

Esperto Universitario

Processi Tecnologici
nell'Industria Alimentare



Esperto Universitario Processi Tecnologici nell'Industria Alimentare

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-processitecnologici-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 18

05

Titolo

pag. 26

01

Presentazione

Le nuove tecnologie stanno indubbiamente perfezionando strumenti e dispositivi per l'analisi degli alimenti, per gli imballaggi biodegradabili o per migliorare le tecniche di cottura. Questi sviluppi sono finalizzati alla sicurezza e a fornire standard qualitativi più elevati. In questo processo di ottimizzazione, c'è ancora spazio per nuove linee di ricerca e innovazione, il che obbliga i professionisti della nutrizione ad aggiornare continuamente le loro conoscenze sull'industria alimentare. In questo contesto, questa istituzione accademica ha ideato un programma 100% online che approfondisce i più recenti progressi tecnologici del settore, nonché gli impegnativi requisiti imposti dalle normative vigenti in materia di sicurezza dei prodotti. Il tutto, con contenuti multimediali arricchiti ed elaborati dal personale docente specializzato che fa parte di quest'ao titolo di studio.



“

Un Esperto Universitario 100% online che permette di aggiornarsi sulle tecniche, le attrezzature tecnologiche e i sistemi di qualità utilizzati nell'industria alimentare"

La scarsità di materie prime, la spinta verso un'agricoltura più sostenibile, la riduzione dell'inquinamento e lo sviluppo dell'alta cucina in tutto il mondo hanno portato alla ricerca incessante di nuove tecniche e all'uso della tecnologia per migliorare la qualità finale dei prodotti alimentari.

Uno scenario di innovazione e ottimizzazione delle risorse che è senza dubbio di grande interesse per i professionisti della nutrizione che devono tenersi aggiornati sugli ultimi progressi del settore per svolgere al meglio la loro pratica quotidiana. Alla luce dei cambiamenti avvenuti nel settore, TECH ha sviluppato questo Esperto Universitario in Processi Tecnologici nell'Industria Alimentare con l'obiettivo di fornire agli specialisti le informazioni più aggiornate in questo campo.

Un programma universitario insegnato esclusivamente online, che porterà il professionista

per un periodo di 6 mesi ad approfondire le tecniche e le apparecchiature più utilizzate per la lavorazione degli alimenti e i nuovi sistemi utilizzati, nonché la progettazione degli imballaggi. Inoltre, le risorse multimediali a disposizione lo aiuteranno a sviluppare ulteriormente i requisiti dei controlli di qualità.

Inoltre, gli studenti avranno accesso a casi di studio forniti dagli specialisti che insegnano questo corso post-laurea, che forniranno loro una visione molto più ravvicinata della situazione attuale dell'industria alimentare.

Il professionista si trova quindi di fronte ad un titolo universitario all'avanguardia e accessibile ovunque e in qualsiasi momento. Tutto ciò che serve è un dispositivo con una connessione a internet per visualizzare il programma nel campus virtuale. Inoltre, ha la libertà per poter distribuire il carico didattico in base alle proprie esigenze permettendogli di conciliare meglio le responsabilità più impegnative con un Esperto Universitario.

Questo **Esperto Universitario in Processi Tecnologici nell'Industria Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Tecnologia Alimentare
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici in base ai quali sono stati concepiti forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ♦ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



Con questo titolo universitario otterrai le informazioni più recenti e avanzate sulla scienza e la tecnologia culinaria"

“ *Disporrai una libreria di risorse multimediali a cui potrai accedere comodamente quando vuoi dal tuo computer dotato di connessione internet* ”

Durante le 540 ore di insegnamento, vengono trattati gli ultimi sviluppi dei processi di produzione e lavorazione nell'industria alimentare.

Un programma universitario che ti introdurrà ai più recenti trattamenti culinari per ottenere prodotti di qualità.

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore e altre aree correlate, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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 il professionista 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

In soli 6 mesi, gli studenti che seguono questo Esperto Universitario avranno aggiornato le loro conoscenze sui processi tecnologici dell'industria alimentare. A tal fine, dispone delle informazioni scientifiche più rilevanti e aggiornate sulle attrezzature e sulle tecniche industriali utilizzate nella lavorazione degli alimenti, nonché degli standard di qualità necessari per conformarsi alle normative ISO sulla sicurezza alimentare. Tutto questo, inoltre, grazie a strumenti pedagogici che impiegano le più recenti tecnologie utilizzate nei titoli accademici.





