

Corso Universitario

Convalida dei Processi nel
Settore Agroalimentare



Corso Universitario

Convalida dei Processi nel
Settore Agroalimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **3 mesi**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Ore teoriche: **300 o.**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtitude.com/it/nutrizione/corso-universitario/convalida-processi-settore-agroalimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 18

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

Il settore agroalimentare ha subito molti cambiamenti negli ultimi anni, per questo è fondamentale che i professionisti acquisiscano una conoscenza approfondita dell'industria alimentare odierna. La convalida dei processi nel settore sono essenziali per controllare la qualità dei prodotti di origine vegetale che consumiamo. Pertanto, questo programma affronta i concetti più importanti di pericolo, rischio e sicurezza applicati all'industria alimentare, nonché i principi di gestione della sicurezza nell'industria della produzione alimentare, utilizzando il piano HACCP come modello. Inoltre, il programma segue un approccio di valutazione del rischio in linea con le attuali tendenze di gestione della qualità e della sicurezza. Il nutrizionista monitorerà anche gli aspetti chiave che confermano che i punti critici di controllo sono efficaci e garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti, avendo ben chiara la necessità e la corretta formulazione dei punti critici di controllo.





“

Contribuirai a garantire la sicurezza nell'industria della produzione alimentare e sarai responsabile della verifica dei controlli in atto nel settore agroalimentare"

In questo programma si tratteranno i concetti più importanti di pericolo, rischio e sicurezza applicati all'industria alimentare, nonché i metodi più comunemente utilizzati per il controllo di questi pericoli, compresi gli allergeni. Affronta i principi della gestione della garanzia di sicurezza nell'industria alimentare, utilizzando come modello il piano HACCP, i suoi prerequisiti, le fasi di attuazione e la verifica della sua efficacia.

Inoltre, il programma segue un approccio di valutazione del rischio in linea con le attuali tendenze nella gestione della sicurezza della qualità. Da questo punto di vista, vengono passate in rassegna le tendenze più attuali derivate da questo programma, come l'HARCP, e gli aspetti fondamentali che confermano che i punti critici di controllo sono efficaci e garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti, essendo chiara la necessità e la corretta formulazione dei punti critici di controllo.

D'altro canto, vengono illustrati 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.

Docenti universitari e professionisti di varie discipline della produzione alimentare compongono l'équipe didattica di questo Corso Universitario, e forniscono un programma completo sulle tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, la prevenzione delle contaminazioni accidentali e intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi per la certificazione della sicurezza alimentare (*food safety/food integrity*) e della tracciabilità (*food defence e food fraud/food authenticity*).

Questi esperti di legislazione e regolamentazione alimentare in termini di qualità e sicurezza e di convalida di metodologie e processi hanno ideato questo programma che permette lo sviluppo di nutrizionisti specializzati in questo settore, fornendo gli strumenti necessari per contribuire al rigore del settore.

Questo **Corso Universitario in Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare** 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
- » Novità sulla Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare
- » Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- » Particolare enfasi sulle metodologie innovative per la Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare
- » 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



La contaminazione degli alimenti è evitabile nella maggior parte dei casi e il settore ha bisogno, ora più che mai, di nutrizionisti esperti per convalidare i processi a cui gli alimenti sono sottoposti"

“

Questo diploma fornisce gli strumenti per attuare i principi del piano HACCP, molto richiesto dalle aziende del settore”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore 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.

Saprai identificare i pericoli associati agli alimenti più comuni in base alla loro natura fisica, chimica o biologica, il che ti renderà un nutrizionista a 360°.

TECH ti permette di seguire questo programma in poco tempo, quando e come vuoi, tutto ciò che ti serve è un dispositivo digitale con accesso a internet.



02 Obiettivi

Il programma in Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare mira a promuovere le prestazioni dei professionisti con i progressi più recenti e innovativi in materia. Grazie ad un programma completo con contenuti teorici e pratici aggiornati, i nutrizionisti acquisiscono le conoscenze necessarie per svilupparsi con successo in questo campo e sviluppare le competenze necessarie. Allo stesso modo, durante il Corso Universitario, il professionista affronterà i principali interventi dello specialista nell'area della sicurezza alimentare applicata al settore agroalimentare, con i quali valorizzerà tutte le competenze da sviluppare che questo programma gli consente, che può essere intrapreso continuando a svolgere la propria attività lavorativa.



