

# Corso Universitario

Convalida delle Metodologie  
Applicate ai Progetti di R&S+I





## Corso Universitario

Convalida delle  
Metodologie Applicate  
ai Progetti di R&S+I

- » Modalità: online
- » Durata: 3 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/convalida-metodologie-applicate-progetti-r-s-i](http://www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/convalida-metodologie-applicate-progetti-r-s-i)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 12*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 18*

05

Metodologia

---

*pag. 24*

06

Titolo

---

*pag. 32*

# 01

# Presentazione

Questo programma di TECH è stato creato con l'obiettivo di fornire ai nutrizionisti gli strumenti necessari per convalidare con successo le metodologie applicate ai progetti di R&D+I. In questo senso, la sicurezza alimentare nell'area della nutrizione è essenziale per controllare la qualità dei prodotti consumati, quindi è necessario aumentare le conoscenze in questo campo. TECH presenta un programma completo sulle metodologie applicate ai progetti di R&S+I. Il professionista deve sfruttare l'opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo, che gli permetteranno di diventare un nutrizionista di successo.





“

*Non perdere questa grande opportunità didattica e acquisisci conoscenze approfondite sulla convalida delle metodologie applicate con questo completissimo Corso Universitario di TECH"*

L'adattamento al lavoro basato sui progetti nell'ambiente alimentare è di grande importanza per portare avanti l'innovazione, lo sviluppo di nuovi prodotti o il miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare e l'uso dei prodotti alimentari e degli ingredienti utilizzati. Questo corso esamina gli aspetti fondamentali che confermano che i punti critici di controllo sono efficaci e garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti, chiarendo la necessità e la corretta formulazione dei punti critici di controllo. Identifica inoltre gli strumenti necessari per convalidare i controlli in atto, verificarne l'efficacia e avere la certezza di implementare solidi processi di controllo all'interno del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Il documento affronta anche i programmi di "prerequisiti specifici" che sono alla base della corretta gestione dei punti critici di controllo. Analizza la "causa principale" con metodi qualitativi e quantitativi efficaci per affrontare le deviazioni da audit interni, ispezioni, reclami e deviazioni interne, al fine di fornire dati oggettivi per la convalida dei controlli effettuati. Identifica inoltre gli strumenti necessari per convalidare i controlli in atto, verificarne l'efficacia e avere la certezza di implementare solidi processi di controllo all'interno del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Il personale docente di questo programma è composto da professori universitari e professionisti di varie discipline nell'ambito della produzione primaria, dell'uso di tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, della prevenzione delle contaminazioni accidentali e intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi della sicurezza alimentare (food safety/food integrity) e della tracciabilità (food defence e food fraud/food authenticity). Sono esperti in materia di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di validazione di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento ed esecuzione di progetti di R&S+I.

Si tratta di un progetto educativo impegnato nella preparazione di professionisti di alta qualità. Un programma progettato da professionisti specializzati in ogni specifica materia che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare nel campo della nutrizione
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Ultime novità sulla Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I
- ◆ 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



*Sei a un solo clic di distanza da un'immersione didattica che ti catapulterà verso il successo professionale"*

“

*Questo Corso Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento per rinnovare le tue conoscenze sulla Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I”*

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti in ambito di sicurezza alimentare, 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 lo specialista 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.

*Il miglior programma educativo e i docenti più prestigiosi del settore si uniscono con un unico obiettivo: condurti al successo professionale.*

*Questo Corso Universitario ti permetterà di combinare i tuoi studi con l'attività professionale grazie al suo formato 100% online.*



# 02

## Obiettivi

Il Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. Il tutto, esclusivamente in forma pratica, attraverso i contenuti teorici e pratici più completi del settore. Allo stesso modo, durante il Corso Universitario, il professionista affronterà i principali interventi dello specialista nel settore della sicurezza alimentare. Ciò gli consentirà di perfezionare e migliorare le proprie competenze in questo settore, con la certezza di eseguire i protocolli nel modo più efficace e sicuro possibile.



