

Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare



Esperto Universitario Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accreditamento: 18 ECTS
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-sviluppo-esecuzione-progetti-r-s-i-settore-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

Questo programma è dedicato ai sistemi di R&S+I nello sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti per i nutrizionisti, in quanto il settore alimentare è in piena espansione. Sono sempre più disponibili nuovi prodotti e alimenti che ci aiutano a condurre una vita più sana, ma tutti i processi devono essere ben compresi per rispettare tutte le garanzie sanitarie. Il programma 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. Si tratta di una qualifica nuova e completa, in grado di elevare la carriera del nutrizionista.





“

*Le novità sullo sviluppo e sulla realizzazione
dei progetti alimentari sono riassunte in questo
completo Esperto Universitario di Tech”*

Questo Esperto Universitario presenta i sistemi di R&S+I nello sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti in diversi settori dell'industria alimentare che richiedono nuove tecnologie, nuovi processi e sistemi di sicurezza alimentare sempre più specifici e adattati alle caratteristiche dei nuovi alimenti. Inoltre, si approfondiscono gli attuali sistemi di ricerca e sviluppo nella progettazione e nell'utilizzo di nuovi ingredienti, con particolare attenzione all'importanza di preservare la sicurezza alimentare di questi ingredienti e degli alimenti per cui vengono utilizzati.

Definisce anche 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. Per questo motivo, questo programma ha una sezione speciale dedicata al suo approfondimento.

L'Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare di TECH Global University è il più completo tra i corsi offerti attualmente nelle università, in quanto è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

I docenti di questo programma sono professori universitari e professionisti di varie discipline della produzione alimentare, 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 della tracciabilità (*Food Defence e Food Fraud/Food Authenticity*). Si tratta di 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. Professionisti specializzati in ognuna delle materie che hanno sviluppato questo programma con l'obiettivo di educare con efficacia il futuro nutrizionista esperto in questo settore.

Questo **Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore 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 a livello
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio professionale
- ♦ Ultime novità sullo Sviluppo e l'Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare
- ♦ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile che sia provvisto di connessione a internet



*TECH mette a tua disposizione
un piano di studi innovativo con
i contenuti teorici e pratici più
completi e aggiornati del mercato"*

“

Fai un investimento per il tuo futuro con questo Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare”

Grazie a questo Esperto Universitario è possibile ideare prodotti a basso contenuto di zuccheri e grassi che abbiano sapore.

Scopri le ultime novità sugli sviluppi in R&S+I di nuovi ingredienti alimentari di origine vegetale e animale.

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti in settore alimentare orientato a progetti di R&D+I, 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 su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.



02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. I nutrizionisti approfondiranno la loro conoscenza della materia e acquisiranno gli strumenti necessari per focalizzare la loro carriera su questo particolare settore grazie a contenuti teorici e pratici ideati da professionisti del campo. Allo stesso modo, durante l'Esperto Universitario, il professionista affronterà i principali interventi dello specialista nell'ambito della sicurezza alimentare, che gli permetteranno di migliorare le proprie competenze garantendo l'applicazione dei protocolli stabiliti.



“

*Concentrati sul tuo futuro professionale
e preparati per il successo con TECH"*



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
- ♦ 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
- ♦ Sviluppare conoscenze che forniscano una base o un'opportunità per lo sviluppo e/o l'applicazione di idee, in un contesto di ricerca, includendo riflessioni sulle responsabilità legate all'applicazione dei loro sviluppi
- ♦ 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

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- ♦ 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 criteri di legislazione orizzontale in Spagna
- ♦ Sviluppare i criteri per la legislazione verticale in Spagna

Modulo 2. R&S+I di nuovi alimenti e ingredienti

- ♦ Stabilire le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che danno luogo allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti nel mercato
- ♦ Stabilire i fondamenti delle tecnologie più innovative che richiedono un lavoro di ricerca e sviluppo per conoscere le loro possibilità di utilizzo nella produzione di nuovi alimenti e ingredienti
- ♦ Progettare protocolli di ricerca e sviluppo per l'incorporazione di ingredienti funzionali in un alimento di base, tenendo conto delle loro proprietà tecno-funzionali, nonché del processo tecnologico coinvolto nella loro elaborazione
- ♦ Raccogliere le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che portano allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti sul mercato
- ♦ Applicare metodologie di ricerca e sviluppo per valutare la funzionalità, la biodisponibilità e la bioaccessibilità di nuovi alimenti e ingredienti