“

Questo Corso Universitario ti permetterà di comprendere i concetti più importanti della sicurezza alimentare e di applicare i principi di un piano di gestione nei processi agroalimentari”



Obiettivi generali

- » Dimostrare i concetti più importanti in materia di sicurezza alimentare
- » Definire il concetto di rischio e di valutazione del rischio
- » Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Concretizzare i principi del piano HACCP
- » 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



Acquisisci sicurezza nel processo decisionale aggiornando le tue conoscenze grazie a questo Corso Universitario"





Obiettivi specifici

- » Analizzare i principali tipi di pericoli associati agli alimenti
- » Valutare e applicare il principio del rischio e dell'analisi del rischio nella sicurezza alimentare
- » Identificare i prerequisiti e le condizioni preliminari per l'implementazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Identificare i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica e alcuni dei metodi utilizzati per controllarli
- » Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Identificare i metodi per valutare l'efficacia di un piano di gestione dei punti critici e della sicurezza
- » 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

03

Direzione del corso

I docenti di questo programma sono altamente qualificati nel campo della convalida dei processi nel settore agroalimentare, rendendolo un Corso Universitario di riferimento per il settore, data la sua importanza ieri, oggi e sempre. Hanno apportato le loro conoscenze ed esperienze, nonché gli ultimi sviluppi in questo campo e le condizioni ambientali per fornire al nutrizionista un apprendimento completo e aggiornato. Anche altri specialisti associati a questo settore legislativo hanno partecipato allo sviluppo del piano di studi, completando il programma in modo interdisciplinare da una prospettiva globale. Tutto questo, con la garanzia di TECH e l'obiettivo di preparare nutrizionisti con maggiori garanzie di successo nelle loro traiettorie professionali.





“

TECH si affida solo ai migliori di ogni settore per i suoi corsi. Fidati di TECH”

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 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

Il contenuto di questo programma è strutturato in due blocchi incentrati sulla gestione della sicurezza alimentare e sulla convalida di nuove metodologie e processi nel settore agroalimentare. In questo modo, il professionista approfondisce le proprie conoscenze in questo settore, ampliando il proprio percorso di carriera verso altri campi della nutrizione. Il piano di studi proposto è stato creato e sviluppato da esperti dell'industria alimentare che hanno riversato le loro conoscenze ed esperienze in un programma completo che non ha eguali sul mercato, rendendolo uno dei migliori e più richiesti dai professionisti del settore. Si completa con casi pratici e con una metodologia unica, in modo che il nutrizionista sappia come applicare le competenze acquisite dopo il Corso Universitario nel suo lavoro quotidiano.





“

L'importanza della convalida dei processi nell'industria alimentare influenza direttamente la sicurezza alimentare e la diagnostica nutrizionale"

Modulo 1. Gestione della sicurezza alimentare

- 1.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
 - 1.1.1. Il concetto di pericolo
 - 1.1.2. Il concetto di rischio
 - 1.1.3. La valutazione dei rischi
 - 1.1.4. La sicurezza alimentare e la sua gestione basata sulla valutazione del rischio
- 1.2. Pericoli fisici
 - 1.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
 - 1.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
- 1.3. Pericoli chimici
 - 1.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
 - 1.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
 - 1.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
 - 1.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
 - 1.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
 - 1.3.6. Allergeni negli alimenti
 - 1.3.7. Controllo degli allergeni nell'industria alimentare
- 1.4. Rischi biologici
 - 1.4.1. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
 - 1.4.2. Pericoli di origine microbica
 - 1.4.3. Rischi biologici non microbici
 - 1.4.4. Metodi di controllo dei rischi biologici
- 1.5. Programma di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 1.5.2. Informazioni sulle GMP
 - 1.5.3. Ambito di applicazione delle GMP
 - 1.5.4. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza
- 1.6. Procedura Operativa Standard di Sanificazione (SSOP)
 - 1.6.1. Sistemi di sanificazione nell'industria alimentare
 - 1.6.2. Ambito di applicazione delle SSOP
 - 1.6.3. Struttura di una SSOP
 - 1.6.4. Le SSOP in un sistema di gestione della sicurezza
- 1.7. Il piano di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
 - 1.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 1.7.2. Il contesto dell'HACCP
 - 1.7.3. Prerequisiti del sistema HACCP
 - 1.7.4. Le 5 fasi preliminari all'implementazione del sistema HACCP
- 1.8. Le 7 fasi di implementazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 1.8.1. L'analisi dei rischi
 - 1.8.2. Identificazione dei punti critici di controllo
 - 1.8.3. Definizione dei limiti critici
 - 1.8.4. Definizione di procedure di monitoraggio
 - 1.8.5. Attuazione delle azioni correttive
 - 1.8.6. Definizione delle procedure di verifica
 - 1.8.7. Sistema di registrazione e documentazione
- 1.9. Valutazione dell'efficienza del sistema HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 1.9.1. Valutazione dell'efficienza di un CCP
 - 1.9.2. Valutazione complessiva dell'efficienza del piano HACCP
 - 1.9.3. Uso e gestione dei registri per valutare l'efficienza del piano HACCP
- 1.10. Varianti del piano Hazard and Critical Control Point (HACCP) basate su sistemi di rischio
 - 1.10.1. VACCP o piano di garanzia delle vulnerabilità e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.2. TACCP o valutazione delle minacce e dei punti critici di controllo (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.3. HARPC o Analisi dei rischi e controlli preventivi basati sulla valutazione dei rischi (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Modulo 2. Convalida di nuove metodologie e processi