“

*Grazie a questo Corso  
Universitario noterai progressi  
giornalieri nella tua professione”*



## Obiettivi generali

- ◆ Determinare i punti critici di controllo
- ◆ Disporre di strumenti per la convalida delle CCP
- ◆ Analizzare i concetti di monitoraggio, verifica e convalida dei processi
- ◆ Migliorare la gestione di incidenti, reclami e audit interni
- ◆ Determinare il funzionamento dei sistemi di R&S+I nel campo dello sviluppo di nuovi prodotti e processi in ambito alimentare
- ◆ Analizzare il sistema di R&S+I e l'uso di strumenti per la pianificazione, la gestione, la valutazione, la protezione dei risultati e la diffusione della R&S+I alimentare
- ◆ Sviluppare conoscenze che forniscano una base o un'opportunità per lo sviluppo e/o l'implementazione di idee, in un contesto di ricerca e sviluppo che consenta di portare i risultati al settore produttivo

“

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





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Comprendere le principali differenze tra punti di controllo e punti critici di controllo
- ◆ Sviluppare programmi e schemi di gestione per garantire la sicurezza alimentare
- ◆ Applicare audit interni, reclami o eventi interni come strumenti per la convalida dei processi di controllo
- ◆ Esaminare i metodi di convalida del processo
- ◆ Distinguere e specificare le differenze tra le attività di monitoraggio, verifica e convalida nell'ambito del sistema HACCP
- ◆ Dimostrare capacità di risoluzione con l'analisi delle cause e l'implementazione di azioni correttive per la gestione di reclami o non conformità
- ◆ Valutare la gestione degli audit interni come strumento per migliorare il piano HACCP
- ◆ Creare sistemi di R&S+I che consentano lo sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti, soprattutto per quanto riguarda le questioni di sicurezza alimentare, in modo da poter affrontare la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione in questo campo di nuovi alimenti e ingredienti
- ◆ Raccogliere le fonti di finanziamento per le attività di R&S+I nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari che consentono di affrontare diverse strategie di innovazione nell'industria alimentare
- ◆ Analizzare le modalità di accesso alle fonti di informazione pubbliche e private in ambito scientifico-tecnico, economico e legale per la pianificazione di un progetto di R&S+I
- ◆ Sviluppare metodologie per la pianificazione e la gestione dei progetti, la presentazione di rapporti di controllo e il monitoraggio dei risultati
- ◆ Valutare i sistemi di trasferimento tecnologico che consentono di trasferire i risultati di R&S+I all'ambiente produttivo
- ◆ Analizzare l'attuazione dei progetti una volta completata la fase documentale

# 03

## Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende i principali esperti di sicurezza alimentare nel campo della nutrizione, che contribuiscono con la loro esperienza a questo programma. Alla sua progettazione ed elaborazione partecipano anche altri specialisti di rinomata fama, che completano il programma in modo interdisciplinare. L'obiettivo di tutto ciò è specializzare i nutrizionisti e fornire loro gli strumenti accademici necessari per lavorare in questo settore con maggiori garanzie di successo.



“

*Il nostro personale docente composto da specialisti in sicurezza alimentare e ti aiuterà a raggiungere il successo nella tua professione"*

## Direttore ospite internazionale

Ampliamente specializzato nella **Sicurezza Alimentare**, John Donaghy è un noto **Microbiologo** con oltre 20 anni di esperienza professionale. La sua conoscenza completa di materie come agenti patogeni di origine alimentare, la valutazione dei rischi e la diagnosi molecolare lo hanno portato a far parte di istituzioni di riferimento internazionali come **Nestlé** o il **Dipartimento dei Servizi Scientifici dell'Agricoltura dell'Irlanda del Nord**.

Tra i suoi compiti principali, ha curato aspetti operativi relativi alla **microbiologia della sicurezza alimentare**, tra cui analisi dei rischi e punti critici di controllo. Inoltre, ha sviluppato diversi **programmi prerequisiti**, oltre a **specifiche batteriologiche** per garantire ambienti igienici alle coppie che sono sicuri per la produzione alimentare ottimale.