“

Questo programma ti avvicina agli ultimi sviluppi nel design del packaging dei prodotti e alla loro interazione con gli alimenti”



Obiettivi generali

- Controllare i processi nell'industria agroalimentare, la modellazione e l'ottimizzazione dei processi alimentari
- Analizzare i fattori che influenzano l'efficienza della produzione alimentare
- Comprendere gli aspetti di base di specifiche tecnologie di trasformazione alimentare in funzione della materia prima di partenza e del prodotto ottenuto
- Partecipare alla progettazione, all'organizzazione e alla gestione di diversi servizi alimentari
- Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità





Obiettivi specifici

Modulo 1. Tecnologia alimentare I

- Comprendere e utilizzare i principi fondamentali e i processi tecnologici appropriati per la produzione, il confezionamento e la conservazione degli alimenti
- Valutare l'impatto della lavorazione sulle proprietà degli alimenti
- Determinare l'idoneità degli sviluppi tecnologici relativi all'innovazione alimentare e ai processi nell'Industria Alimentare
- Conoscere, comprendere e utilizzare gli impianti delle industrie agroalimentari, le loro attrezzature e i macchinari ausiliari

Modulo 2. Tecnologia alimentare II

- Valutare i fattori coinvolti nello sviluppo di un progetto
- Fornire le basi per lo studio di specifiche tecnologie di produzione alimentare
- Stabilire l'influenza dei sistemi di lavorazione sulla progettazione delle industrie di trasformazione
- Stabilire trattamenti culinari che garantiscano un'adeguata qualità dei piatti cucinati
- Stabilire le condizioni di lavoro e di gestione degli alimenti nella preparazione di piatti cucinati

Modulo 3. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- Progettare e valutare strumenti che consentano di gestire la Sicurezza Alimentare lungo tutta la catena alimentare, al fine di proteggere la Salute Pubblica
- Identificare e interpretare i requisiti dello standard di gestione della sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000) per la sua successiva applicazione e valutazione da parte degli addetti alla catena alimentare
- Sviluppare, implementare, valutare e mantenere adeguate pratiche di igiene, di sicurezza alimentare e di sistemi di controllo del rischio, applicando la legislazione in vigore
- Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare



Con questo programma sarai in grado di approfondire la tua conoscenza dei requisiti in conformità alla norma ISO 22000".

03

Struttura e contenuti

L'obiettivo principale di TECH è offrire un'istruzione di qualità a tutti i suoi studenti. A tal fine, riunisce i migliori professionisti del settore e utilizza materiale didattico innovativo in linea con i tempi attuali. Per questo motivo, in questo programma lo specialista troverà video riassuntivi, video dettagliati, diagrammi, letture specialistiche e casi di studio che lo avvicineranno alle più importanti evidenze scientifiche sui benefici dei diversi processi di preparazione e conservazione degli alimenti. Inoltre, gli permetteranno di conoscere le tecniche e le attrezzature più recenti utilizzate nel settore per soddisfare i criteri di qualità richiesti.



“

TECH ha progettato un Esperto Universitario con un approccio teorico-pratico per tenerti aggiornato sui progressi della tecnologia alimentare”

