

# Corso Universitario

## Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare



## Corso Universitario

### Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare

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

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/gestione-qualita-sicurezza-alimentare](http://www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/gestione-qualita-sicurezza-alimentare)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 16*

05

Titolo

---

*pag. 24*

# 01 Presentazione

Al giorno d'oggi, l'industria alimentare deve affrontare sfide significative in termini di Sicurezza alimentare, come la contaminazione microbiologica, la presenza di allergeni, l'adulterazione e la tracciabilità degli ingredienti. Questi elementi possono influire in modo critico sulla qualità dei prodotti, e per tale ragione è necessaria la presenza di specialisti nella gestione dei processi che controllano la manipolazione degli alimenti. In quest'ottica, TECH presenta un programma accademico che mira a preparare professionisti in questo settore e a soddisfare la grande richiesta che esiste attualmente sul mercato. Il programma è in modalità 100% online, un vantaggio che consentirà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

*Migliora le tue competenze professionali nel campo della Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare e preparati ad affrontare facilmente le sfide di questo settore in continua crescita"*

La sicurezza alimentare e la tutela dei consumatori sono temi di grande interesse per i governi e le organizzazioni internazionali. Per tale ragione, si è assistito a un'evoluzione dei processi che garantiscono la Qualità e la Sicurezza dei prodotti, concentrandosi principalmente sulla prevenzione dei rischi e sull'adozione di misure proattive per generare alimenti sicuri da consumare.

Pertanto, lo studio di un Corso Universitario incentrato sulla Gestione dei processi che permettono di tenere sotto controllo i pericoli che esistono al momento della manipolazione degli alimenti, è un elemento di grande valore per i professionisti che desiderano avanzare senza limiti nella loro carriera. Gli studenti di questo programma avranno l'opportunità di accrescere le proprie conoscenze nel campo della Sicurezza alimentare e di rafforzare le proprie competenze professionali per applicare in modo più efficace quanto appreso.

Durante la specializzazione, gli studenti accederanno ai contenuti che strutturano il percorso accademico, a partire dalla definizione dei concetti di base sulla Sicurezza alimentare e sulla tutela del consumatore, con l'obiettivo di sviluppare la progettazione di strutture ottimali per garantire la Qualità degli alimenti. Inoltre, studieranno le normative relative a questo settore, fornendo così ai partecipanti le competenze essenziali per svolgere il processo di controllo e tracciabilità.

Tutto ciò, grazie all'innovativa metodologia Relearning, che permetterà allo studente di studiare da casa e di avere una maggiore flessibilità di orario, poiché avrà accesso in ogni momento alle risorse multimediali che troverà nel campus virtuale. Inoltre, gli studenti potenzieranno le proprie e aumenteranno la capacità di risolvere i problemi, analizzando casi pratici che li aiuteranno a collocarsi in uno scenario reale.

Questo **Corso Universitario in Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti nella Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione a internet



*Scopri le ultime tendenze, migliora le tue pratiche nella Gestione dei processi di Qualità degli alimenti e distinguiti in questo grande mercato"*

“

*Scopri le ultime tendenze, migliora le tue pratiche nella Gestione dei processi di Qualità degli alimenti e distinguiti in questo grande mercato”*

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

*Approfondisci i metodi migliori per garantire la Qualità e la Sicurezza degli alimenti e aumenta la tua carriera in questo settore.*

*Apprendi in modo dinamico grazie a strumenti interattivi e risorse multimediali all'avanguardia sul mercato.*





# 02

## Obiettivi

L'obiettivo primario di questo programma di specializzazione è quello di fornire agli studenti gli ultimi sviluppi dell'Industria Alimentare, fornendo loro una comprensione approfondita in merito ai processi che consentono di produrre prodotti di alta qualità che sono pienamente consumabili dalla popolazione. In questo modo, gli studenti saranno in grado di progettare strategie efficaci per mitigare i rischi di contaminazione durante la produzione di questi alimenti. Questo obiettivo sarà raggiunto attraverso lo studio di contenuti multimediali che rafforzeranno le competenze degli studenti in questo settore.







