

Corso Universitario

Esecuzione di Progetti
di R&S+I per la Qualità e
la Sicurezza Alimentare



Corso Universitario

Esecuzione di Progetti
di R&S+I per la Qualità e
la Sicurezza Alimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **12 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtitude.com/it/nutrizione/corso-universitario/esecuzione-progetti-r-s-i-qualita-sicurezza-alimentare

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

Lo sviluppo, la crescita e l'innovazione nel settore alimentare sono in piena espansione ed è necessario che i nutrizionisti siano consapevoli di tutti questi nuovi processi per affrontare al meglio le nuove sfide della professione. Nuovi prodotti e alimenti sono sempre più disponibili per aiutare le persone a condurre una vita più sana, ma tutti i processi devono essere ben compresi per rispettare tutte le garanzie sanitarie di qualità e sicurezza. Il nutrizionista deve sfruttare l'opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo, che gli permetteranno di diventare un professionista di successo.





“

Non perdere questa grande opportunità e diventa un nutrizionista in grado di eseguire progetti di qualità e sicurezza alimentare grazie a questo Corso Universitario TECH”

Il programma in Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare di TECH Università Tecnologica è il più completo tra i corsi offerti attualmente nelle università, perché è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

La legislazione alimentare è un aspetto di grande rilevanza in quanto passo preliminare alla commercializzazione di qualsiasi prodotto derivato dall'industria alimentare. Pertanto, questo programma offre allo studente un'ampia conoscenza delle normative vigenti in materia di qualità e sicurezza alimentare, sia a livello nazionale che internazionale. Nel corso del programma, lo studente sarà introdotto allo strumento giuridico necessario per legiferare in campo alimentare, applicabile sia ai prodotti naturali che a quelli trasformati.

Di conseguenza, lo studente otterrà una conoscenza approfondita della Legislazione Alimentare e della normativa applicabile in materia di alimenti, nonché della struttura legislativa, e sarà in grado di applicare e consigliare diverse aziende del settore.

Questo Corso Universitario studia anche le fasi iniziali di implementazione e sviluppo di progetti di R&S nel settore alimentare. Definisce i sistemi di sostegno economico per l'attuazione dei progetti, le condizioni legali e, soprattutto, la metodologia per il funzionamento dei progetti in termini di pianificazione, disponibilità di risorse, controllo e monitoraggio.

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.

I docenti di questo programma sono professori universitari e professionisti di varie discipline 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 per la certificazione della sicurezza alimentare (*food safety/food integrity*) e la tracciabilità (*food defence* e *food fraud/food authenticity*). Sono esperti di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di convalida 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.

Questo **Corso Universitario in Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** 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 sull'Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
- ◆ 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



Questa è l'occasione perfetta per fare carriera e affermarti come nutrizionista di prestigio"

“

Questo Corso Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento per rinnovare le tue conoscenze in materia di Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare"