Modulo 1. Tecnologia alimentare I

- 1.1. Introduzione alla scienza e tecnologia alimentare
 - 1.1.1. Sviluppo storico
 - 1.1.2. Concetto di scienza e tecnologia alimentare
 - 1.1.3. Obiettivi della tecnologia alimentare: rapporti con le altre scienze.
 - 1.1.4. L'Industria Alimentare a livello mondiale
- 1.2. Operazioni di preparazione con metodi a secco e in umido e con sbucciatura
 - 1.2.1. Ricezione degli alimenti nell'industria alimentare e preparazione delle materie prime
 - 1.2.2. Pulizia: metodi a secco e in umido
 - 1.2.3. Smistamento e classificazione
 - 1.2.4. Principali metodi di sbucciatura
 - 1.2.5. Attrezzature per la sbucciatura
- 1.3. Riduzione e aumento delle dimensioni
 - 1.3.1. Obiettivi generali
 - 1.3.2. Riduzione dimensionale degli alimenti secchi. Attrezzature e applicazioni
 - 1.3.3. 7.3.3. Riduzione dimensionale degli alimenti fibrosi. Attrezzature e applicazioni
 - 1.3.4. Effetto sui prodotti alimentari
 - 1.3.5. Riduzione dimensionale degli alimenti liquidi: omogeneizzazione e atomizzazione
 - 1.3.5.1. Attrezzature e applicazioni
 - 1.3.6. Tecniche di aumento delle dimensioni: incremento dimensionale: agglomerazione, agglomerazione istantanea o granulazione
- 1.4. Cause e fattori coinvolti nel deterioramento degli alimenti
 - 1.4.1. Natura delle cause di deterioramento degli alimenti
 - 1.4.2. Fattori coinvolti nel deterioramento degli alimenti
 - 1.4.3. Interventi contro il deterioramento di origine fisica e chimica
 - 1.4.4. Possibili interventi per prevenire o ritardare l'attività microbica
- 1.5. Processo di riscaldamento
 - 1.5.1. Informazioni generali. Obiettivi
 - 1.5.2. Metodi di riscaldamento: vapore, acqua calda e altri metodi.
 - 1.5.3. Valutazione del riscaldamento di frutta e verdura
 - 1.5.4. Attrezzature e strutture
 - 1.5.5. Effetti sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali degli alimenti
- 1.6. Fondamenti di termobatteriologia
 - 1.6.1. Basi di termobatteriologia
 - 1.6.2. Cinetica della distruzione microbica mediante calore
 - 1.6.3. Grafico di sopravvivenza. Concetto di valore D. Grafici di termodistruzione
 - 1.6.4. Valore Z: concetto di sterilità commerciale
 - 1.6.5. Valori F e Fo. Esempi pratici di calcolo del trattamento termico nell'industria conserviera.
- 1.7. Pastorizzazione
 - 1.7.1. Concetti e obiettivi
 - 1.7.2. Tipi di pastorizzazione. Applicazioni nell'Industria Alimentare
 - 1.7.3. Effetto sui prodotti alimentari
 - 1.7.3.1. Pastorizzazione del latte: test della lattoperossidasi
- 1.8. Sterilizzazione
 - 1.8.1. Obiettivi
 - 1.8.2. Sterilizzazione di alimenti confezionati
 - 1.8.3. Procedure di riempimento, svuotamento e chiusura dei contenitori
 - 1.8.4. Tipi di sterilizzatori: discontinui e continui Trattamento UTH
 - 1.8.5. Effetto sui prodotti alimentari
- 1.9. Riscaldamento con microonde
 - 1.9.1. Aspetti generali della radiazione elettromagnetica
 - 1.9.2. Caratteristiche dei microonde
 - 1.9.3. Proprietà dielettriche del materiale
 - 1.9.4. Conversione dell'energia a microonde in calore. Dispositivi. Applicazioni
 - 1.9.5. Effetto sui prodotti alimentari
- 1.10. Radiazioni infrarosse
 - 1.10.1. Aspetti teorici
 - 1.10.2. Attrezzature e strutture. Applicazioni
 - 1.10.3. Altre radiazioni non ionizzanti

Modulo 2. Tecnologia alimentare II

- 2.1. Tecnologia della refrigerazione
 - 2.1.1. Fondamenti di conservazione della refrigerazione
 - 2.1.2. Effetto della refrigerazione sulla velocità delle reazioni chimiche e sulla crescita microbica
 - 2.1.3. Fattori da tenere sotto controllo durante la conservazione in frigorifero Effetto sui prodotti alimentari
- 2.2. Tecnologia di congelamento
 - 2.2.1. Processo e fasi di congelamento: teoria della cristallizzazione
 - 2.2.2. Curve di congelamento Modifica degli alimenti durante il congelamento
 - 2.2.3. Effetti sulle reazioni chimiche e biochimiche
 - 2.2.4. Effetti sui microrganismi. Scongelo
- 2.3. Sistemi di produzione a freddo
 - 2.3.1. Calcolo dei requisiti di refrigerazione e congelamento
 - 2.3.2. Calcolo del tempo di congelamento Sistemi di produzione a freddo
 - 2.3.3. Frigoriferi e magazzini refrigerati
 - 2.3.4. Congelatori e magazzini per surgelati
 - 2.3.5. Sistemi a compressione di vapore e criogenici
- 2.4. Tecnologia di disidratazione
 - 2.4.1. Concetto, obiettivi e fondamenti
 - 2.4.2. Psicrometria e applicazioni del diagramma psicrometrico
 - 2.4.3. Tasso di essiccazione. Fasi e curve di essiccazione
 - 2.4.4. Effetti della disidratazione sui prodotti alimentari
 - 2.4.5. Attrezzature e impianti e applicazioni
- 2.5. Liofilizzazione e congelamento per concentrazione
 - 2.5.1. Fondamenti teorici. Sistemi di liofilizzazione
 - 2.5.2. Applicazioni Effetto sui prodotti alimentari
 - 2.5.3. Crioconcentrazione:fondamenti e obiettivi
- 2.6. Riduzione dell'attività idrica degli alimenti mediante l'aggiunta di soluti
 - 2.6.1. Principali agenti riducenti dell'attività dell'acqua e modalità d'azione
 - 2.6.2. Tecnologia di salatura: metodi di salatura ed effetti sui prodotti alimentari
 - 2.6.3. Aggiunta di zuccheri e altri agenti chimici come depressori dell'attività dell'acqua
 - 2.6.4. Effetto sui prodotti alimentari
- 2.7. Tecnologia dell'affumicatura
 - 2.7.1. Definizione e composizione del fumo Sistemi di produzione del fumo
 - 2.7.2. Caratteristiche dell'affumicatoio Tecniche di affumicatura
 - 2.7.3. Effetto sui prodotti alimentari
 - 2.7.4. Applicazioni nell'Industria Alimentare
- 2.8. Tecnologia del confezionamento
 - 2.8.1. Finalità del confezionamento
 - 2.8.2. Progettazione di confezioni e materiali per la loro produzione
 - 2.8.3. Analisi delle interazioni tra la confezione e l'alimento. Sistemi di confezionamento e dosaggio
 - 2.8.4. Chiusura delle confezioni e controllo della chiusura. Confezionamento/ imballaggio per la distribuzione
 - 2.8.5. Etichettatura dei contenitori
- 2.9. Sistema di trasporto del materiale
 - 2.9.1. Sistemi di trasporto dei materiali. Trasportatori
 - 2.9.2. Dispositivi pneumatici. Gru e veicoli
 - 2.9.3. Trasporto di prodotti alimentari a temperatura controllata
- 2.10. Industrie di preparazione e lavorazione della cucina
 - 2.10.1. Concetto e obiettivi della scienza e della tecnologia culinaria. Lo spazio culinario professionale
 - 2.10.2. Tecniche culinarie