Modulo 3. Certificazioni di sicurezza alimentare per l'industria alimentare

- ♦ 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 rinomati specialisti dell'alimentazione applicata allo sviluppo ed esecuzione di progetti R&S+i a livello nutrizionale, che apportano le loro conoscenze ed esperienze affinché tu possa migliorare a livello professionale. Altri esperti di riconosciuto prestigio partecipano, inoltre, alla pianificazione e all'elaborazione del programma, completandolo in modo interdisciplinare. Tutto ciò, attraverso i criteri di eccellenza di TECH, che ha come obiettivo quello di preparare il nutrizionista e garantirgli gli strumenti accademici necessari per possa esercitare la sua professione nel campo, con maggiori garanzie di successo nel mondo del lavoro.



“

Veri esperti del settore ti orienteranno verso il corretto sviluppo di progetti di R&S+I per far sì che tu possa rivoluzionare il mondo della nutrizione”

Direttore ospite internazionale

Ampiamente 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, Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)



Personale docente

Dott.ssa Colina Coca, Clara

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

Dott.ssa Martínez López, Sara

- ♦ 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
- ♦ Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- ♦ Laurea in Chimica presso l'Università di Murcia

Dott. Rendueles de la Vega, Manuel

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

04

Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Esperto Universitario è strutturato in modo tale che il nutrizionista possa acquisire una conoscenza completa della situazione attuale relativa al settore alimentare nel campo dello sviluppo e dell'esecuzione dei progetti di R&S+I. Il piano di studi è stato ideato da professionisti del settore che svolgono quotidianamente queste mansioni, fornendo così agli studenti esempi reali e novità relative alla tecnologia applicata al loro campo. La struttura è quindi strutturata in tre moduli che spiegano in modo dettagliato ogni concetto. Il primo tratta la legislazione alimentare e le normative di qualità e sicurezza. Il secondo modulo si occupa R&S+I di nuovi alimenti e ingredienti. Infine, il terzo modulo si dedica allo sviluppo, al coordinamento e all'attuazione di progetti di R&S+I. Lo studente acquisisce così tutta la conoscenza utile alla pratica quotidiana.



“

*Imparerai a progettare alimenti
funzionali volti a migliorare
specifiche esigenze fisiologiche”*

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. Decreto regio
 - 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 della Spagna
 - 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. R&S+I di nuovi alimenti e ingredienti

- 2.1. Nuove tendenze nello sviluppo di prodotti alimentari
 - 2.1.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
 - 2.1.2. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
- 2.2. Tecnologie e strumenti per l'isolamento, l'arricchimento e la purificazione di ingredienti funzionali a partire da diversi materiali di partenza
 - 2.2.1. Proprietà chimiche
 - 2.2.2. Proprietà sensoriali
- 2.3. Procedure e attrezzature per l'incorporazione degli ingredienti funzionali nel mangime di base
 - 2.3.1. Formulazione di alimenti funzionali in base alle loro proprietà chimiche e sensoriali, al contributo calorico, ecc.
 - 2.3.2. Stabilizzazione degli ingredienti bioattivi dalla formulazione
 - 2.3.3. Dosaggio
- 2.4. Ricerca in gastronomia
 - 2.4.1. Texture
 - 2.4.2. Viscosità e sapore. Addensanti utilizzati nella nouvelle cuisine
 - 2.4.3. Agenti gelificanti
 - 2.4.4. Emulsioni
- 2.5. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
 - 2.5.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
 - 2.5.2. Applicazioni pratiche del design degli alimenti funzionali
- 2.6. Formulazione specifica di composti bioattivi
 - 2.6.1. Elaborazione dei flavonoidi nella formulazione di alimenti funzionali
 - 2.6.2. Studi di biodisponibilità dei composti fenolici
 - 2.6.3. Antiossidanti nella formulazione di alimenti funzionali
 - 2.6.4. Preservazione della stabilità degli antiossidanti nella progettazione di alimenti