Il suo fermo impegno a fornire servizi di prima classe lo ha spinto a conciliare il suo **lavoro di direzione** con la **Ricerca Scientifica**. A questo proposito, dispone di una **lunga produzione accademica**, composta da oltre 50 articoli su argomenti come l'impatto dei **Big Data** sulla gestione dinamica del **rischio di sicurezza alimentare**, gli aspetti microbiologici degli ingredienti lattiero-caseari, la rilevazione di esterasi di acido ferulico da parte di *Bacillus subtilis*, l'estrazione di pectina da scorze di agrumi mediante poligalaturonasi prodotta in siero o la produzione di enzimi proteolitici da parte di *Lysobacter gummosus*.

D'altra parte, è un relatore abituale in congressi e forum a livello globale, dove affronta le **metodologie di analisi molecolare** più innovative per rilevare agenti patogeni e le tecniche di implementazione dei sistemi di eccellenza nella produzione di alimenti. In questo modo, aiuta i professionisti a rimanere all'avanguardia in questi settori, promuovendo progressi significativi nella comprensione del **Controllo di Qualità**. Inoltre, **sponsorizza progetti interni** di ricerca e sviluppo per migliorare la sicurezza microbiologica degli alimenti.



## Dott. Donaghy, John

---

- ◊ Direttore mondiale della sicurezza alimentare di Nestlé, Losanna, Svizzera
- ◊ Responsabile di progetto per la microbiologia della sicurezza alimentare presso
- ◊ l'Istituto di scienze agroalimentari e biologiche dell'Irlanda del Nord
- ◊ Consigliere scientifico superiore presso il Dipartimento dei servizi scientifici dell'agricoltura, Irlanda del Nord
- ◊ Consulente per varie iniziative finanziate dall'Autorità per la sicurezza alimentare del governo irlandese e dell'Unione europea
- ◊ Dottorato di ricerca in biochimica presso l'Università dell'Ulster
- ◊ Membro della Commissione internazionale per le specifiche microbiologiche degli alimenti

“

*Grazie a TECH potrete imparare con i migliori professionisti del mondo”*

## Direzione



### **Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonn**

- ♦ Dottorato in Chimica Agricola e Bromatologia presso l'Università Autonoma di Madrid
- ♦ Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA) presso l'Università di Oviedo
- ♦ Ingegnere alimentare, Laurea in Scienze e Tecnologia degli alimenti (CYTA)
- ♦ Esperta in Gestione della Qualità Alimentare ISO 22000
- ♦ Specialista in Qualità e Sicurezza Alimentare presso il Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)

## Personale docente

### **Dott. Rendueles de la Vega, Manuel**

- ♦ Ingegnere Chimico, Professore Universitario di Ingegneria Chimica presso l'Università di Oviedo
- ♦ Coordinatore del Master in Biotecnologia Alimentare dell'Università di Oviedo dal 2013
- ♦ Ricercatore principale di tre progetti del Piano Nazionale di R&S dal 2004

### **Dott.ssa Aranda Rodrigo, Eloísa**

- ♦ Laurea in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ♦ Sviluppa la sua attività nell'ambito della produzione alimentare, con analisi di laboratorio di acqua e alimenti
- ♦ Specializzazione sui sistemi di gestione della qualità, BRC, IFS e sulla sicurezza alimentare ISO 22000
- ♦ Esperienza in audit secondo i protocolli ISO 9001 e ISO 17025



# 04

## Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata progettata dai migliori esperti del settore, con una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nella professione, supportati dalla mole di casi esaminati, studiati e diagnosticati, e con una vasta conoscenza delle nuove tecnologie applicate alla sicurezza alimentare nel campo della nutrizione. Questo team, consapevole dell'importanza della preparazione in questo settore, ha progettato il più completo e aggiornato compendio di contenuti e attività pratiche del settore con l'obiettivo di fornire ai nutrizionisti gli strumenti necessari per svolgere con successo la loro pratica quotidiana.