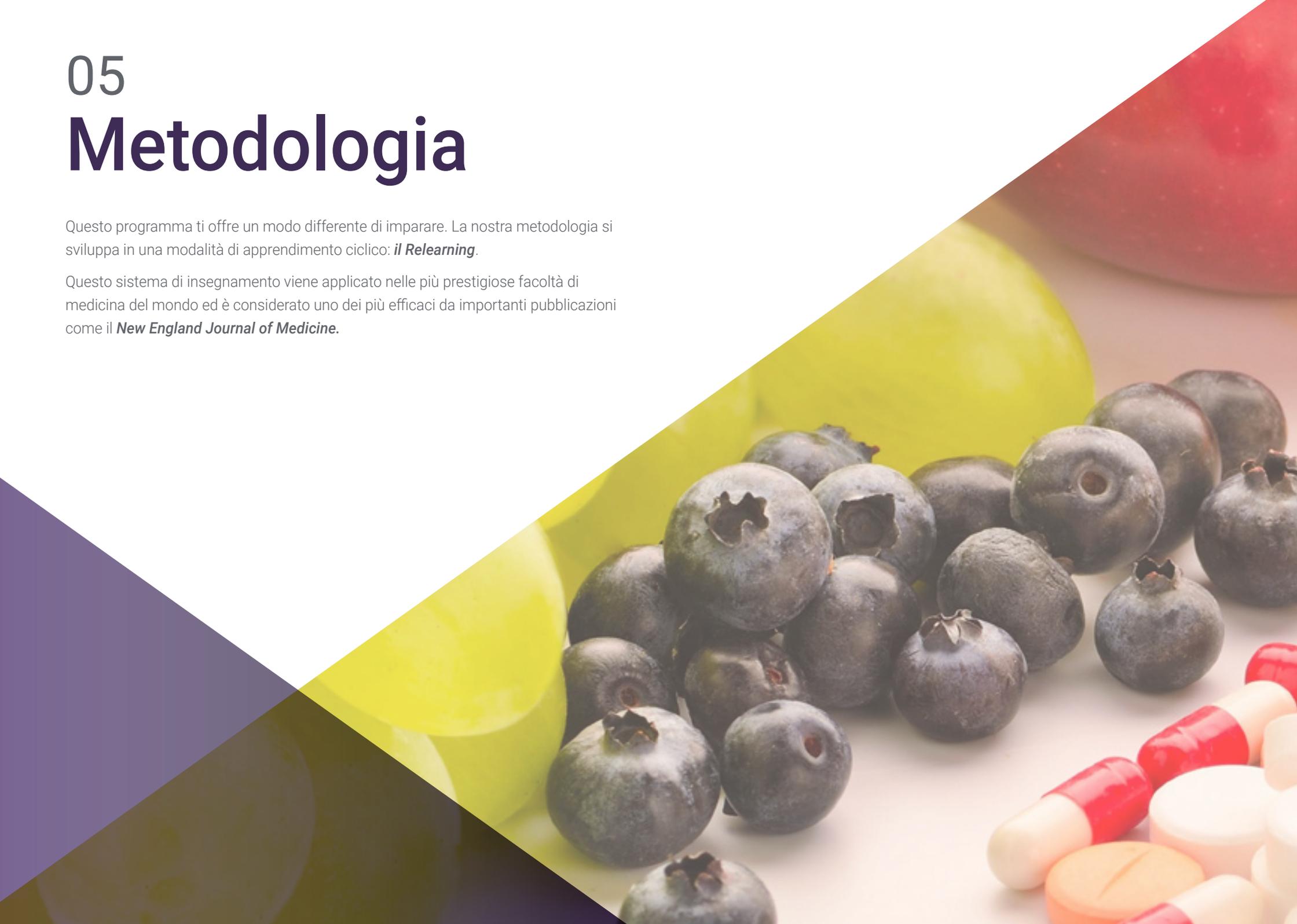
- 2.1. Punti di controllo critici
 - 2.1.1. Pericoli significativi
 - 2.1.2. Programmi di pre-requisiti
 - 2.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 2.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
 - 2.2.1. Controlli interni
 - 2.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
 - 2.2.3. Reclami dei clienti
 - 2.2.4. Rilevamento di incidenti interni
- 2.3. Monitoraggio, convalida e verifica dei punti di controllo
 - 2.3.1. Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
 - 2.3.2. Convalida dei controlli
 - 2.3.3. Verifica dell'efficacia
- 2.4. Convalida di processi e metodi
 - 2.4.1. Supporto documentale
 - 2.4.2. Convalida delle tecniche analitiche
 - 2.4.3. Piano di campionamento di convalida
 - 2.4.4. Bias e precisione del metodo
 - 2.4.5. Determinazione dell'incertezza
- 2.5. Metodi di convalida
 - 2.5.1. Fasi di validazione del metodo
 - 2.5.2. Tipi di processi di validazione, approcci
 - 2.5.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
- 2.6. Gestione degli incidenti e delle deviazioni
 - 2.6.1. Formazione del team di lavoro
 - 2.6.2. Descrizione del problema
