



Esperto Universitario

Nutrizione e Alimentazione del Pollame

» Modalità: online

» Durata: 6 mesi

» Titolo: TECH Global University

» Accreditamento: 18 ECTS

» Orario: a scelta

» Esami: online

Acceso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-nutrizione-alimentazione-pollame

Indice

 $\begin{array}{c|c} 01 & 02 \\ \hline \text{Presentazione} & \text{Obiettivi} \\ \hline 03 & 04 & 05 \\ \end{array}$

Direzione del corso

pag. 12 pag. 16

Struttura e contenuti

pag. 22

06

Metodologia

Titolo





tech 06 | Presentazione

Il programma in Nutrizione e Alimentazione del Pollame è destinato ai nutrizionisti per aggiornare e perfezionare le conoscenze tecniche e pratiche in questo settore. Tratterà i principali aspetti legati alla nutrizione e all'alimentazione delle principali specie avicole destinate alla produzione di proteine animali (polli da carne e galline ovaiole), nonché l'alimentazione differenziata dei polli da carne per ottenere una maggiore resa dei tagli, i mangimi speciali, il trasporto dei pulcini appena nati e l'alimentazione di finissaggio prima della macellazione.

Il programma permetterà ai nutrizionisti di entrare a far parte e specializzarsi in uno dei settori più importanti della produzione animale al giorno d'oggi, con la maggiore richiesta di manodopera e la maggiore necessità di specializzazione.

In sintesi, rappresenta un approccio ambizioso, ampio, strutturato e interconnesso, che tratta dai principi fondamentali e rilevanti della nutrizione alla produzione alimentare. L'intera specializzazione possiede le caratteristiche di un corso di alto livello scientifico, didattico e tecnologico.

Diventa uno dei professionisti più richiesti del momento: un Esperto in Nutrizione e Alimentazione del Pollame"

Questo **Esperto Universitario in Nutrizione e Alimentazione del Pollame** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Ultima tecnologia nel software di e-learning
- Sistema di insegnamento intensamente visivo, supportato da contenuti grafici e schematici di facile assimilazione e comprensione
- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in attività
- Sistemi di video interattivi di ultima generazione
- Insegnamento supportato dalla telepratica
- · Sistemi di aggiornamento permanente
- Studio gestito in autonomia: piena compatibilità con altri impegni
- Esercizi pratici per l'autovalutazione e la verifica dell'apprendimento
- Gruppi di supporto e sinergie educative: domande agli esperti, forum di discussione e conoscenza
- Comunicazione con l'insegnante e lavoro di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet
- Banche di documentazione complementare sempre disponibili, anche dopo il corso



Un programma che ti permetterà di lavorare nei settori di produzione avicola operando come un professionista di alto livello"

Il personale docente di TECH è composto da professionisti provenienti da diversi ambiti legati a questa specialità. In questo, garantisce il raggiungimento dell'obiettivo di aggiornamento specialistico a cui aspira. Un gruppo multidisciplinare di docenti esperti in diversi ambiti che sapranno trasmetterti in modo efficace le proprie conoscenze teoriche, ma soprattutto, metteranno a disposizione del corso le proprie esperienze pratiche derivate dalla professione: una delle qualità che contraddistingue questa specializzazione.

La padronanza della materia è completata dall'efficacia del metodo impiegato in questo Esperto Universitario. Sviluppato da un team multidisciplinare di esperti di e-learning, integra gli ultimi progressi nella tecnologia educativa. In questo modo, gli studenti avranno la possibilità di studiare con una serie di strumenti multimediali comodi e versatili che daranno loro l'operatività di cui hanno bisogno nel corso della specializzazione.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale dovranno cercare di risolvere le diverse situazioni che si presentano durante il corso. Per raggiungere questo obiettivo in modalità remota, verrà impiegata la telepratica: grazie all'aiuto di un innovativo sistema di video interattivi e al metodo learning from an expert che renderà possibile l'acquisizione di conoscenze in un contesto immersivo. Un concetto che permetterà di integrare e fissare l'apprendimento in modo più realistico e permanente.

Grazie al disegno metodologico basato su tecniche di insegnamento differenziali per la loro efficacia, questo programma ti guiderà attraverso diversi approcci di insegnamento per permetterti di imparare in modo dinamico ed efficace.