“

*Offriamo il programma educativo più completo e aggiornato del mercato. Studia con noi e migliora le tue abilità”*

## Modulo 1. Convalida di nuove metodologie e processi

- 1.1. Punti di controllo critici
  - 1.1.1. Pericoli significativi
  - 1.1.2. Programmi di pre-requisiti
  - 1.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 1.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
  - 1.2.1. Controlli interni
  - 1.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
  - 1.2.3. Reclami dei clienti
  - 1.2.4. Rilevamento di incidenti interni
- 1.3. Monitoraggio, convalida e verifica dei punti di controllo
  - 1.3.1. Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
  - 1.3.2. Convalida dei controlli
  - 1.3.3. Verifica dell'efficacia
- 1.4. Convalida di processi e metodi
  - 1.4.1. Supporto documentale
  - 1.4.2. Convalida delle tecniche analitiche
  - 1.4.3. Piano di campionamento di convalida
  - 1.4.4. Bias e precisione del metodo
  - 1.4.5. Determinazione dell'incertezza
- 1.5. Metodi di convalida
  - 1.5.1. Fasi di validazione del metodo
  - 1.5.2. Tipi di processi di validazione, approcci
  - 1.5.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
- 1.6. Gestione degli incidenti e delle deviazioni
  - 1.6.1. Creazione del team di lavoro
  - 1.6.2. Descrizione del problema
  - 1.6.3. Determinazione della causa principale
  - 1.6.4. Azioni correttive e preventive
  - 1.6.5. Verifica dell'efficacia





- 1.7. L'analisi causale e i suoi metodi
  - 1.7.1. Analisi delle cause: metodi qualitativi
    - 1.7.1.1. Albero delle cause
    - 1.7.1.2. I perché
    - 1.7.1.3. Causa-effetto
    - 1.7.1.4. Diagramma di Ishikawa
  - 1.7.2. Analisi delle cause: metodi quantitativi
    - 1.7.2.1. Modello di raccolta di dati
    - 1.7.2.2. Diagramma di Pareto
    - 1.7.2.3. Grafici di dispersione
    - 1.7.2.4. Istogramma
- 1.8. Gestione dei reclami
  - 1.8.1. Raccolta dei dati sui reclami
  - 1.8.2. Indagine e misure da adottare
  - 1.8.3. Preparazione della relazione tecnica
  - 1.8.4. Analisi dell'andamento dei reclami
- 1.9. Audit interni del sistema di autocontrollo
  - 1.9.1. Auditori competenti
  - 1.9.2. Programma e piano di audit
  - 1.9.3. Ambito dell'audit
  - 1.9.4. Documenti di riferimento
- 1.10. Esecuzione degli auditing interni
  - 1.10.1. Riunione di apertura
  - 1.10.2. Valutazione del sistema
  - 1.10.3. Deviazioni degli audit interni
  - 1.10.4. Riunione di chiusura
  - 1.10.5. Valutazione e follow-up dell'efficacia della chiusura della deviazione

## Modulo 2. Sviluppo, coordinamento e attuazione di progetti di R&S+I

- 2.1. Innovazione e competitività nel settore alimentare
  - 2.1.1. Analisi del settore alimentare
  - 2.1.2. Innovazione nei processi, nei prodotti e nella gestione
  - 2.1.3. Vincoli normativi per la commercializzazione di nuovi alimenti
- 2.2. Il sistema di R&S
  - 2.2.1. Ricerca pubblica e privata
  - 2.2.2. Piani di sostegno alle imprese regionali e locali
  - 2.2.3. Piani nazionali di R&S+I
  - 2.2.4. Programmi internazionali
  - 2.2.5. Enti di promozione della ricerca
- 2.3. Progetti di R&S+I
  - 2.3.1. Programmi di sovvenzione a favore di R&S+I
  - 2.3.2. Tipi di progetti
  - 2.3.3. Tipi di finanziamento
  - 2.3.4. Valutazione, monitoraggio e controllo del progetto
- 2.4. Produzione scientifica e tecnologica
  - 2.4.1. Pubblicazione, divulgazione e diffusione dei risultati della ricerca
  - 2.4.2. Ricerca di base/ricerca applicata
  - 2.4.3. Fonti di informazione private
- 2.5. Trasferimento tecnologico
  - 2.5.1. Protezione della proprietà industriale. Brevetti
  - 2.5.2. Vincoli normativi del trasferimento nel settore alimentare
  - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
  - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
  - 2.5.5. Organi nazionali Esempio: Agenzia Spagnola della Sicurezza Alimentare e Nutrizione (AESAN)