 - 2.6.3. Determinazione della causa principale
 - 2.6.4. Azioni correttive e preventive
 - 2.6.5. Verifica dell'efficacia
- 2.7. L'analisi causale e i suoi metodi
 - 2.7.1. Analisi delle cause: metodi qualitativi
 - 2.7.1.1. Albero delle cause
 - 2.7.1.2. I perché
 - 2.7.1.3. Causa-effetto
 - 2.7.1.4. Diagramma di Ishikawa
 - 2.7.2. Analisi delle cause: metodi quantitativi
 - 2.7.2.1. Modello di raccolta di dati
 - 2.7.2.2. Diagramma di Pareto
 - 2.7.2.3. Grafici di dispersione
 - 2.7.2.4. Istogramma
- 2.8. Gestione dei reclami
 - 2.8.1. Raccolta dei dati sui reclami
 - 2.8.2. Indagine e misure da adottare
 - 2.8.3. Preparazione della relazione tecnica
 - 2.8.4. Analisi dell'andamento dei reclami
- 2.9. Audit interni del sistema di autocontrollo
 - 2.9.1. Auditori competenti
 - 2.9.2. Programma e piano di auditing
 - 2.9.3. Ambito dell'auditing
 - 2.9.4. Documenti di riferimento
- 2.10. Esecuzione degli auditing interni
 - 2.10.1. Riunione di apertura
 - 2.10.2. Valutazione del sistema
 - 2.10.3. Deviazioni degli auditing interni
 - 2.10.4. Riunione di chiusura
 - 2.10.5. Valutazione e follow-up dell'efficacia della chiusura della deviazione