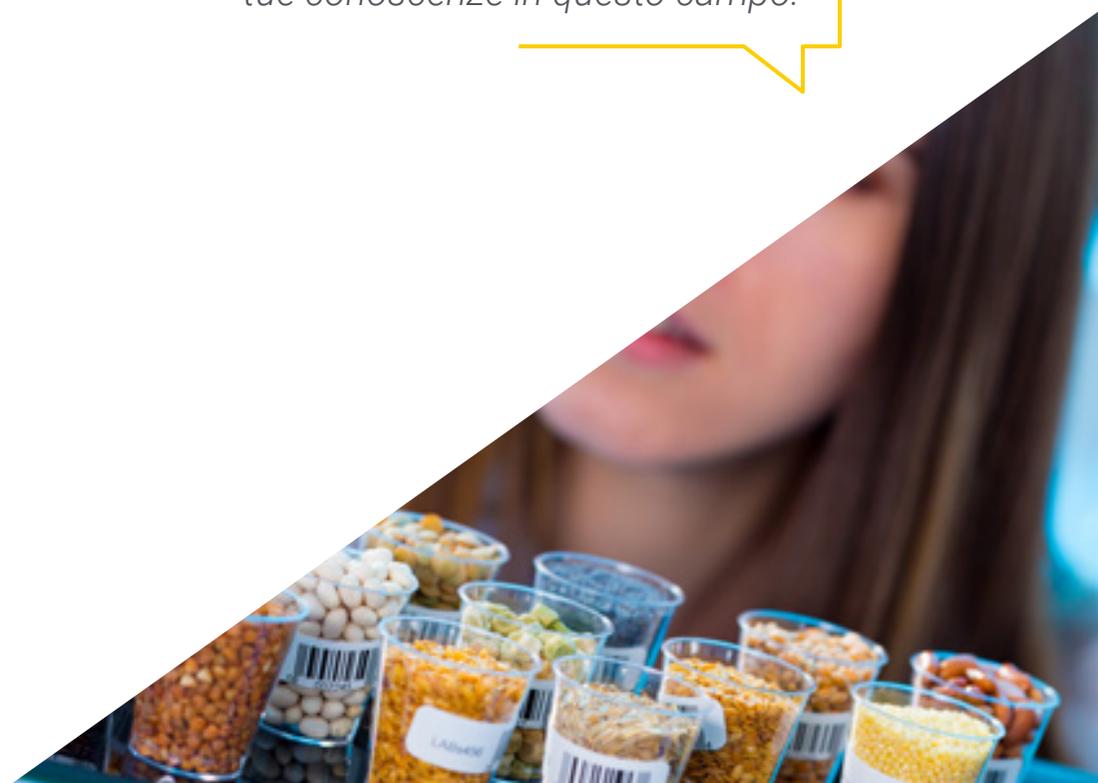
Il personale docente comprende professionisti del settore della sicurezza alimentare e della nutrizione, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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.

Questa specializzazione raccoglie i migliori materiali didattici, il che permetterà uno studio contestuale che faciliterà l'apprendimento.

Questo programma 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il lavoro, aumentando le tue conoscenze in questo campo.



02 Obiettivi

Il programma in Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare 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 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.





“

Questa è la migliore opzione per conoscere gli ultimi progressi in materia di Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare”



Obiettivi generali

- ◆ Analizzare i principi della legislazione alimentare, a livello nazionale e internazionale, e la sua evoluzione fino ai giorni nostri
- ◆ Analizzare le competenze in materia di legislazione alimentare al fine di svolgere le funzioni pertinenti all'interno dell'industria alimentare
- ◆ Valutare le procedure e i meccanismi d'azione dell'industria alimentare
- ◆ Sviluppare le basi per l'applicazione della legislazione allo sviluppo dei prodotti dell'industria alimentare
- ◆ 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

“

Obiettivi specifici, inseriti in un programma specialistico che mira a preparare al meglio i professionisti in Nutrizione”





Obiettivi specifici

- ◆ Definire i fondamenti del diritto alimentare
- ◆ Descrivere e sviluppare i principali organismi internazionali, europei e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, nonché determinare le loro competenze
- ◆ Analizzare la politica di sicurezza alimentare nel quadro europeo
- ◆ Descrivere i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare
- ◆ Delineare il quadro legislativo europeo che regola l'industria alimentare
- ◆ Identificare e definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- ◆ Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare
- ◆ Sviluppare i criteri per la legislazione orizzontale in Spagna
- ◆ Sviluppare i criteri per la legislazione verticale in Spagna
- ◆ 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 nel campo dei 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 apportano l'esperienza del loro lavoro a questo corso. 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 formare i nutrizionisti e fornire loro gli strumenti accademici necessari per lavorare in questo settore con maggiori garanzie di successo. Questo team, consapevole dell'importanza della preparazione in questo settore, ha progettato il più completo e aggiornato compendio di contenuti e attività pratiche con l'obiettivo di fornire ai nutrizionisti gli strumenti necessari per svolgere con successo la loro pratica quotidiana.



