

Esperto Universitario

Gestione e Convalida dei
Processi nel Settore Alimentare





Esperto Universitario

Gestione e Convalida
dei Processi 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-gestione-convalida-processi-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

Grazie a questo programma di TECH, il nutrizionista acquisisce gli strumenti necessari per svolgere un'efficace e aggiornata Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Alimentare. Si tratta di un incarico essenziale per controllare la qualità dei prodotti animali che vengono utilizzati, una questione di vitale importanza che necessita di specialisti qualificati che rimangano costantemente aggiornati. Per questo motivo, il corso di studi affronta in modo dettagliato gli aspetti fondamentali che garantiscono l'efficacia e il rigore dei punti critici di controllo, applicando gli strumenti necessari per convalidare i controlli implementati, verificarne l'efficacia e, di conseguenza, essere in grado di mettere in pratica solidi processi di controllo all'interno del sistema di gestione della sicurezza alimentare.





“

Non esitare, l'industria alimentare ha bisogno di nutrizionisti qualificati come te per gestire i processi a cui sono sottoposti gli alimenti che mangiamo"

Il programma in Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Alimentare di TECH Global University è il più completo tra quelli attualmente offerti dalle università perché è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare di origine animale.

Il piano di studi sviluppa 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, esamina i principi generali di un processo di certificazione in un contesto internazionale, coprendo aspetti quali la gestione della documentazione, i registri elettronici, gli audit e altri requisiti necessari per una certificazione di successo.

Questo corso analizza gli aspetti fondamentali che confermano che i punti critici di controllo sono efficaci e garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti, chiarendo la necessità e la corretta formulazione dei punti critici di controllo. Identifica, inoltre, gli strumenti necessari per convalidare i controlli in atto, verificarne l'efficacia e avere la certezza di implementare solidi processi di controllo all'interno del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

I docenti di questo Esperto Universitario 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 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. Aspetti essenziali per raggiungere le competenze richieste dal settore.

In sintesi, si tratta di un progetto educativo che si impegna ad elevare i nutrizionisti al livello successivo, ideato da professionisti specializzati in ogni specifica materia che apportano trasversalità al corso.

Questo **Esperto Universitario in Gestione e Convalida dei Processi 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
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Novità sulla Gestione e sulla Convalida dei Processi nel Settore Alimentare
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Speciale enfasi sulle metodologie innovative per la Gestione e la Convalida dei Processi 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



Siamo ciò che mangiamo! Una delle competenze che svilupperai grazie a questo Esperto Universitario sarà quella di valutare e applicare il principio del rischio e la sua analisi nella sicurezza alimentare"

“

*Investi in questo programma
e amplia le tue capacità di
nutrizionista del XXI secolo"*

Il personale docente del programma comprende professionisti del settore alimentare impegnati nella gestione e nella convalida dei processi attraverso i quali passano gli alimenti diretti al consumatore. Viene garantito così il controllo di una corretta catena alimentare, della quale i nutrizionisti sono una parte importante.

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.

*Impara a gestire e convalidare i
processi nel settore alimentare
mentre lavori, grazie a questo Esperto
Universitario online offerto da TECH.*

*Il materiale didattico migliore a portata
di mano + la tecnologia didattica più
avanzata = un futuro pieno di possibilità.*



02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. L'obiettivo principale di questa offerta didattica è quindi quello di fornire ai nutrizionisti gli strumenti e le competenze per inserirsi con maggiori garanzie di successo nel settore della gestione e della convalida dei processi alimentari, applicando le misure relative al loro corretto funzionamento. Il studente sarà in grado di identificare i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica così come determinare alcuni dei metodi utilizzati per controllarli.