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:



Materiali 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

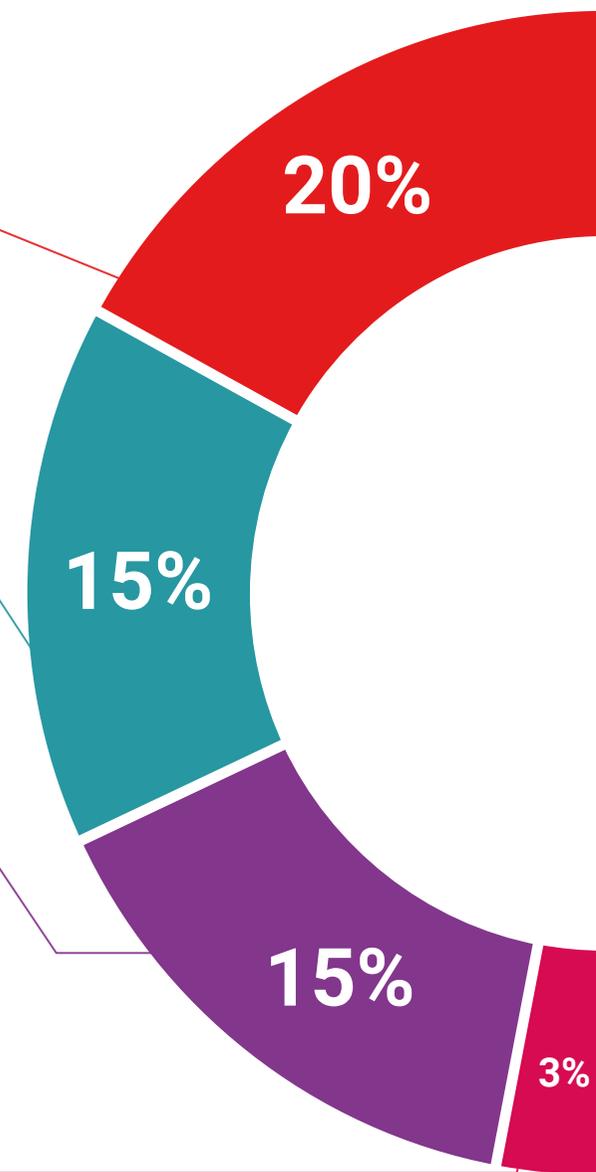
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

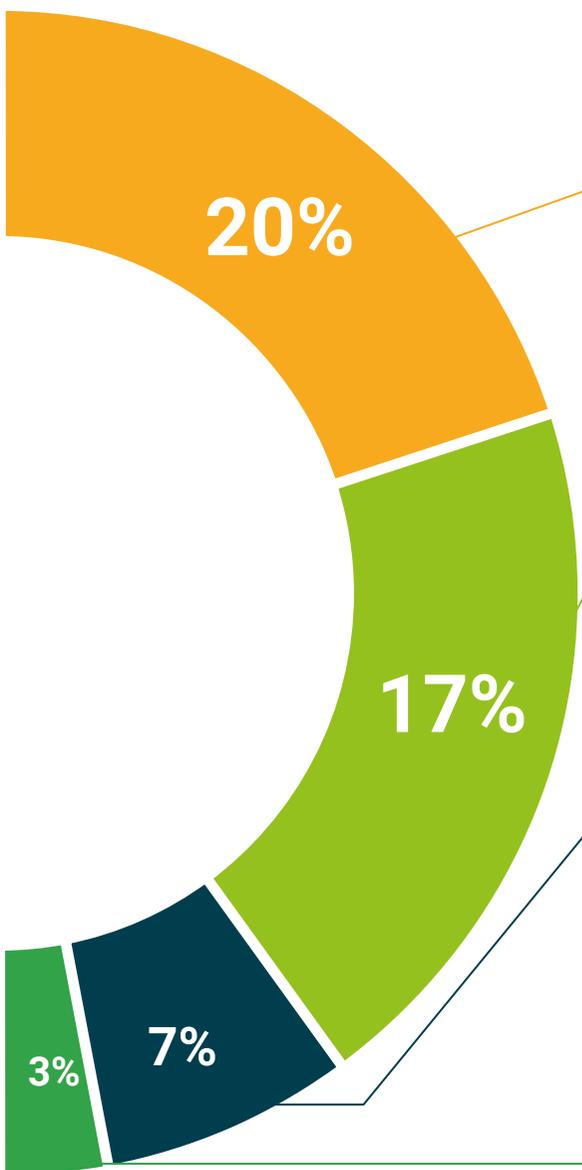
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare 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 Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare** 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 Convalida dei Processi nel Settore Agroalimentare**
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 lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Convalida dei Processi nel
Settore Agroalimentare

- » Modalità: online
- » Durata: **3 mesi**
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Ore teoriche: 300 o.
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Convalida dei Processi nel
Settore Agroalimentare