“

Il nostro personale docente, composto da specialisti in sicurezza alimentare, 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 poligalaturonasa 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 potrai
apprendere con i migliori
professionisti del mondo”*

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ 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.ssa Colina Coca, Clara

- ◆ Dottorato in Nutrizione, Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ◆ Master in Qualità e Sicurezza Alimentare: Sistema HACCP
- ◆ Master Privato in Nutrizione Sportiva
- ◆ Professoressa collaboratrice presso l'UOC. Dal 2018

Dott.ssa Martínez López, Sara

- ◆ Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- ◆ Laurea in Chimica presso l'Università di Murcia
- ◆ Professoressa di Nutrizione e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università Europea di Madrid
- ◆ Ricercatrice nel gruppo di ricerca "Microbiota, Alimentazione e Salute" Università Europea di Madrid

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

04

Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, che compongono un team con una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nel settore, sostenuti dal volume di casi rivisti, studiati e diagnosticati, e con un'ampia padronanza delle nuove tecnologie applicate alla Sicurezza Alimentare.





“

Disponiamo del programma accademico più completo e aggiornato del mercato. Ci impegniamo a farti raggiungere l'eccellenza”

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- 1.1. Introduzione
 - 1.1.1. Organizzazione giuridica
 - 1.1.2. Concetti di base
 - 1.1.2.1. Giurisprudenza
 - 1.1.2.2. Legislazione
 - 1.1.2.3. Legislazione alimentare
 - 1.1.2.4. Normativa
 - 1.1.2.5. Regio decreto
 - 1.1.2.6. Certificazioni, ecc.
- 1.2. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.2.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO)
 - 1.2.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.2.3. Commissione del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organizzazione Mondiale del Commercio
- 1.3. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.1. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.2. Libro bianco di sicurezza alimentare
 - 1.3.3. Principi di legislazione alimentare
 - 1.3.4. Requisiti generali della legislazione alimentare
 - 1.3.5. Procedure
 - 1.3.6. Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- 1.4. Legislazione alimentare spagnola
 - 1.4.1. Competenze
 - 1.4.2. Organismi
- 1.5. Gestione della sicurezza alimentare nell'azienda
 - 1.5.1. Responsabilità
 - 1.5.2. Autorizzazioni
 - 1.5.3. Certificazioni





- 1.6. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 1
 - 1.6.1. Normativa generale di igiene
 - 1.6.2. Acqua di consumo pubblico
 - 1.6.3. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 1.7. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 2
 - 1.7.1. Stoccaggio, conservazione e trasporto
 - 1.7.2. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.7.3. Additivi alimentari e aromi
 - 1.7.4. Contaminanti negli alimenti
- 1.8. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine vegetale
 - 1.8.1. Verdure e derivati
 - 1.8.2. Frutta e derivati
 - 1.8.3. Cereali
 - 1.8.4. Legumi
 - 1.8.5. Oli vegetali commestibili
 - 1.8.6. Grassi commestibili
 - 1.8.7. Condimenti e spezie
- 1.9. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine animale
 - 1.9.1. Carne e derivati della carne
 - 1.9.2. Prodotti della pesca
 - 1.9.3. Latte e latticini
 - 1.9.4. Uova e derivati
- 1.10. Legislazione alimentare verticale: altri prodotti
 - 1.10.1. Alimenti stimolanti e derivati
 - 1.10.2. Bevande
 - 1.10.3. Piatti pronti

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 per la Sicurezza Alimentare e la 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



