale presso la Stazione Sperimentale Agricola di Bordenave (EEA)
- Ingegnere Agrario presso l'Università Nazionale di La Plata
- Dottorato in Medicina Veterinaria conseguito presso l'Università Agraria di L'Avana

Dott. Páez Bernal, Luis Ernesto

- Direttore Commerciale di BIALTEC, azienda dedicata all'alimentazione animale efficiente e sostenibile
- Dottorato in Nutrizione e Produzione Monogastrica presso l'Università Federale di Viçosa
- Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università Nazionale della Colombia
- Master in Zootecnica presso l'Università Federale di Viçosa
- Relatore

Dott.ssa Sarmiento García, Ainhoa

- Ricercatrice collaboratrice presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Ambientali e la Scuola Politecnica di Zamora
- Direttore della ricerca presso Entogreen
- Revisore di articoli scientifici sull'Iranian Journal of Applied Science
- Veterinaria responsabile del dipartimento di nutrizione presso Casaseca Allevamenti
- Veterinaria Clinica presso El Parque in Zamora
- Docente associata presso la Facoltà di Agraria dell'Università Salamanca
- Laureata in Veterinaria presso l'Università di León
- Dottorato in Scienze e Tecnologie Chimiche presso l'Università di Salamanca
- Master Universitario in Innovazione nelle Scienze Biomediche e Sanitarie conseguita presso l'Università di Leon

Dott. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- Ricercatore specializzato in nutrizione veterinaria
- Autore del libro *Glicerina e sottoprodotti del biodiesel: alternativa energetica per l'alimentazione delle specie avicole e suini*
- Docente di nutrizione e alimentazione veterinaria presso l'Università Francisco de Paula Santander
- Master in Produzione Animale presso l'Università Francisco de Paula Santander
- Laureato in Zootecnica presso l'Università Francisco de Paula Santander

Dott.ssa Portillo Hoyos, Diana Paola

- Zootecnica presso la Clinica Veterinaria *Dog Home*
- Zootecnica presso Prodotti Lattiero-Caseari San Andrés
- Ricercatrice esperta in Produzione Animale
- Coautrice di diversi libri di Medicina Veterinaria
- Zootecnica presso l'Università Nazionale della Colombia

Dott. Rodríguez Patiño, Leonardo

- Responsabile Tecnico presso Avicola Fernández
- Nutrizionista presso il Grupo Casa Grande
- Nutrizionista presso Uicol
- Consulente Tecnico commerciale presso PREMEX
- Nutrizionista presso Corporación Fernández di Polli e suini
- Master in Nutrizione Veterinaria
- Zootecnica presso l'Università Nazionale della Colombia



Un eccezionale personale docente, composto da professionisti di diverse aree di competenza, ti guiderà durante l'intero percorso di studio: un'occasione unica da non perdere"

04

Struttura e contenuti

I contenuti di questa specializzazione sono stati sviluppati da diversi esperti di questo Corso Universitario, con uno scopo chiaro: fare in modo che gli studenti acquisiscano tutte le competenze necessarie per diventare veri esperti in questo campo.

Un programma ben strutturato e completo che consentirà allo studente di raggiungere i più alti standard di qualità e di successo.





“

Un programma didattico esauriente, strutturato in unità ben organizzate e orientato a un apprendimento conciliabile con la vita privata e professionale”

Modulo 1. Fabbricazione di mangimi per animali: processi, controllo di qualità e punti critici