“

*Acquisisci le competenze richieste dall'industria alimentare e ampliare le opportunità di lavoro grazie a questa specializzazione"*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Identificare e comprendere la Biologia come scienza sperimentale attraverso l'applicazione del metodo scientifico
- ◆ Comprendere le conoscenze di base e saperle applicare alla crescita demografica e allo sfruttamento sostenibile delle risorse naturali
- ◆ Conoscere e applicare le procedure di valutazione della tossicità
- ◆ Collaborare alla protezione dei consumatori nel contesto della sicurezza alimentare

“

*Un Corso Universitario che ti consentirà di identificare e mitigare i pericoli alimentari al fine di garantire al consumatore prodotti di ottima qualità”*







## Obiettivi specifici

---

- ◆ Progettare e valutare strumenti che consentano di gestire la Sicurezza Alimentare lungo tutta la catena alimentare, al fine di proteggere la Salute Pubblica
- ◆ Identificare e interpretare i requisiti dello standard di gestione della sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000) per la sua successiva applicazione e valutazione da parte degli addetti alla catena alimentare
- ◆ Sviluppare, implementare, valutare e mantenere adeguate pratiche di igiene, di sicurezza alimentare e di sistemi di controllo del rischio, applicando la legislazione in vigore
- ◆ Partecipare alla progettazione, all'organizzazione e alla gestione di diversi servizi alimentari
- ◆ Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità
- ◆ Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare

03

# Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Corso Universitario è stato sviluppato da esperti di primo piano nell'Industria Alimentare, con l'obiettivo di fornire agli studenti una preparazione eccellente. In questo modo, gli studenti avranno l'opportunità di acquisire conoscenze specialistiche nella Gestione dei processi di controllo della qualità e della sicurezza, fondamentali nell'ambito della produzione alimentare. Ciò avverrà attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi di studio, che consentiranno agli studenti di sviluppare competenze professionali di eccellenza in questo campo.





“

*Scopri come progettare e migliorare i processi di sicurezza alimentare per ottenere l'ottimizzazione operativa della produzione, grazie a questa specializzazione”*

## Modulo 1. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- 1.1. Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori
  - 1.1.1. Definizione e concetti di base
  - 1.1.2. Evoluzione della sicurezza e della qualità alimentare
  - 1.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e in quelli sviluppati
  - 1.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e ruoli
  - 1.1.5. Frodi e pubblicità ingannevoli alimentari: il ruolo dei media
- 1.2. Strutture, locali e attrezzature
  - 1.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
  - 1.2.2. Piano di manutenzione di locali, strutture e attrezzature
  - 1.2.3. Normativa applicabile
- 1.3. Piano di pulizia e disinfezione
  - 1.3.1. Componenti dello sporco
  - 1.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
  - 1.3.3. Fasi di pulizia e disinfezione
  - 1.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
  - 1.3.5. Normativa vigente
- 1.4. Controllo dei parassiti
  - 1.4.1. Derattizzazione e disinfezione
  - 1.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
  - 1.4.3. Misure preventive per il controllo dei parassiti
    - 1.4.3.1. Trappole e trabocchetti per mammiferi e insetti terricoli
    - 1.4.3.2. Trappole per insetti volanti
- 1.5. Piano di tracciabilità e buone pratiche di produzione (GMP)
  - 1.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
  - 1.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
  - 1.5.3. GMP associate alla lavorazione degli alimenti
    - 1.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
    - 1.5.3.2. Requisiti da soddisfare
    - 1.5.3.3. Piani di istruzione in materia di igiene
- 1.6. Elementi nella gestione della sicurezza alimentare
  - 1.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
  - 1.6.2. Agenti biologici e chimici associati all'acqua
  - 1.6.3. Elementi misurabili nella qualità dell'acqua e nella sicurezza e utilizzo dell'acqua
  - 1.6.4. Approvazione dei fornitori
    - 1.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
    - 1.6.4.2. Normative attuali associate
  - 1.6.5. Etichettatura degli alimenti
    - 1.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
    - 1.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati
- 1.7. Crisi alimentari e politiche associate
  - 1.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
  - 1.7.2. Ambito, gestione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare
  - 1.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
  - 1.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti
- 1.8. Elaborazione del piano HACCP
  - 1.8.1. Linee guida generali da seguire per la sua attuazione: Principi su cui si basa e Programma Preliminare
  - 1.8.2. Impegno della direzione
  - 1.8.3. Configurazione del personale HACCP
  - 1.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso
  - 1.8.5. Diagrammi di flusso



- 1.9. Sviluppo del piano HACCP
  - 1.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (CCP)
  - 1.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP
    - 1.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
    - 1.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati
    - 1.9.2.3. Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
    - 1.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
    - 1.9.2.5. Definizione dei limiti critici
    - 1.9.2.6. Determinazione delle azioni correttive
    - 1.9.2.7. Verifica del sistema HACCP
- 1.10. ISO 22000
  - 1.10.1. Principi della ISO 22000
  - 1.10.2. Scopo e ambito di applicazione
  - 1.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella filiera alimentare
  - 1.10.4. Requisiti per l'applicazione
  - 1.10.5. Politiche gestione sicurezza alimentare