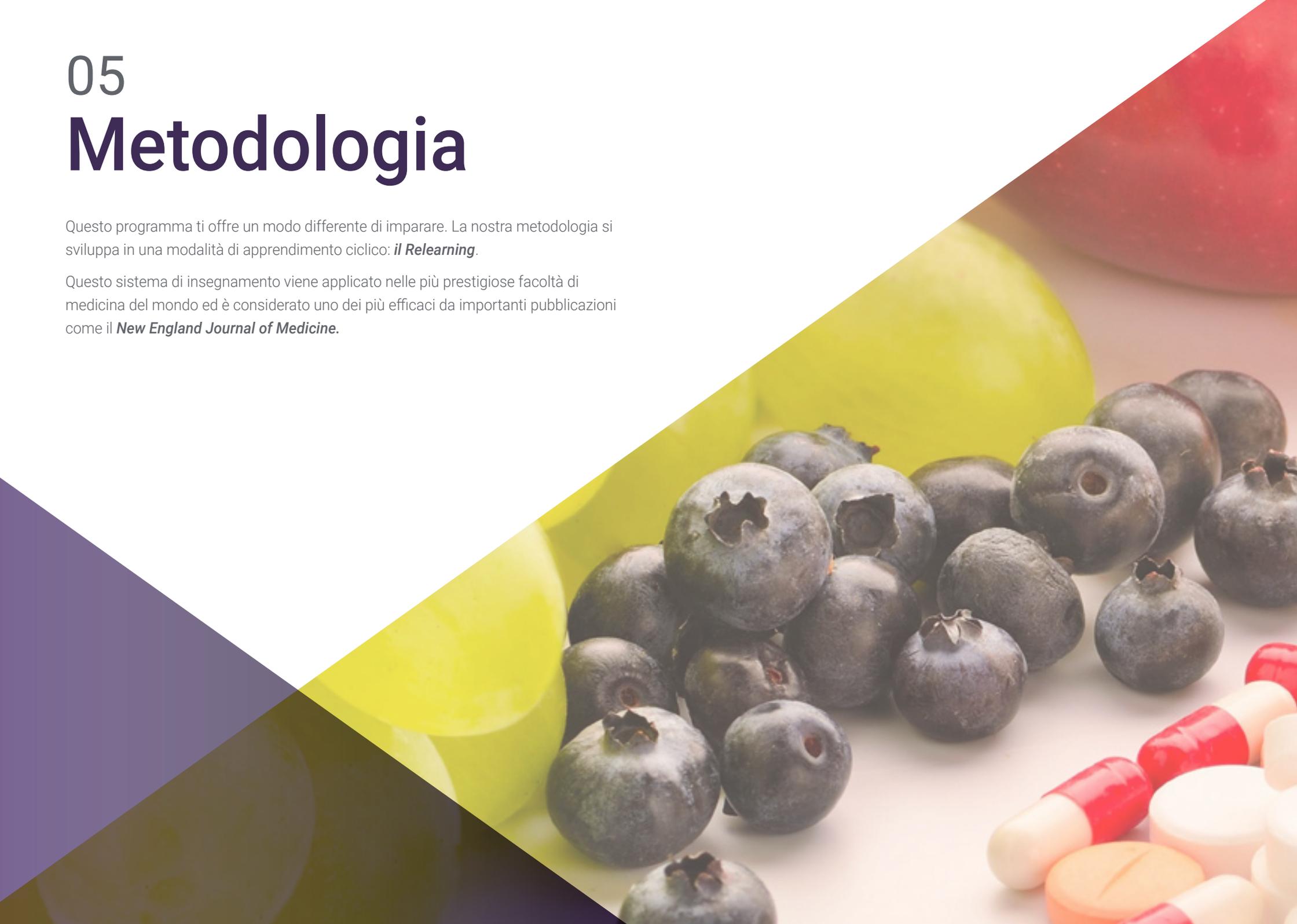
*Questa specializzazione ti
permetterà di avanzare nella
tua carriera in modo agevole"*

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*.