funzionali

- 2.7. Progettazione di prodotti a basso contenuto di zuccheri e grassi
 - 2.7.1. Sviluppo di prodotti a basso contenuto di zucchero
 - 2.7.2. Prodotti a basso contenuto di grassi
 - 2.7.3. Strategie per la sintesi di lipidi strutturati
- 2.8. Processi per lo sviluppo di nuovi ingredienti alimentari
 - 2.8.1. Processi avanzati per l'ottenimento di ingredienti alimentari con applicazione industriale: tecnologie di micronizzazione e microincapsulazione
 - 2.8.2. Tecnologie supercritiche e pulite
 - 2.8.3. Tecnologia enzimatica per la produzione di nuovi ingredienti alimentari
 - 2.8.4. Produzione biotecnologica di nuovi ingredienti alimentari
- 2.9. Nuovi ingredienti alimentari di origine vegetale e animale
 - 2.9.1. Tendenze di sviluppo di nuovi ingredienti in R&S&I
 - 2.9.2. Applicazioni degli ingredienti di origine vegetale
 - 2.9.3. Applicazioni di ingredienti di origine animale
- 2.10. Ricerca e miglioramento dei sistemi di etichettatura e conservazione
 - 2.10.1. Requisiti di etichettatura
 - 2.10.2. Nuovi sistemi di conservazione
 - 2.10.3. Convalida delle indicazioni sulla salute

Modulo 3. Certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare

- 3.1. Innovazione e competitività nel settore alimentare
 - 3.1.1. Analisi del settore alimentare
 - 3.1.2. Innovazione nei processi, nei prodotti e nella gestione
 - 3.1.3. Vincoli normativi per la commercializzazione di nuovi alimenti
- 3.2. Il sistema di R&S
 - 3.2.1. Ricerca pubblica e privata
 - 3.2.2. Piani di sostegno alle imprese regionali e locali
 - 3.2.3. Piani nazionali di R&S+I
 - 3.2.4. Programmi internazionali

- 3.2.5. Enti di promozione della ricerca
- 3.3. Progetti di R&S+I
 - 3.3.1. Programmi di sovvenzione a favore di R&S+I
 - 3.3.2. Tipi di progetti
 - 3.3.3. Tipi di finanziamento
 - 3.3.4. Valutazione, monitoraggio e controllo del progetto
- 3.4. Produzione scientifica e tecnologica
 - 3.4.1. Pubblicazione, divulgazione e diffusione dei risultati della ricerca
 - 3.4.2. Ricerca di base/ricerca applicata
 - 3.4.3. Fonti di informazione private
- 3.5. Trasferimento tecnologico
 - 3.5.1. Protezione della proprietà industriale. Brevetti
 - 3.5.2. Vincoli normativi del trasferimento nel settore alimentare
 - 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
 - 3.5.5. Organismi nazionali spagnoli Esempio: Agenzia Spagnola della Sicurezza Alimentare e Nutrizione (AESAN)
- 3.6. Pianificazione di progetti R&S+I
 - 3.6.1. Schema di scomposizione del lavoro
 - 3.6.2. Assegnazione delle risorse
 - 3.6.3. Priorità dei compiti
 - 3.6.4. Metodo del diagramma di Gantt
 - 3.6.5. Metodi e sistemi di pianificazione con supporto digitale
- 3.7. Sviluppo documentale di progetti di R&S+I
 - 3.7.1. Studi precedenti
 - 3.7.2. Consegna delle relazioni sullo stato di avanzamento dei lavori
 - 3.7.3. Sviluppo della relazione di progetto
- 3.8. Esecuzione del progetto
 - 3.8.1. Checklist
 - 3.8.2. Consegna