“

*Dimostra capacità di risoluzione con
l'analisi delle cause e l'implementazione di
azioni correttive per la gestione di reclami”*



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
- Definire i principi di un processo di certificazione
- Sviluppare il concetto di certificazione delle buone pratiche
- Analizzare i principali modelli di certificazione internazionale per la gestione della sicurezza alimentare nell'industria alimentare
- 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





Obiettivi specifici

Modulo 1. Gestione della sicurezza alimentare

- 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

Modulo 2. Certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare

- Stabilire i requisiti generali per la certificazione
- Identificare i diversi tipi di Buone Pratiche (GxP) richieste in un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la loro certificazione
- Sviluppare la struttura degli standard internazionali ISO e ISO 17025
- Definire le caratteristiche, la struttura e la portata dei principali sistemi di certificazione della sicurezza alimentare a livello mondiale

Modulo 3. Convalida di nuove metodologie e processi

- 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



Non perdere questa grande opportunità e diventa un nutrizionista rinomato grazie a questo Esperto Universitario offerto da TECH"

03

Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti nella Gestione e Direzione di Centri Veterinari, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente. Inoltre, partecipano alla sua progettazione ed elaborazione altri esperti di spicco nel campo della nutrizione, completando il programma in modo interdisciplinare, in modo che il nutrizionista acquisisca competenze globali e trasversali. Il piano di studi proposto enfatizza l'audit della sicurezza alimentare e il lavoro di consulenza nell'industria alimentare stessa, che è attualmente molto richiesto e che favorirà la carriera del futuro laureato.



“

Questo programma è stato preparato accuratamente da specialisti del settore, i quali assicurano di aggiornarti sulla materia"

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 Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ Ricercatrice Progetto GenObIACM. Gruppo UCM
- ♦ IRYCIS Istituto R&C di Ricerca Sanitaria U. Endotelio e MCM
- ♦ Coordinatrice E.C. con farmaci e prodotti alimentari
- ♦ *Data Manager* di Studi Clinici con farmaci per la DM2
- ♦ Laurea in Marketing. UADE
- ♦ Esperto Universitario in Nutrizione e Dietetica con fattori di Rischio CV e DM UNED
- ♦ Corso di Tracciabilità Alimentare Fondazione USAL

Dott.ssa Aranda Rodrigo, Eloísa

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

04

Struttura e contenuti

La struttura di questo programma è stata pensata in base ai requisiti del settore alimentare, garantendo al nutrizionista contenuti di qualità, aggiornati da esperti del settore, che si trovano a gestire ogni giorno i processi dell'industria alimentare. Il programma di studi è quindi strutturato in tre moduli che consentono allo studente di avere una visione completa, a partire da come viene gestita la sicurezza alimentare e proseguendo con l'approfondimento delle certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare fino alla convalida di nuove metodologie e processi, come i sistemi di autocontrollo o gli audit. Tutto questo è finalizzato a garantire un controllo che valuti e segua i processi a cui sono sottoposti tutti i tipi di alimenti prima che arrivino al consumatore.



“

*Entra a far parte della catena che gestisce
e convalida i processi di lavorazione degli
alimenti fino all'arrivo al consumatore finale"*

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. Certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare

- 2.1. Principi di certificazione
 - 2.1.1. Il concetto di certificazione
 - 2.1.2. Organismi di certificazione
 - 2.1.3. Schema generale di un processo di certificazione
 - 2.1.4. Gestione di un programma di certificazione e ricertificazione
 - 2.1.5. Sistema di gestione prima e dopo la certificazione
- 2.2. Certificazioni di Buona Pratica
 - 2.2.1. Certificazione di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 2.2.2. Il caso delle GMP per gli integratori alimentari
 - 2.2.3. Certificazione di buone pratiche per la produzione primaria
 - 2.2.4. Altri programmi di buone pratiche (GxP)
- 2.3. Certificazione ISO 17025
 - 2.3.1. Lo schema normativo ISO
 - 2.3.2. Generalità del sistema ISO 17025
 - 2.3.3. Certificazione ISO 17025
 - 2.3.4. Il ruolo della certificazione ISO 17025 nella gestione della sicurezza alimentare
- 2.4. Certificazione ISO 22000
 - 2.4.1. Contesto
 - 2.4.2. Struttura della ISO 22000
 - 2.4.3. Ambito di applicazione della certificazione ISO 22000
- 2.5. Iniziativa GFSI e programmi Global GAP e *Global Markets Program*
 - 2.5.1. L'iniziativa per la sicurezza alimentare globale GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 2.5.2. Struttura del programma Global GAP
 - 2.5.3. Ambito di applicazione della certificazione Global GAP
 - 2.5.4. Struttura del programma *Global Markets Program*
 - 2.5.5. Ambito di applicazione della certificazione *Global Markets Program*
 - 2.5.6. Relazione del programma Global GAP e *Global Markets* con altre certificazioni