- 1.1 Dalla formula alla lavorazione degli alimenti, aspetti da considerare
 - 1.1.1. Cos'è una formula di alimentazione e quali informazioni dovrebbe contenere?
 - 1.1.2. Come leggere e analizzare una formula di alimentazione?
 - 1.1.3. Preparazione di materie prime e additivi
 - 1.1.4. Preparazione dell'attrezzatura
 - 1.1.5. Analisi dei costi di base nella produzione di mangimi
- 1.2 Stoccaggio del grano
 - 1.2.1. Processo di ricezione delle materie prime
 - 1.2.2. Campionamento delle materie prime
 - 1.2.3. Analisi di base alla reception
 - 1.2.4. Tipi e caratteristiche di stoccaggio
- 1.3 Stoccaggio di liquidi e sottoprodotti di origine animale
 - 1.3.1. Prodotti liquidi e caratteristiche di manipolazione e stoccaggio
 - 1.3.2. Dosaggio di prodotti liquidi
 - 1.3.3. Regole di stoccaggio e controllo dei sottoprodotti di origine animale
- 1.4. Fasi del processo di produzione dei mangimi
 - 1.4.1. Pesatura
 - 1.4.2. Rettifica
 - 1.4.3. Misto
 - 1.4.4. Aggiunta di liquidi
 - 1.4.5. Condizionato
 - 1.4.6. Pellettizzato
 - 1.4.7. Raffreddato
 - 1.4.8. Imballaggio
 - 1.4.9. Altri processi
- 1.5 Macinazione e conseguenze nutrizionali
 - 1.5.1. Scopo della macinazione
 - 1.5.2. Tipi di mulini
 - 1.5.3. Efficienza di macinazione
 - 1.5.4. Importanza della dimensione delle particelle
 - 1.5.5. Effetti della dimensione delle particelle sulle prestazioni zootecniche di pollame e maiali