*Raggiungi l'eccellenza professionale grazie a questo incredibile Corso Universitario. Iscriviti subito"*

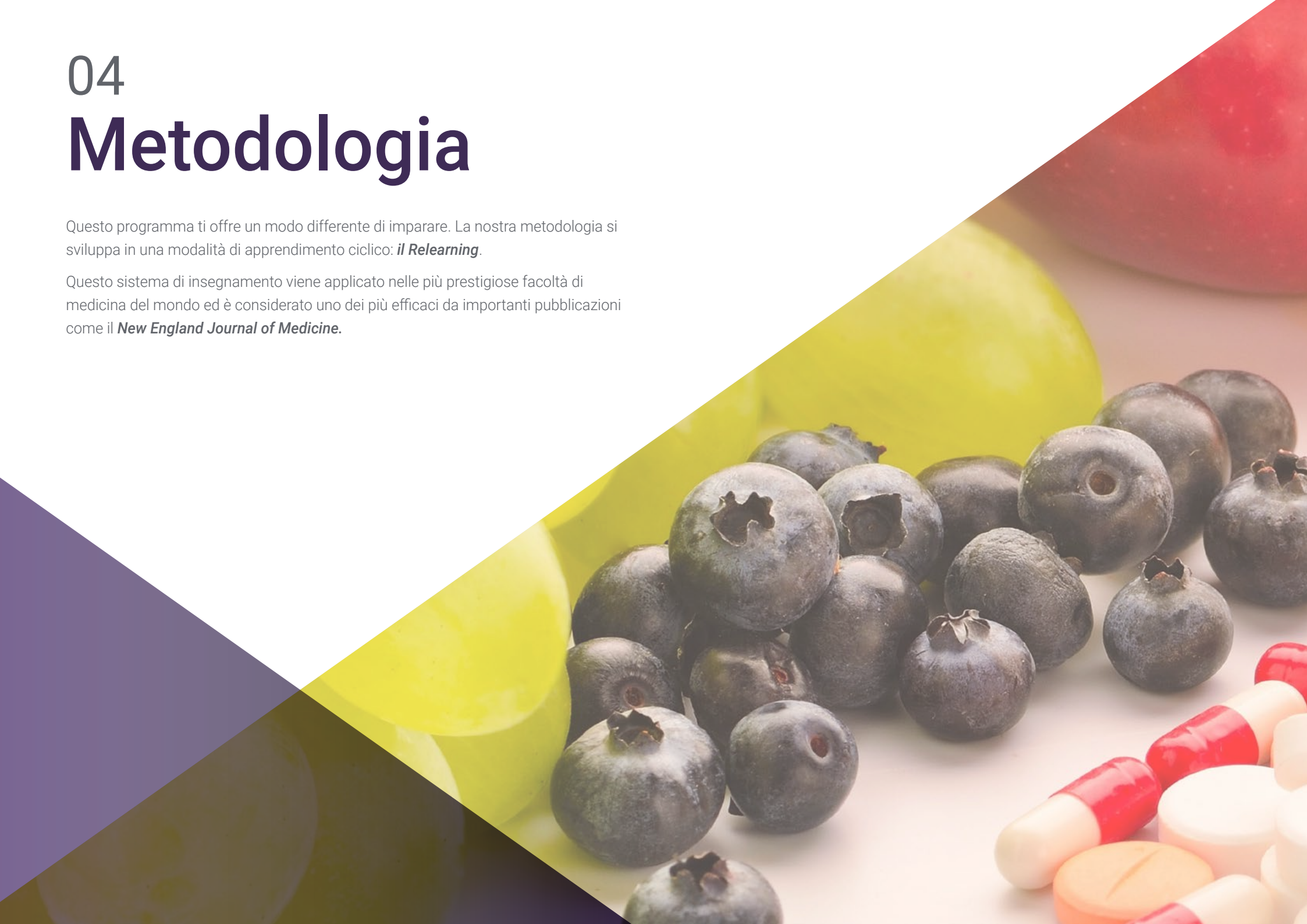


04

# 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.





# 05 Titolo

Il Corso Universitario in Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare 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 Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare** 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 Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare**

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.



futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata in  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingu

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Gestione della Qualità e  
della Sicurezza Alimentare

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

# Corso Universitario

Gestione della Qualità e  
della Sicurezza Alimentare