- 2.6. Certificazione SQF (*Safe Quality Food*)
 - 2.6.1. Struttura del programma SQF
 - 2.6.2. Ambito di applicazione della certificazione SQF
 - 2.6.3. Relazione del SQF con altre certificazioni
- 2.7. Certificazione BRC (*British Retail Consortium*)
 - 2.7.1. Struttura del programma BRC
 - 2.7.2. Ambito di applicazione della certificazione BRC
 - 2.7.3. Relazione del BRC con altre certificazioni
- 2.8. Certificazione IFS
 - 2.8.1. Struttura del programma IFS
 - 2.8.2. Ambito di applicazione della certificazione IFS
 - 2.8.3. Relazione del IFS con altre certificazioni
- 2.9. Certificazione FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 2.9.1. Il contesto del programma FSSC 22000
 - 2.9.2. Struttura del programma FSSC 22000
 - 2.9.3. Ambito di applicazione della certificazione FSSC 22000
- 2.10. Programmi di difesa alimentare
 - 2.10.1. Il concetto di difesa alimentare
 - 2.10.2. Ambito di applicazione di un programma di difesa alimentare
 - 2.10.3. Strumenti e programmi per l'attuazione di un programma di difesa alimentare

Modulo 3. Convalida di nuove metodologie e processi

- 3.1. Punti di controllo critici
 - 3.1.1. Pericoli significativi
 - 3.1.2. Programmi di pre-requisiti
 - 3.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 3.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
 - 3.2.1. Controlli interni
 - 3.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
 - 3.2.3. Reclami dei clienti
 - 3.2.4. Rilevamento di incidenti interni

- 3.3. Monitoraggio, convalida e verifica dei punti di controllo
 - 3.3.1. Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
 - 3.3.2. Convalida dei controlli
 - 3.3.3. Verifica dell'efficacia
- 3.4. Convalida di processi e metodi
 - 3.4.1. Supporto documentale
 - 3.4.2. Convalida delle tecniche analitiche
 - 3.4.3. Piano di campionamento di convalida
 - 3.4.4. Bias e precisione del metodo
 - 3.4.5. Determinazione dell'incertezza
- 3.5. Metodi di convalida
 - 3.5.1. Fasi di validazione del metodo
 - 3.5.2. Tipi di processi di validazione, approcci
 - 3.5.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
- 3.6. Gestione degli incidenti e delle deviazioni
 - 3.6.1. Formazione del team di lavoro
 - 3.6.2. Descrizione del problema
 - 3.6.3. Determinazione della causa principale
 - 3.6.4. Azioni correttive e preventive
 - 3.6.5. Verifica dell'efficacia
- 3.7. L'analisi causale e i suoi metodi
 - 3.7.1. Analisi delle cause: metodi qualitativi
 - 3.7.1.1. Albero delle cause
 - 3.7.1.2. I perché
 - 3.7.1.3. Causa-effetto
 - 3.7.1.4. Diagramma di Ishikawa
 - 3.7.2. Analisi delle cause: metodi quantitativi
 - 3.7.2.1. Modello di raccolta di dati
 - 3.7.2.2. Diagramma di Pareto
 - 3.7.2.3. Grafici di dispersione
 - 3.7.2.4. Istogramma
- 3.8. Gestione dei reclami
 - 3.8.1. Raccolta dei dati sui reclami
 - 3.8.2. Indagine e misure da adottare
 - 3.8.3. Preparazione della relazione tecnica
 - 3.8.4. Analisi dell'andamento dei reclami
- 3.9. Audit interni del sistema di autocontrollo
 - 3.9.1. Auditori competenti
 - 3.9.2. Programma e piano di audit
 - 3.9.3. Ambito dell'audit
 - 3.9.4. Documenti di riferimento
- 3.10. Esecuzione degli audit interni
 - 3.10.1. Riunione di apertura
 - 3.10.2. Valutazione del sistema
 - 3.10.3. Deviazioni degli audit interni
 - 3.10.4. Riunione di chiusura
 - 3.10.5. Valutazione e follow-up dell'efficacia della chiusura della deviazione