- 3.8.3. Controllo dell'evoluzione del progetto
- 3.9. Consegna e convalida del progetto
 - 3.9.1. Norme ISO per la gestione dei progetti di R&S+I
 - 3.9.2. Completamento della fase di progetto
 - 3.9.3. Analisi dei risultati e della fattibilità
- 3.10. Attuazione dei progetti di R&S+I sviluppati
 - 3.10.1. Gestione degli acquisti
 - 3.10.2. Convalida dei fornitori
 - 3.10.3. Convalida e verifica del progetto



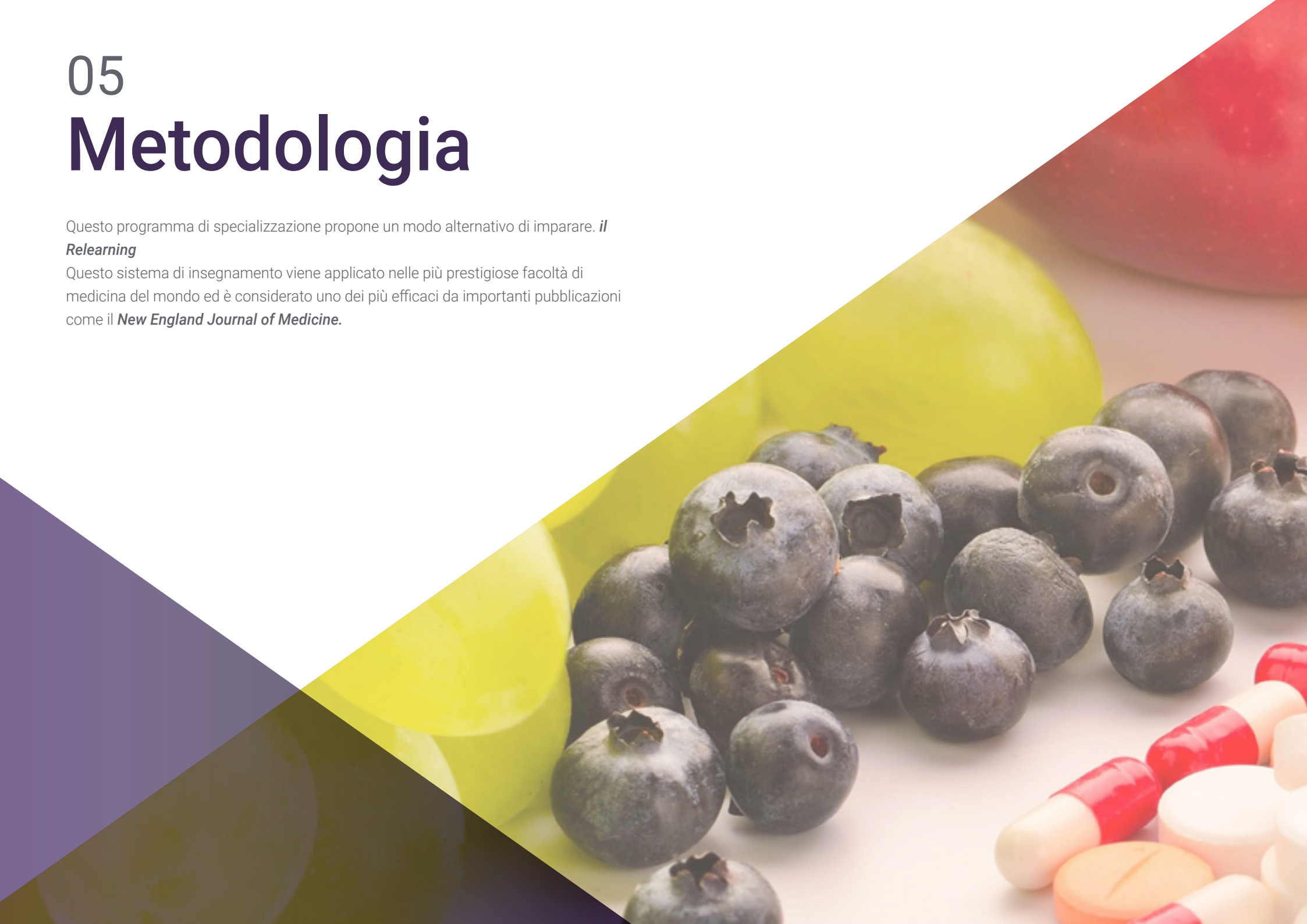
Questa specializzazione ti permetterà di avanzare nella tua carriera in modo agevole"