L'apprendimento attraverso un'esperienza immersiva è possibile grazie a questa specializzazione accademica.







tech 10 | Obiettivi



Obiettivi generali

- Determinare le proprietà, l'utilizzo e le trasformazioni metaboliche dei nutrienti in relazione ai bisogni nutrizionali degli animali
- Fornire strumenti chiari e pratici in modo che il professionista possa identificare e classificare i diversi alimenti disponibili nell'area geografica e possedere più elementi di giudizio per prendere la decisione più appropriata in termini di costi differenziali, ecc.
- Proporre una serie di argomenti tecnici per migliorare la qualità delle diete e di conseguenza la risposta produttiva (carne o latte)
- Analizzare le diverse componenti delle materie prime con effetti sia positivi che negativi sulla nutrizione animale e l'uso delle stesse per la produzione di proteine animali
- Identificare e conoscere i livelli di digeribilità dei diversi componenti nutrizionali secondo la loro origine
- Analizzare gli aspetti fondamentali per la progettazione e la produzione di diete (mangimi) volte a massimizzare l'utilizzo dei nutrienti da parte degli animali per la produzione di proteine animali
- Fornire una specializzazione specifica in merito ai requisiti nutrizionali delle due principali specie di pollame per la produzione di proteine animali
- Sviluppare competenze specifiche in merito ai requisiti nutrizionali dei suini e le diverse strategie di alimentazione necessarie per garantire che raggiungano i parametri di benessere e di produzione previsti in base alla loro fase produttiva
- Fornire conoscenze teoriche e pratiche specializzate sulla fisiologia dell'apparato digerente canino e felino

- Analizzare l'apparato digerente dei ruminanti e il loro modo particolare di assimilare i nutrienti dagli alimenti ricchi di fibre
- Analizzare i principali gruppi di additivi utilizzati dall'industria di produzione di mangimi, per garantire la qualità e le caratteristiche dei diversi mangimi
- Analizzare, in modo chiaro, come si sviluppa l'intero processo di produzione dell'alimentazione animale: fasi e processi a cui viene sottoposto il mangime per garantirne la composizione nutrizionale, la qualità e la sicurezza



Unisciti all'élite grazie a questa specializzazione altamente efficace e avanza verso la tua crescita professionale"



Obiettivi specifici

Modulo 1. Nutrienti e metabolismo

- Sviluppare i diversi nutrienti contenuti nelle materie prime utilizzate nella nutrizione animale
- Sviluppare i diversi componenti di ogni gruppo di nutrienti
- Determinare le destinazioni metaboliche o i percorsi dei nutrienti che devono essere utilizzati dall'animale
- Stabilire come gli animali ottengono energia dai diversi nutrienti e in cosa consiste il metabolismo energetico
- Analizzare i diversi processi di assimilazione dei nutrienti delle varie specie animali, necessari per il loro benessere e la loro produzione
- Valutare l'importanza e l'effetto dell'acqua come nutriente per gli animali

Modulo 2. Nutrizione e alimentazione del Pollame

- Stabilire i requisiti nutrizionali e i programmi di alimentazione per i polli da carne
- Dettagliare i requisiti nutrizionali delle galline ovaiole (uova commerciali)
- Dettagliare esigenze nutrizionali e programmi di alimentazione nelle matrici di taglio
- Identificare le fasi critiche di polli e galline e le regolazioni che possono essere attuate attraverso l'uso di diete speciali
- Stabilire le diverse strategie nutrizionali utilizzate per gestire sfide come lo stress da calore e la qualità del guscio
- Analizzare i profili nutrizionali e le strategie che permettono una maggiore resa dei tagli della carcassa e la modifica delle dimensioni delle uova
- Determinare le diverse fasi della produzione commerciale di pollame per specie
- Compilare i diversi programmi di alimentazione nell'avicoltura commerciale
- Applicare diverse strategie nell'implementazione di programmi di alimentazione focalizzati a garantire risultati zootecnici