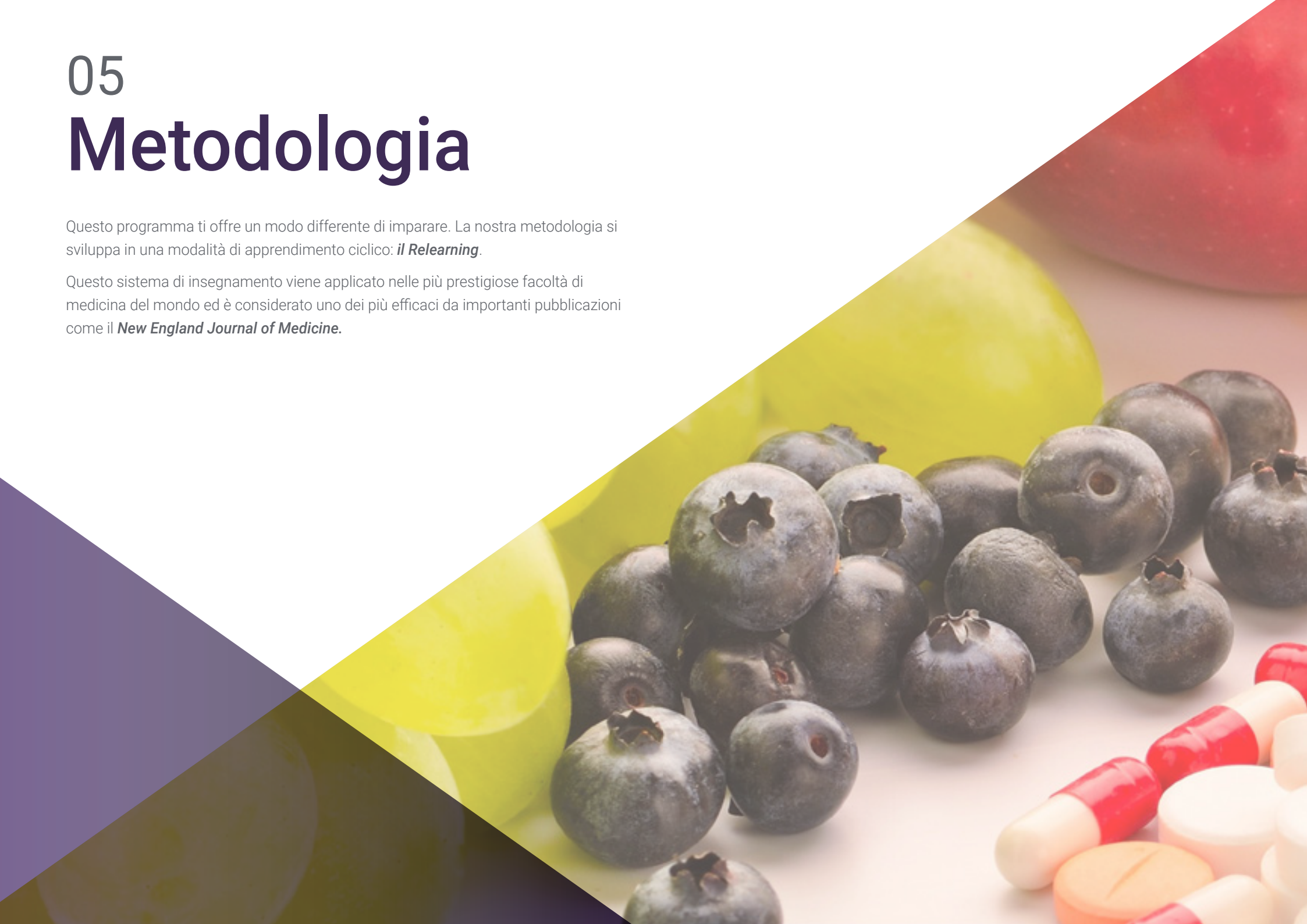


*Un'esperienza di specializzazione
unica e decisiva per stimolare la
tua crescita professionale"*

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, cose 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.