- 2.6. Pianificazione di progetti R&S+I
  - 2.6.1. Schema di scomposizione del lavoro
  - 2.6.2. Assegnazione delle risorse
  - 2.6.3. Priorità dei compiti
  - 2.6.4. Metodo del diagramma di Gantt
  - 2.6.5. Metodi e sistemi di pianificazione con supporto digitale
- 2.7. Sviluppo documentale di progetti di R&S+I
  - 2.7.1. Studi precedenti
  - 2.7.2. Consegna delle relazioni sullo stato di avanzamento dei lavori
  - 2.7.3. Sviluppo della relazione di progetto
- 2.8. Esecuzione del progetto
  - 2.8.1. Checklist
  - 2.8.2. Consegna
  - 2.8.3. Controllo dell'evoluzione del progetto
- 2.9. Consegna e convalida del progetto
  - 2.9.1. Norme ISO per la gestione dei progetti di R&S+I
  - 2.9.2. Completamento della fase di progetto
  - 2.9.3. Analisi dei risultati e della fattibilità
- 2.10. Attuazione dei progetti di R&S+I sviluppati
  - 2.10.1. Gestione degli acquisti
  - 2.10.2. Convalida dei fornitori
  - 2.10.3. Convalida e verifica del progetto



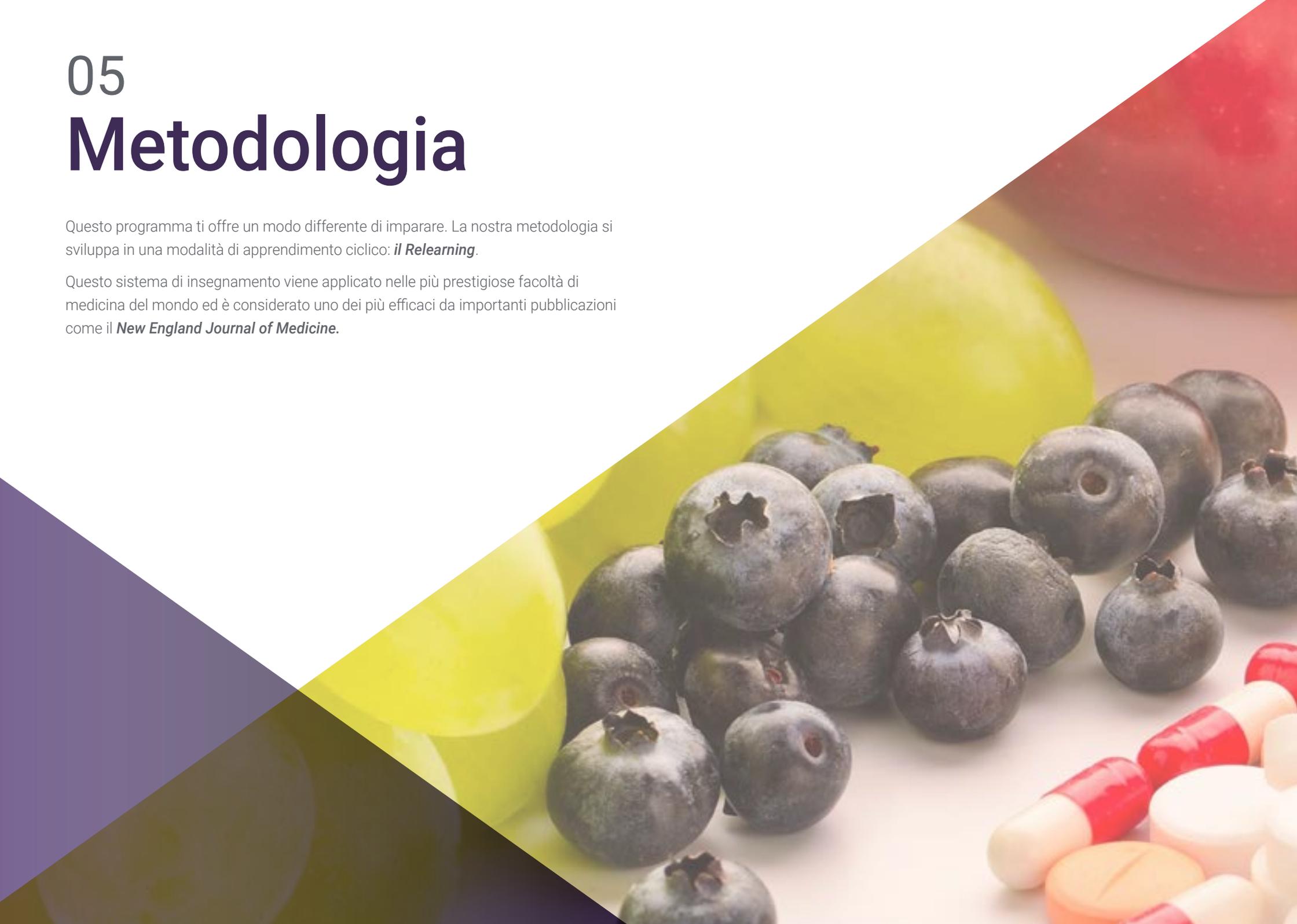
*Questa specializzazione ti  
permetterà di avanzare nella tua  
carriera in modo agevole"*