Modulo 3. Additivi per mangimi

- Analizzare i diversi tipi di additivi sul mercato dei mangimi e della nutrizione animale
- Definire raccomandazioni per l'uso e la funzionalità dei diversi gruppi di additivi
- Aggiornare le informazioni relative alle nuove tecnologie volte a migliorare la qualità e l'efficienza dell'alimentazione animale.
- Identificare le micotossine come il nemico nascosto nella qualità della dieta, nella salute degli animali e nella produttività; stabilire quali siano le strategie per il loro controllo, i tipi e l'uso di leganti per micotossine
- Specializzarsi nell'uso degli enzimi per mangimi bilanciati, conoscere le differenze tra gli enzimi della stessa categoria, sapere a cosa servono e i benefici della loro formulazione nella dieta
- Analizzare la fitogenia come una categoria che va oltre gli oli essenziali; cosa sono, tipi di sostanze fitogeniche, modalità di utilizzo e benefici





tech 14 | Direzione del corso

Direzione



Dott. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- Direttore tecnico di Huvepharma in America Latina
- Laureato in Medicina Veterinaria presso l'Università Nazionale di Colombia
- Master in Produzione Animale con specializzazione in Nutrizione Monogastrica presso l'Università Nazionale di Colombia
- Diploma di laurea in Formulazione di Razioni per Specie Produttive presso l'Università di Scienze Applicate e Ambientali UDCA

Personale docentet

Dott. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- Ricercatore accademico presso INTA
- Specialista e consulente privato in Produzione Casearia
- Tecnico specializzato in Produzione Animale presso la Stazione Sperimentale Agricola di Bordenave (EEA)
- Ingegnere Agrario presso l'Università Nazionale di La Plata
- Dottorato in Medicina Veterinaria conseguito presso l'Università Agraria di L'Avana

Dott. Páez Bernal, Luis Ernesto

- Direttore Commerciale di BIALTEC, azienda dedicata all'alimentazione animale efficiente e sostenibile
- Dottorato in Nutrizione e Produzione Monogastrica presso l'Università Federale di Viçosa
- Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università Nazionale della Colombia
- Master in Zootecnica presso l'Università Federale di Viçosa
- Relatore

Dott.ssa Sarmiento García, Ainhoa

- Ricercatrice collaboratrice presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Ambientali e la Scuola Politecnica di Zamora
- Direttrice della ricerca presso Entogreen
- Revisore di articoli scientifici sull'Iranian Journal of Applied Science
- Veterinaria responsabile del dipartimento di nutrizione presso Casaseca Allevamenti
- Veterinaria Clinica presso El Parque in Zamora
- Docente associata presso la Facoltà di Agraria dell'Università Salamanca
- Laureata in Veterinaria presso l'Università di León
- Dottorato in Scienze e Tecnologie Chimiche presso l'Università di Salamanca
- Master Universitario in Innovazione nelle Scienze Biomediche e Sanitarie conseguita presso l'Università di Leon

Dott. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- Ricercatore specializzato in nutrizione animale
- Autore del libro Glicerina e sottoprodotti del biodiesel: alternativa energetica per l'alimentazione delle specie avicole e suini
- Docente di nutrizione e alimentazione veterinaria presso l'Università Francisco de Paula Santander
- Master in Produzione Animale presso l'Università Francisco de Paula Santander
- Laureato in Zootecnica presso l'Università Francisco de Paula Santander

Dott.ssa Portillo Hoyos, Diana Paola

- Zootecnica presso la Clinica Veterinaria Dog Home
- Zootecnica presso Prodotti Lattiero-Caseari San Andrés
- Ricercatrice esperta in Produzione Animale
- Coautrice di diversi libri di Medicina Veterinaria
- Zootecnica presso l'Università Nazionale della Colombia

Dott. Rodríguez Patiño, Leonardo

- Responsabile Tecnico presso Avicola Fernández
- Nutrizionista presso il Grupo Casa Grande
- Nutrizionista presso Unicol
- Consulente Tecnico commerciale presso PREMEX
- Nutrizionista presso Corporación Fernández di Polli e suini
- Master in Nutrizione Veterinaria
- Zootecnica presso l'Università Nazionale della Colombia



Un eccezionale personale docente, composto da professionisti di diverse aree di competenza, ti guiderà durante l'intero percorso di studio: un'occasione unica da non perdere"

04 Struttura e contenuti

I contenuti di questa preparazione sono stati sviluppati da diversi esperti di questo corso, con uno scopo chiaro: fare in modo che gli studenti acquisiscano tutte le competenze necessarie per diventare veri esperti in questo campo.