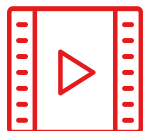
Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

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

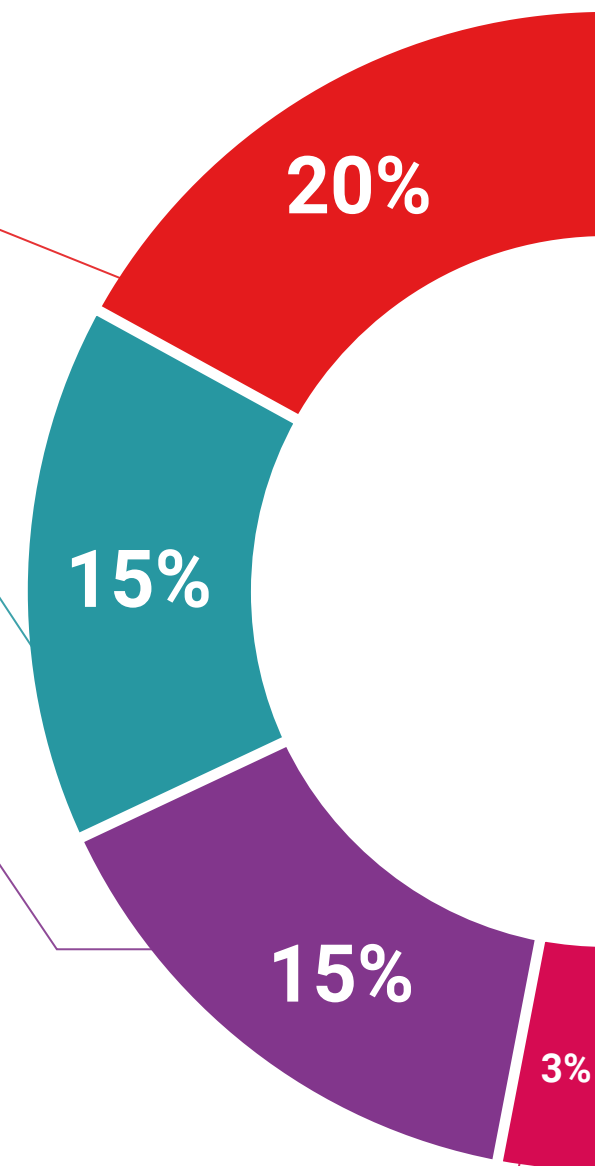
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