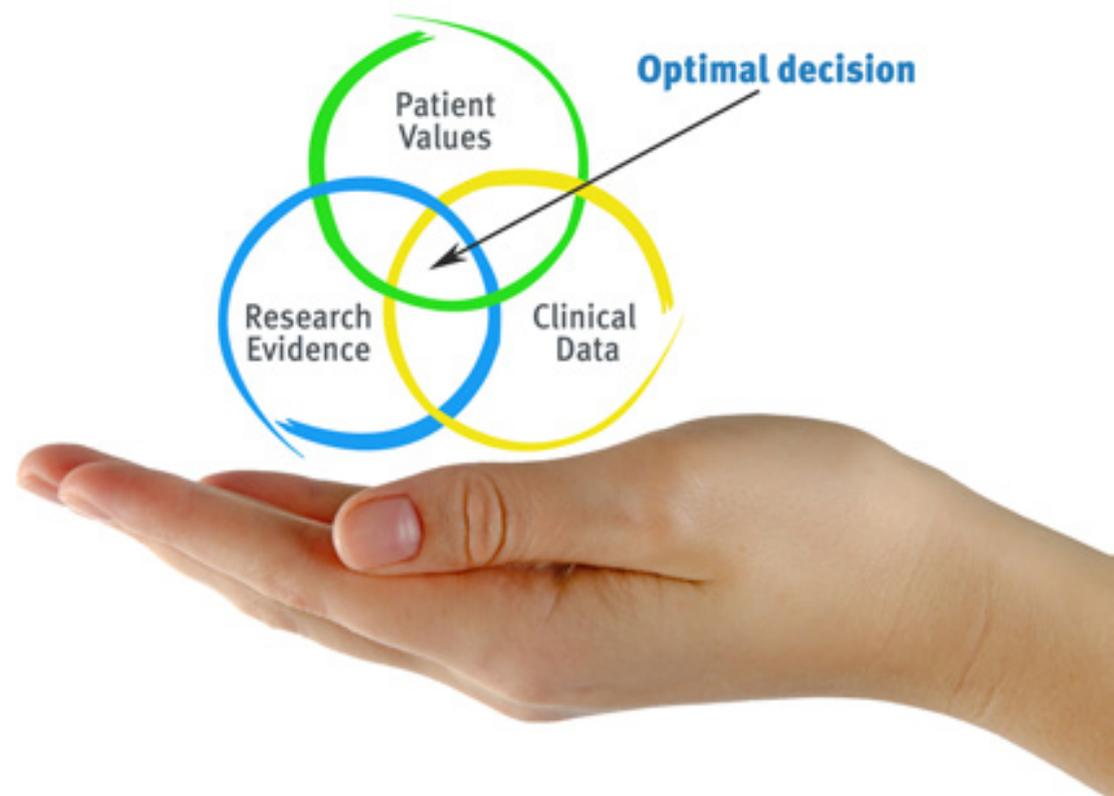
“

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 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.

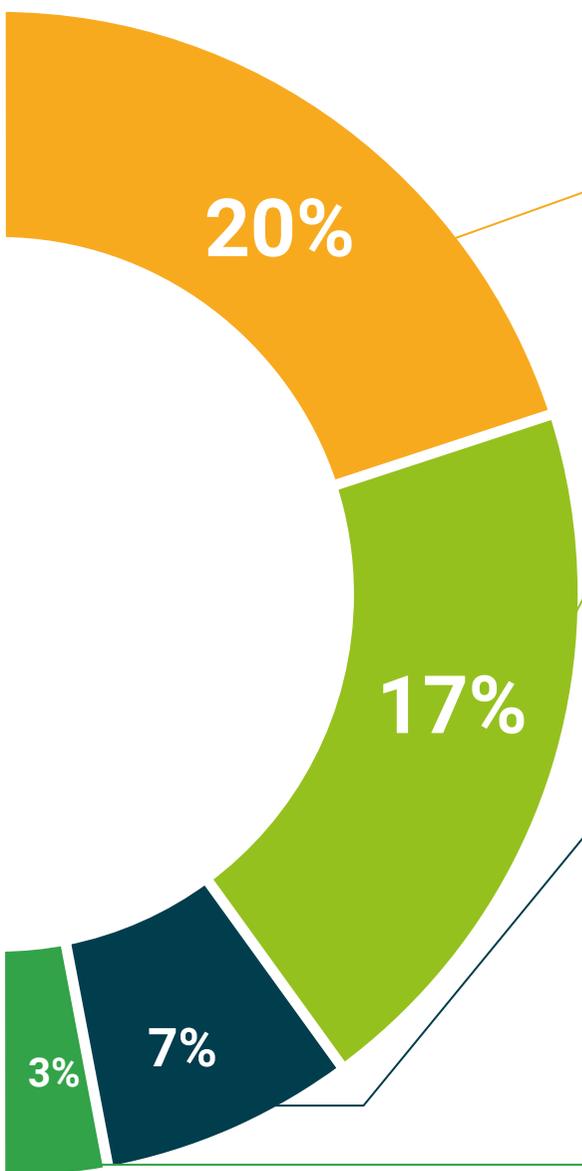
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a 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 Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la 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 Esecuzione di Progetti di R&S+I per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**
N. Ore Ufficiali: **300 o.**



*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 innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
gruppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Esecuzione di Progetti
di R&S+I per la Qualità e
la Sicurezza Alimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **12 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Esecuzione di Progetti
di R&S+I per la Qualità e
la Sicurezza Alimentare