Un programma completo e ben strutturato che ti eleverà ai più alti standard di qualità e successo.



tech 18 | Struttura e contenuti

Modulo 1. Nutrienti e metabolismo

- 1.1 Carboidrati
 - 1.1.1. Carboidrati nell'alimentazione animale
 - 1.1.2. Classificazione dei carboidrati
 - 1.1.3. Processo di digestione
 - 1.1.4. Fibre e digestione delle fibre
 - 1.1.5. Fattori che influenzano l'utilizzo delle fibre
 - 1.1.6. Funzione fisica della fibra
- 1.2 Metabolismo dei carboidrati
 - 1.2.1. Destino metabolico dei carboidrati
 - 1.2.2. Glicolisi, glicogenolisi, glicogenesi e gluconeogenesi
 - 1.2.3. Ciclo del pentoso fosfato
 - 1.2.4. Ciclo di Krebs
- 1.3 Lipidi
 - 1.3.1. Classificazione dei lipidi
 - 1.3.2. Funzioni dei lipidi
 - 1.3.3. Acidi grassi
 - 1.3.4. Digestione e assorbimento dei grassi
 - 1.3.5. Fattori che influenzano la digestione dei lipidi
- 1.4. Metabolismo dei lipidi
 - 1.4.1. Destino metabolico dei lipidi
 - 1.4.2. Energia dal metabolismo dei grassi
 - 143 Irrancidimento ossidativo
 - 1.4.4. Acidi grassi essenziali
 - 1.4.5. Problemi del metabolismo dei lipidi
- 1.5 Metabolismo energetico
 - 1.5.1. Misura della reazione termica
 - 1.5.2. Ripartizione biologica dell'energia
 - 1.5.3. Aumento calorico dei nutrienti
 - 1.5.4. Bilancio energetico
 - 1.5.5. Fattori ambientali che influenzano il fabbisogno energetico
 - 1.5.6. Caratteristiche delle carenze e degli eccessi energetici

- 1.6 Proteine
 - 1.6.1. Classificazione delle proteine
 - 1.6.2. Funzioni delle proteine
 - 1.6.3. Digestione e assorbimento delle proteine
 - 1.6.4. Fattori che influenzano la digestione delle proteine
 - 1.6.5. Classificazione nutrizionale degli aminoacidi per pollame e suini
- .7 Metabolismo proteico nel pollame e nei suini
 - 1.7.1. Destino metabolico delle proteine
 - 1.7.2. Gluconeogenesi e degradazione degli aminoacidi
 - 1.7.3. Escrezione dell'azoto e sintesi dell'acido urico
 - 1.7.4. Squilibrio amminoacidico e costo energetico del metabolismo proteico
 - 1.7.5. Interazione tra aminoacidi
- 1.8 Vitamine e minerali
 - 1.8.1. Classificazione delle vitamine
 - 1.8.2. Fabbisogno di vitamine per pollame e suini
 - 1.8.3. Carenze vitaminiche
 - 1.8.4. Macro e micro-minerali
 - 1.8.5. Interazione tra minerali
 - 1.8.6. Chelati organici
- .9 Metabolismo di vitamine e minerali
 - 1.9.1. Interdipendenza vitaminica
 - 1.9.2. Carenze vitaminiche e tossicità
 - 1.9.3. Collina
 - 1.9.4. Metabolismo del calcio e del fosforo
 - 1.9.5. Equilibrio elettrolitico
- 1.10 L'acqua, il nutriente dimenticato
 - 1.10.1. Funzioni principali dell'acqua
 - 1.10.2. Distribuzione dell'acqua nel corpo
 - 1.10.3. Fonti d'acqua
 - 1.10.4. Fattori che influenzano il fabbisogno d'acqua
 - 1.10.5. Bisogni d'acqua
 - 1.10.6. Requisiti di qualità dell'acqua potabile