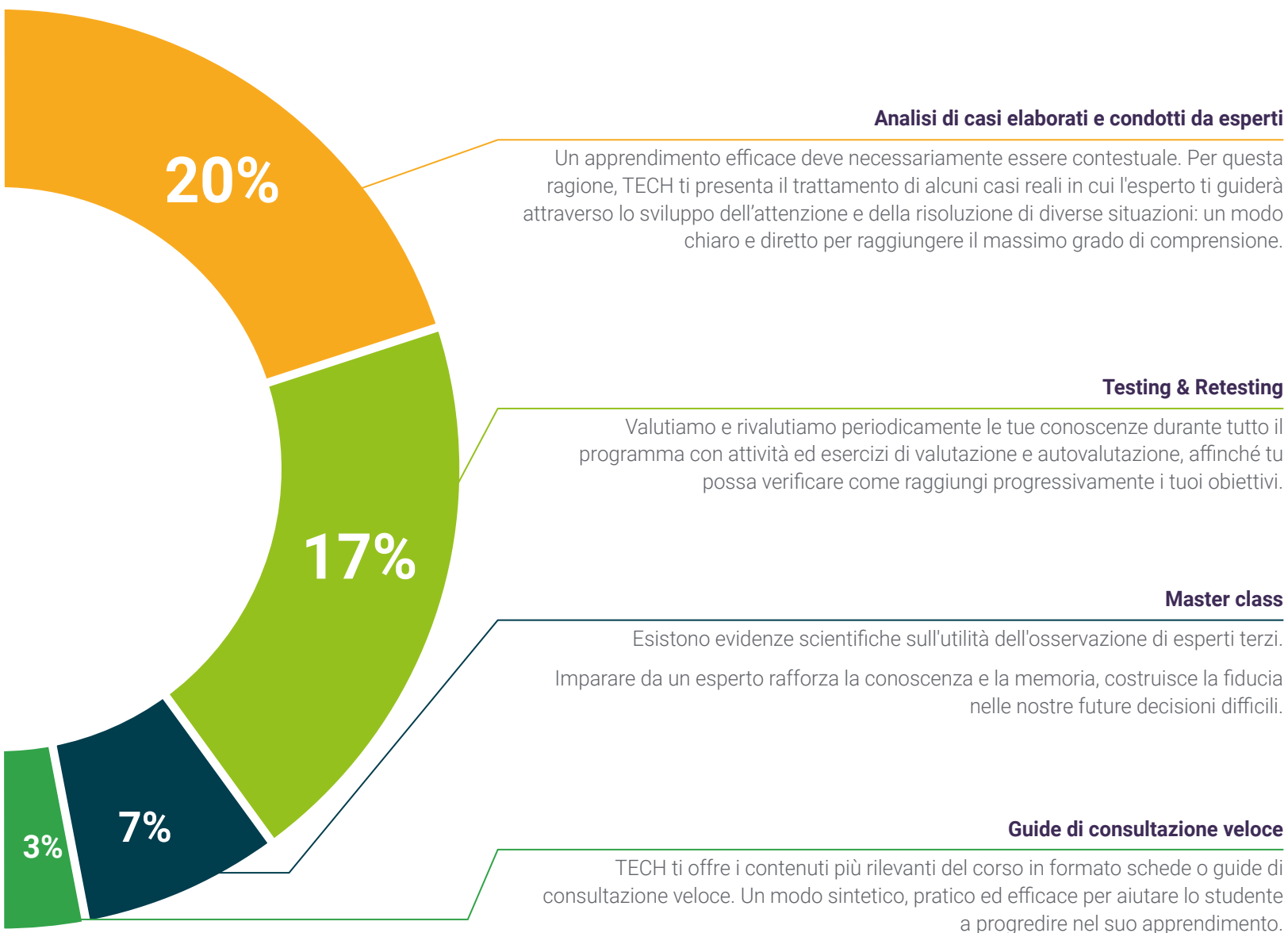
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.





06 Titolo

Il Esperto Universitario in Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a 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 Gestione e Convalida dei Processi 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 Gestione e Convalida dei Processi nel Settore Alimentare**

Modalità: **online**

Durata: **6 mesi**

Accreditamento: **18 ECTS**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH Global University effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.



Esperto Universitario

Gestione e Convalida
dei Processi nel
Settore Alimentare

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

Esperto Universitario

Gestione e Convalida dei
Processi nel Settore Alimentare