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 Gérvas, 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 combina efficacemente la metodologia dello Studio di Casi con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione

Potenziamo lo Studio di Casi con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning



*Il nutrizionista 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 contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e maggior rendimento, impegnandoti maggiormente nella tua Preparazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo*

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

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



Seguendo questo programma avrai accesso ai migliori materiali didattici, preparati appositamente per te:



#### Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati da specialisti che insegneranno nel corso, appositamente per esso, in modo che lo sviluppo didattico sia realmente 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 in modo dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



#### Riepiloghi interattivi

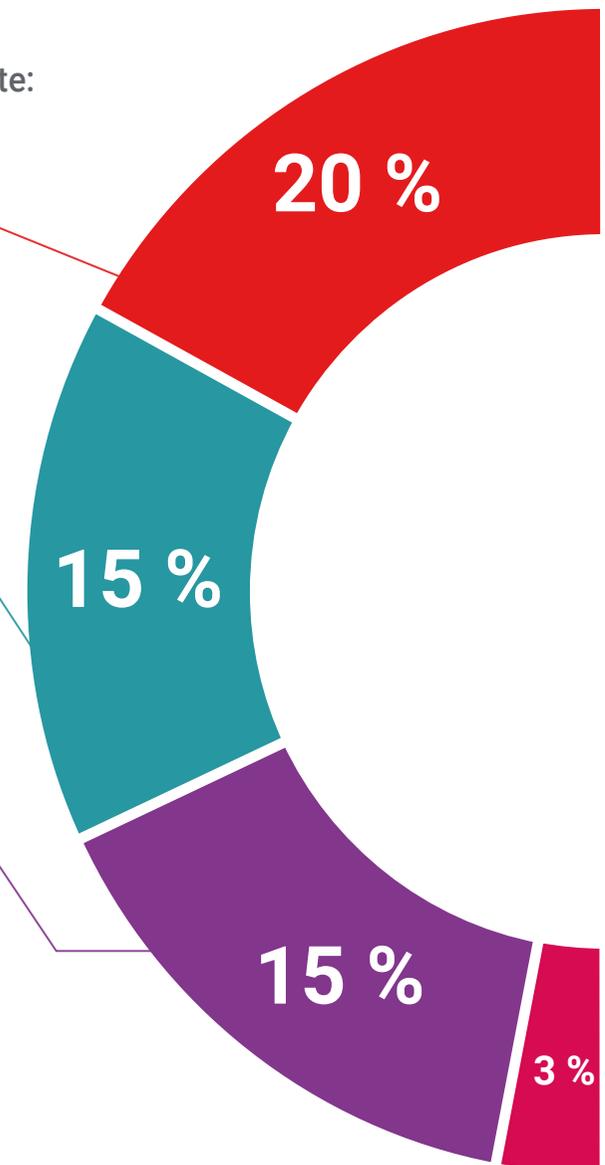
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