Struttura e contenuti | 19 tech

Modulo 2. Nutrizione e alimentazione del pollame

- 2.1 Polli da ingrasso, programmi di alimentazione e requisiti nutrizionali
 - 2.1.1. Evoluzione genetica e cambiamenti nei requisiti nutrizionali
 - 2.1.2. Programmi di alimentazione
 - 2.1.3. Requisiti nutrizionali nelle principali linee genetiche
 - 2.1.4. Nutrizione in base al sesso
 - 2.1.5. Strategie nutrizionali per ridurre l'impatto ambientale
- 2.2 Mangimi speciali nei polli da ingrasso
 - 2.2.1. Trasporto di mangime (dall'incubatoio all'allevamento)
 - 2.2.2. Mangime pre-avviamento
 - 2.2.3. Alimentazione di finitura
- 2.3 Strategie nutrizionali per migliorare la qualità delle carcasse di pollo
 - 2.3.1. Focus di produzione: carcassa di pollo o tagliata
 - 2.3.2. Programma di alimentazione per polli sezionati
 - 2.3.3. Regolazioni nutrizionali per una maggiore resa della carne
 - 2.3.4. Strategie per garantire la qualità delle carcasse fresche o refrigerate
- 2.4 Galline ovaiole, programmi di alimentazione e requisiti nutrizionali
 - 2.4.1. Programma nutrizionale secondo l'età e le prestazioni
 - 2.4.2. Specifiche nutrizionali per le diete dei pulcini
 - 2.4.3. Fattori che influenzano le prestazioni e l'ottimizzazione dell'assunzione di nutrienti
 - 2.4.4. Dieta pre-cova
- 2.5. Perché una dieta pre-cova
 - 2.5.1. Periodo di fornitura
 - 2.5.2. Profilo nutrizionale della dieta pre-cova
 - 2.5.3. Calcio e fosforo nella dieta pre-cova
- 2.6 Galline ovaiole, programmi di alimentazione e requisiti nutrizionali
 - 2.6.1. Fasi e caratteristiche della cova
 - 2.6.2. Programma di alimentazione a tappe
 - 2.6.3. Requisiti nutrizionali
 - 2.6.4. Modelli di consumo
 - 2.6.5. Consistenza del cibo
 - 2.6.6. Dimensione dell'uovo

tech 20 | Struttura e contenuti

2.7	Nutrizione e qualità del guscio d'uovo				
	2.7.1.	Importanza della qualità del guscio			
	2.7.2.	Formazione del guscio			
	2.7.3.	Fattori che influenzano la buona qualità del guscio			
	2.7.4.	Strategie nutrizionali e additive per salvaguardare la qualità del guscio			
	2.7.5.	Matrice di taglio, programmi di alimentazione e requisiti nutrizionali			
	2.7.6.	Fasi di sviluppo della riproduttrice			
	2.7.7.	Programma di alimentazione delle galline ovaiole			
	2.7.8.	Esigenze nutrizionali delle galline ovaiole			
	2.7.9.	Programma nutrizionale per le femmine adulte da riproduzione			
	2.7.10.	Nutrizione del maschio			
	2.7.11.	Nutrizione e capacità di cova			
2.8	Strategie nutrizionali e additive per la salute dell'intestino del pollame				
	2.8.1.	Importanza della salute e dell'integrità dell'intestino			
	2.8.2.	Aspetti che sfidano la salute nell'integrità dell'intestino			
	2.8.3.	Strategie nutrizionali per salvaguardare la salute dell'intestino			
	2.8.4.	Additivi e programmi per la salute dell'intestino			
2.9	Stress calorico e strategie nutrizionali				
	2.9.1.	Fisiologia dello stress da calore			
	2.9.2.	Nutrizione e produzione di calore endogeno			
	2.9.3.	Equilibrio elettrolitico			

2.9.4. Meccanismi fisiologici di dissipazione del calore negli uccelli

2.9.5. Strategie nutrizionali per aiutare a combattere lo stress calorico

Modulo 3. Additivi per mangimi

		limentazione	

- 3.1.1. Introduzione
- 3.1.2. Classificazione delle sostanze additive
- 3.1.3. Additivi per qualità
- 3.1.4. Additivi per migliorare le prestazioni
- 3.1.5. Nutraceutici

3.2 Anticoccidici e antibiotici promotori della crescita

- 3.2.1. Tipi di anticoccidici
- 3.2.2. Programmi anticoccidici
- 3.2.3. Promotori di crescita antibiotici e approcci all'uso
- 3.3 Enzimi
 - 3.3.1. Fitasi
 - 3.3.2. Carboidrasi
 - 3.3.3. Proteasi
 - 3.3.4. Mananasa Beta

3.4 Antimicotici e leganti di micotossine

- 3.4.1. Importanza della contaminazione fungina
- 3.4.2. Tipi di funghi che contaminano i grani
- 3.4.3. Sostanze con proprietà antifungine
- 3.4.4. Cosa sono le micotossine?
- 3.4.5. Tipi di micotossine
- 3.4.6. Tipi di trappole
- 3.5 Acidificanti e acidi organici
 - 3.5.1. Obiettivi e approcci all'uso degli acidificanti nel pollame e nei suini
 - 3.5.2. Tipi di acidificanti
 - 3.5.3. Cosa sono gli acidi organici?
 - 3.5.4. Principali acidi organici utilizzati
 - 3.5.5. Meccanismi di azione
 - 3.5.6. Caratteristiche tecnologiche degli agenti acidificanti