05 Metodologia

Questo programma di specializzazione propone un modo alternativo di imparare. *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

Cosa dovrebbe fare il professionista per affrontare una determinata situazione clinica? 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, in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Con TECH il professionista 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 faccia riferimento alla vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali della pratica professionale del nutrizionista

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato nel 1912, ad Harvard, per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard di 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'assimilazione delle idee e dei concetti è resa più facile ed efficace, grazie all'uso di situazioni sorte dalla realtà
4. La sensazione di efficienza dello sforzo investito diventa uno stimolo molto importante per il gruppo studenti, che si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e 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

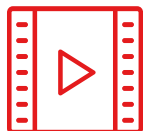
Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e maggior rendimento, impegnandoti maggiormente nella tua Preparazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo

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:



Materiale 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

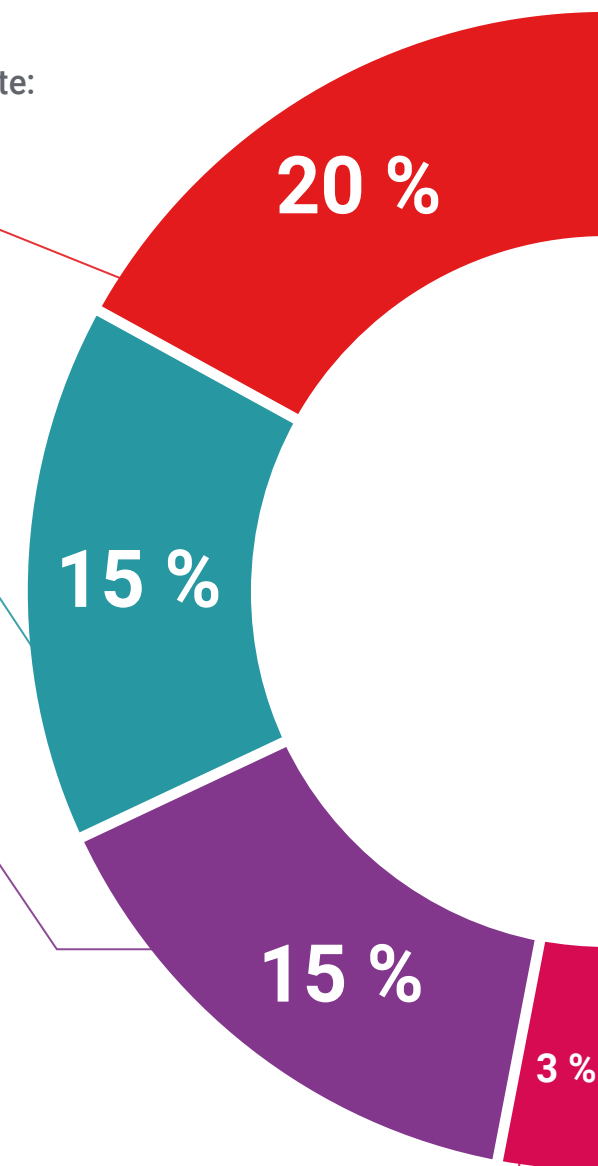
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