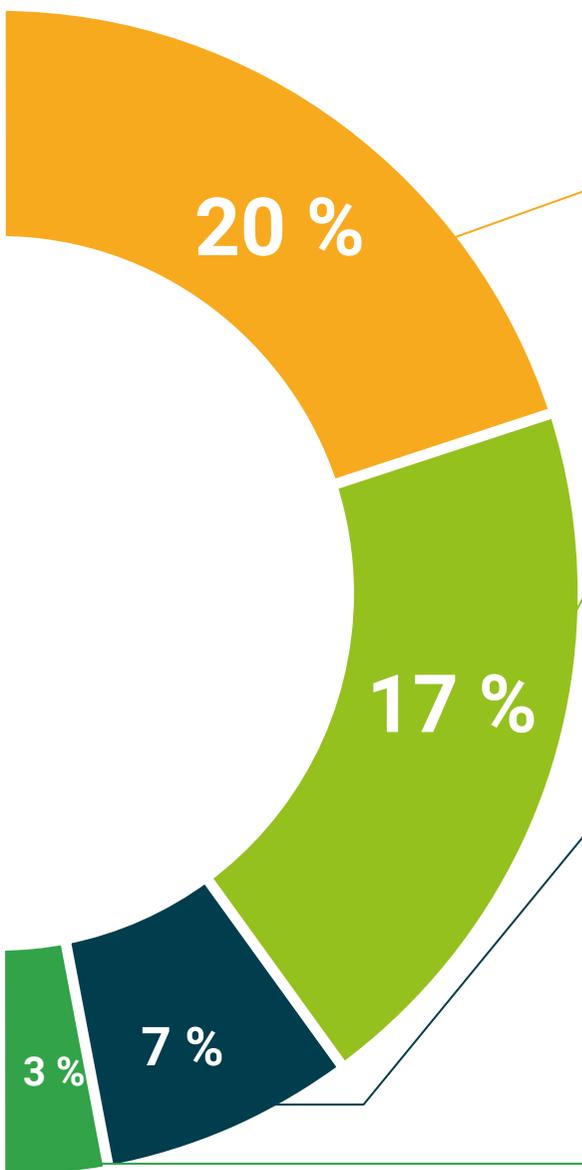
Questo esclusivo sistema educativo per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa"



#### Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso, linee guida internazionali e molto altro. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua preparazione.





#### 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 della cura 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 di autovalutazione affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono prove scientifiche sull'utilità dell'osservazione di terzi esperti. La denominazione "Learning from an Expert" rafforza le conoscenze e i ricordi e genera sicurezza nel futuro processo decisionale.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato di scheda o guida di facile consultazione. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare a progredire nel tuo apprendimento.



# 06 Titolo

Il Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I 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 Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

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

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** indica la qualifica ottenuta dallo studente nel Corso Universitario e soddisfa i requisiti comunemente richiesti per i concorsi e dalle commissioni di valutazione delle carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I**

N. Ore Ufficiali: **300**



\*Apostille dell'Aia. Nel caso in cui lo studente richieda che il suo titolo cartaceo richieda l'Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION realizzerà le gestioni opportune per ottenerla, con un costo aggiuntivo



## Corso Universitario

Convalida delle  
Metodologie Applicate  
ai Progetti di R&S+I

- » Modalità: **online**
- » Durata: 3 mesi
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

# Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S+I