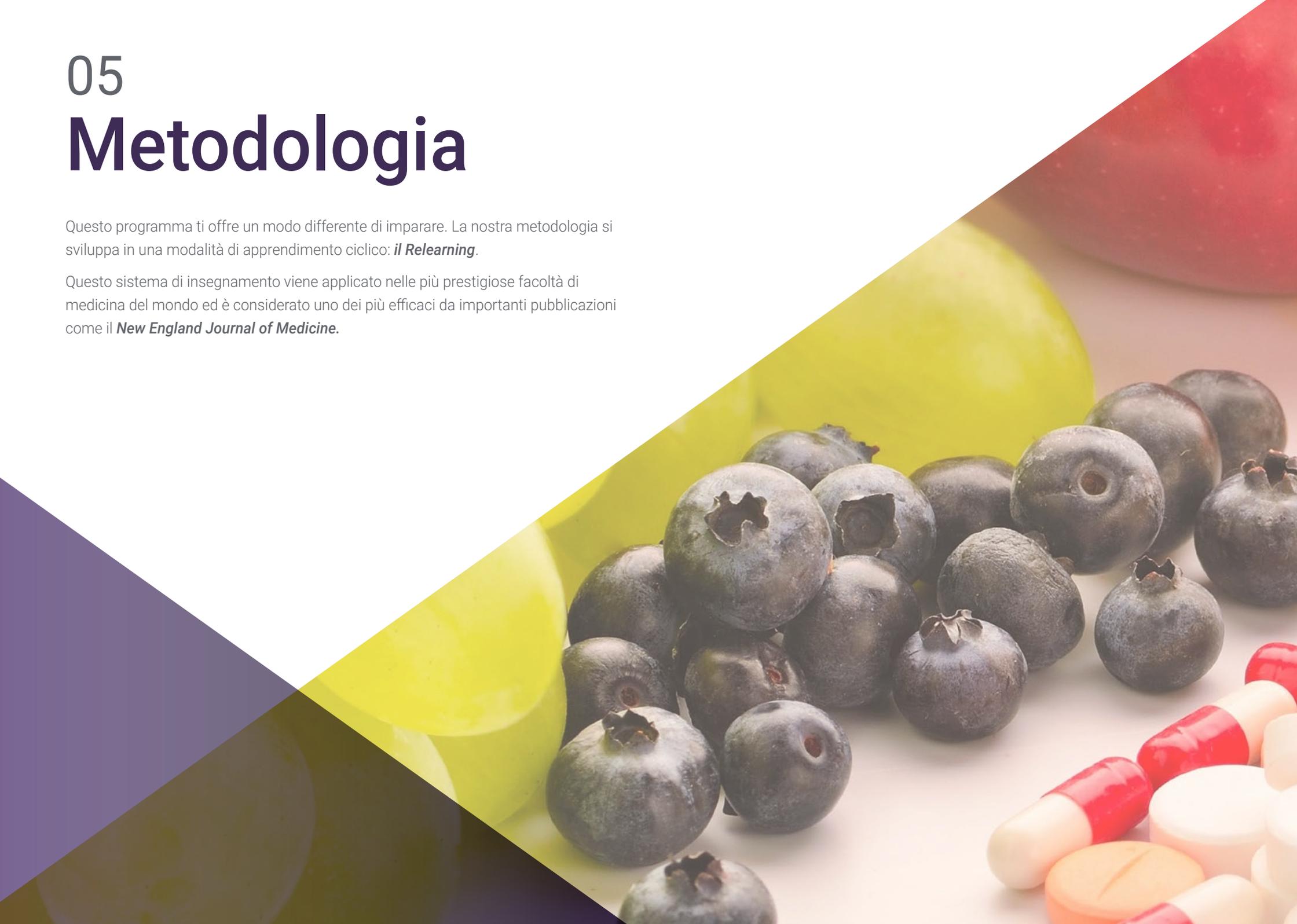
- 1.6 Miscelazione, uniformità e conseguenze nutrizionali
 - 1.6.1. Tipi di miscelatori e caratteristiche
 - 1.6.2. Fasi del processo di miscelazione
 - 1.6.3. Importanza del processo di miscelazione
 - 1.6.4. Coefficiente di variazione di miscelazione e metodologia
 - 1.6.5. Effetti della scarsa miscelazione sulle prestazioni degli animali
- 1.7 Pellettizzazione, qualità e conseguenze nutrizionali
 - 1.7.1. Scopo della pellettizzazione
 - 1.7.2. Fasi del processo di pellettizzazione
 - 1.7.3. Tipi di pellet
 - 1.7.4. Fattori che influenzano e favoriscono il rendimento del processo
 - 1.7.5. Qualità del pellet ed effetti sulle prestazioni zootecniche
- 1.8 Altri macchinari e attrezzature utilizzati nell'industria dell'alimentazione animale
 - 1.8.1. Sonde di campionamento
 - 1.8.2. Quartetti
 - 1.8.3. Misuratori di umidità
 - 1.8.4. Setacciare o spolverare
 - 1.8.5. Tabelle densimetriche
 - 1.8.6. Tramoggia di pesatura
 - 1.8.7. I lottizzatori del mulino
 - 1.8.8. Applicazioni post-pellet
 - 1.8.9. Sistemi di monitoraggio
- 1.9 Forme e tipi di mangimi offerti dai mangimifici
 - 1.9.1. Alimenti in farina
 - 1.9.2. Alimenti in pellet
 - 1.9.3. Alimenti estrusi
 - 1.9.4. Alimenti umidi
- 1.10 Programmi di controllo di qualità e punti critici di controllo
 - 1.10.1. Gestione della qualità nello stabilimento
 - 1.10.2. Buone pratiche di produzione alimentare
 - 1.10.3. Controllo di qualità delle materie prime
 - 1.10.4. Processo di produzione e prodotto finito
 - 1.10.5. Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)

05

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità ed Punti Critici garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.





“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità e Punti Critici** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Fabbricazione di Mangimi Bilanciati: Processi, Controllo di Qualità e Punti Critici**

N. Ore Ufficiali: **150 o.**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.



Corso Universitario

Fabbricazione di Mangimi
Bilanciati: Processi, Controllo
di Qualità e Punti Critici

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Fabbricazione di Mangimi
Bilanciati: Processi, Controllo
di Qualità e Punti Critici