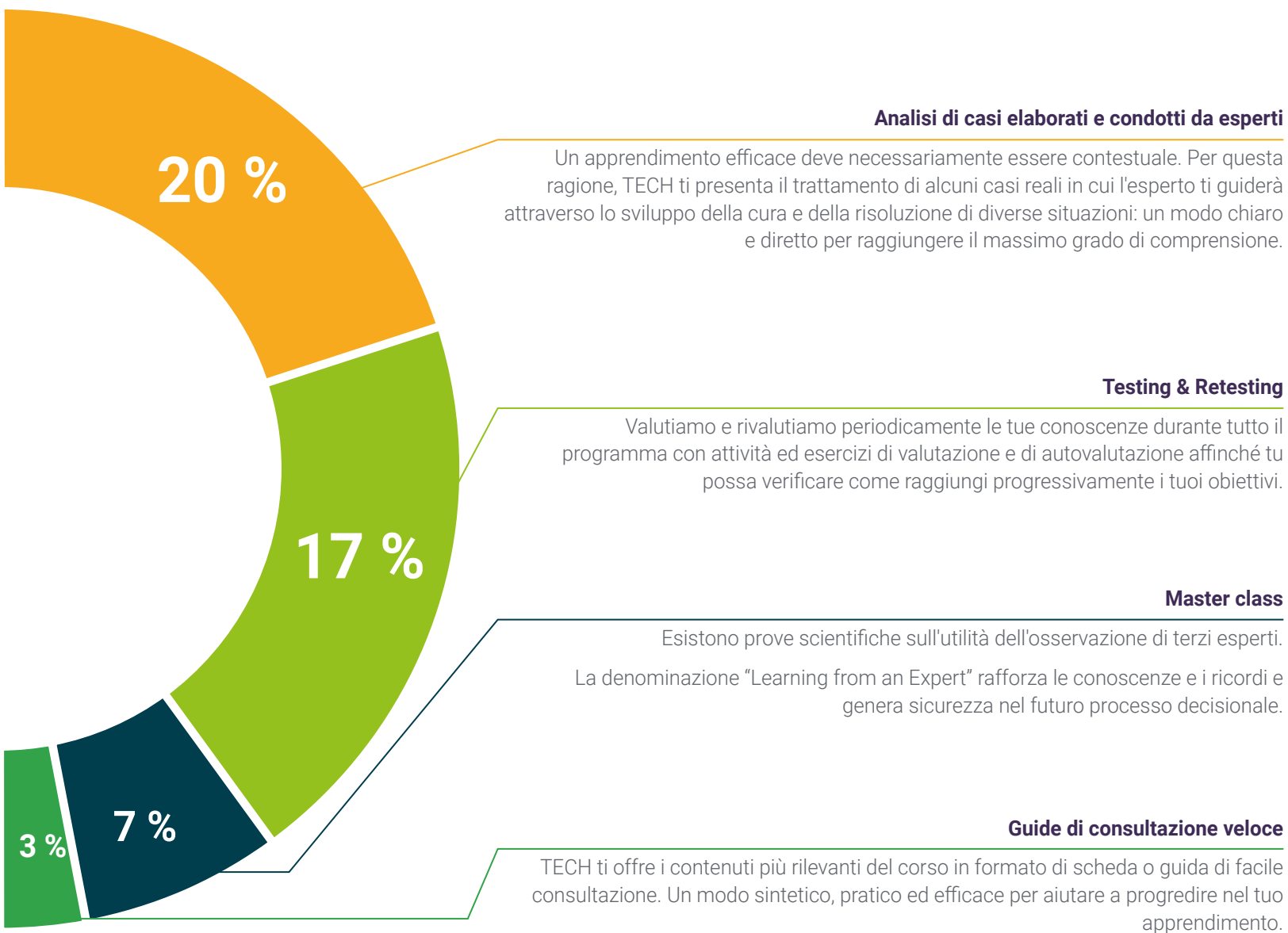
Questo esclusivo sistema educativo per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa"



Lecture 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.





06 Titolo

L'Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Global University.



“

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

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

TECH Global University è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra (*[bollettino ufficiale](#)*). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

Questo titolo privato di **TECH Global University** è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curriculare.

Titolo: **Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare**

Modalità: **online**

Durata: **6 mesi**

Accreditamento: **18 ECTS**





Esperto Universitario
Sviluppo ed Esecuzione
di Progetti di R&S+I
nel Settore Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accreditamento: 18 ECTS
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario in Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S+I nel Settore Alimentare