Struttura e contenuti | 21 tech

3.6	Antiossidanti	e agenti	pigmentant

- 3.6.1. Importanza degli antiossidanti nell'alimentazione animale e nella nutrizione animale
- 3.6.2. Antiossidanti naturali e sintetici
- 3.6.3. Come funzionano gli antiossidanti?
- 3.6.4. Pigmentazione dell'uovo e della gallina
- 3.6.5. Fonti di pigmento

3.7 Probiotici, prebiotici e simbiotici

- 3.7.1. Differenze tra probiotico, prebiotico e simbiotico
- 3.7.2. Tipi di probiotici e prebiotici
- 3.7.3. Approcci e strategie di utilizzo
- 3.7.4. Vantaggi nell'allevamento di pollame e maiali

3.8 Prodotti per il controllo degli odori

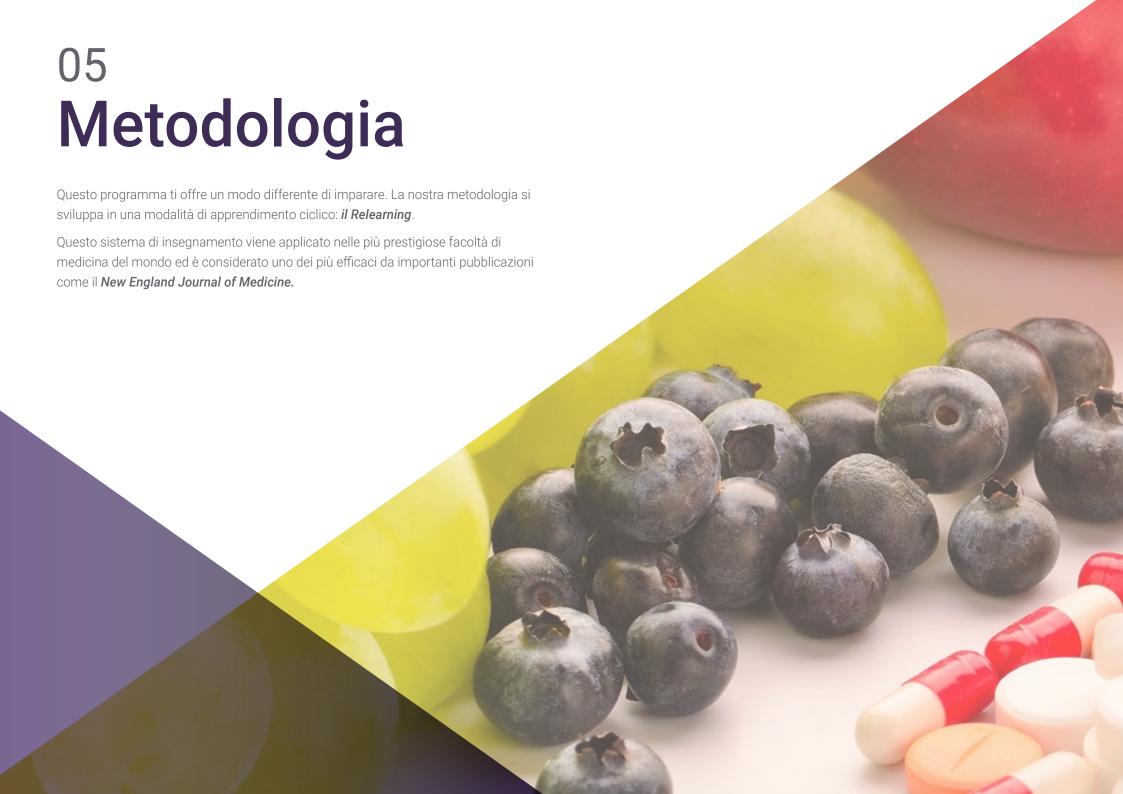
- 3.8.1. Qualità dell'aria e controllo dell'ammoniaca nell'allevamento di pollame
- 3.8.2. Yucca Shidigera
- 3.8.3. Controllo degli odori nell'allevamento di suini

3.9 Fitofarmaci

- 3.9.1. Cosa sono le sostanze fitogeniche?
- 3.9.2. Tipi di sostanze fitogeniche
- 3.9.3. Processi di approvvigionamento
- 3.9.4. Meccanismi di azione
- 3.9.5. Oli essenziali
- 3.9.6. Flavonoidi.
- 3.9.7. Sostanze pungenti, saponine, tannini e alcaloidi

3.10 Batteriofagi e altre nuove tecnologie

- 3.10.1. Cosa sono i batteriofagi?
- 3.10.2. Raccomandazioni per l'uso
- 3.10.3. Proteine e peptidi bioattivi
- 3.10.4. Immunoglobuline dell'uovo
- 3.10.5. Additivi per la correzione delle perdite di processo





tech 24 | Metodologia

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 Gérvas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.



Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard"

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

- 1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
- 2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
- 3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
- **4.** La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



tech 26 | Metodologia

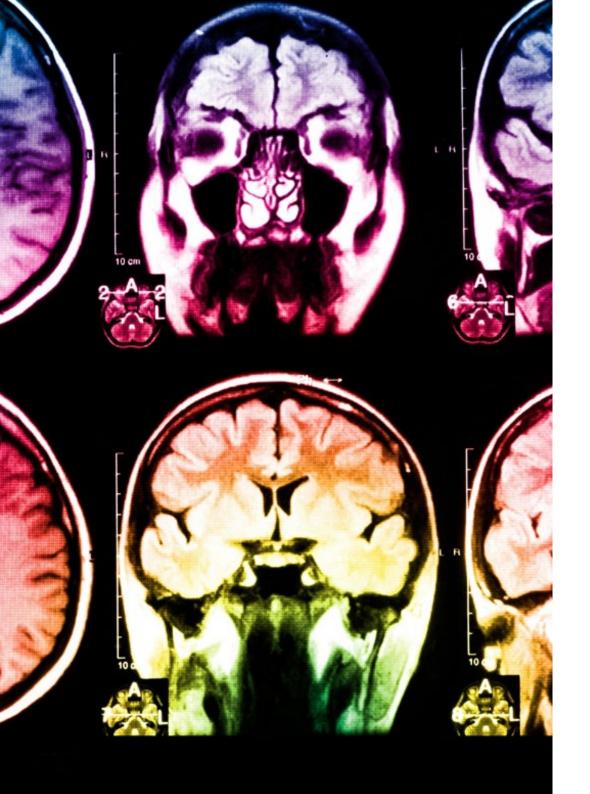
Metodologia Relearning

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.





Metodologia | 27 tech

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.

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

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

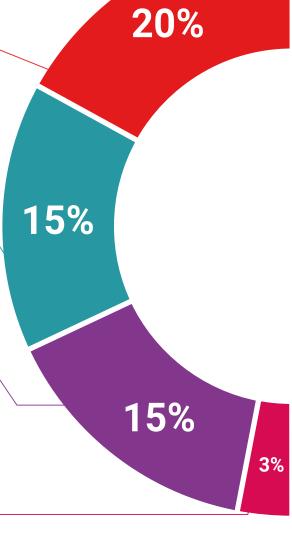
TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

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

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





Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.

Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

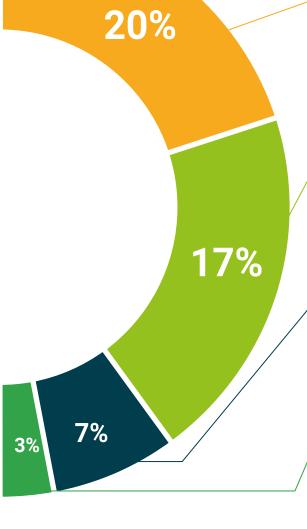
Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.







tech 32 | Titolo

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Esperto Universitario in Nutrizione** e Alimentazione del Pollame 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 Nutrizione e Alimentazione del Pollame

Modalità: online

Durata: 6 mesi

Accreditamento: 18 ECTS



Dott ______, con documento d'identità ______ ha superato con successo e ottenuto il titolo di:

Esperto Universitario in Nutrizione e Alimentazione del Pollame

Si tratta di un titolo di studio privato corrispondente a 540 horas di durata equivalente a 18 ECTS, con data di inizio dd/mm/aaaa e data di fine dd/mm/aaaa.

TECH Global University è un'università riconosciuta ufficialmente dal Governo di Andorra il 31 de gennaio 2024, appartenente allo Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA).

In Andorra la Vella, 28 febbraio 2024



futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno



Esperto Universitario

Nutrizione e Alimentazione del Pollame

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