Modulo 3. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- 3.1. Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori
 - 3.1.1. Definizione e concetti di base
 - 3.1.2. Evoluzione della sicurezza e della qualità alimentare
 - 3.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e in quelli sviluppati
 - 3.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e ruoli
 - 3.1.5. Frodi e pubblicità ingannevoli alimentari: il ruolo dei media
- 3.2. Strutture, locali e attrezzature
 - 3.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
 - 3.2.2. Piano di manutenzione di locali, strutture e attrezzature
 - 3.2.3. Normativa applicabile
- 3.3. Piano di pulizia e disinfezione
 - 3.3.1. Componenti dello sporco
 - 3.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
 - 3.3.3. Fasi di pulizia e disinfezione
 - 3.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
 - 3.3.5. Normativa vigente
- 3.4. Controllo dei parassiti
 - 3.4.1. Derattizzazione e disinfestazione
 - 3.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
 - 3.4.3. Misure preventive per il controllo dei parassiti
 - 3.4.3.1. Trappole e trabocchetti per mammiferi e insetti terricoli
 - 3.4.3.2. Trappole per insetti volanti
- 3.5. Piano di tracciabilità e buone pratiche di produzione (GMP)
 - 3.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
 - 3.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
 - 3.5.3. GMP associate alla lavorazione degli alimenti
 - 3.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
 - 3.5.3.2. Requisiti da soddisfare
 - 3.5.3.3. Piani di istruzione in materia di igiene
- 3.6. Elementi nella gestione della sicurezza alimentare
 - 3.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
 - 3.6.2. Agenti biologici e chimici associati all'acqua
 - 3.6.3. Elementi misurabili nella qualità dell'acqua e nella sicurezza e utilizzo dell'acqua
 - 3.6.4. Approvazione dei fornitori
 - 3.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
 - 3.6.4.2. Normative attuali associate
 - 3.6.5. Etichettatura degli alimenti
 - 3.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
 - 3.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati
- 3.7. Crisi alimentari e politiche associate
 - 3.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
 - 3.7.2. Ambito, gestione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare
 - 3.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
 - 3.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti
- 3.8. Progettazione del piano HACCP
 - 3.8.1. Linee guida generali da seguire per la sua attuazione: principi su cui si basa e programma preliminare
 - 3.8.2. Impegno della direzione
 - 3.8.3. Configurazione del personale HACCP
 - 3.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso
 - 3.8.5. Diagrammi di flusso
- 3.9. Sviluppo del piano HACCP.
 - 3.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 3.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP.
 - 3.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
 - 3.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati
 - 3.9.2.3. Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 3.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
 - 3.9.2.5. Definizione dei limiti critici
 - 3.9.2.6. Determinazione delle azioni correttive
 - 3.9.2.7. Verifica del sistema HACCP.



- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Principi della ISO 22000
 - 3.10.2. Scopo e ambito di applicazione
 - 3.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella filiera alimentare
 - 3.10.4. Requisiti per l'applicazione
 - 3.10.5. Politiche gestione sicurezza alimentare

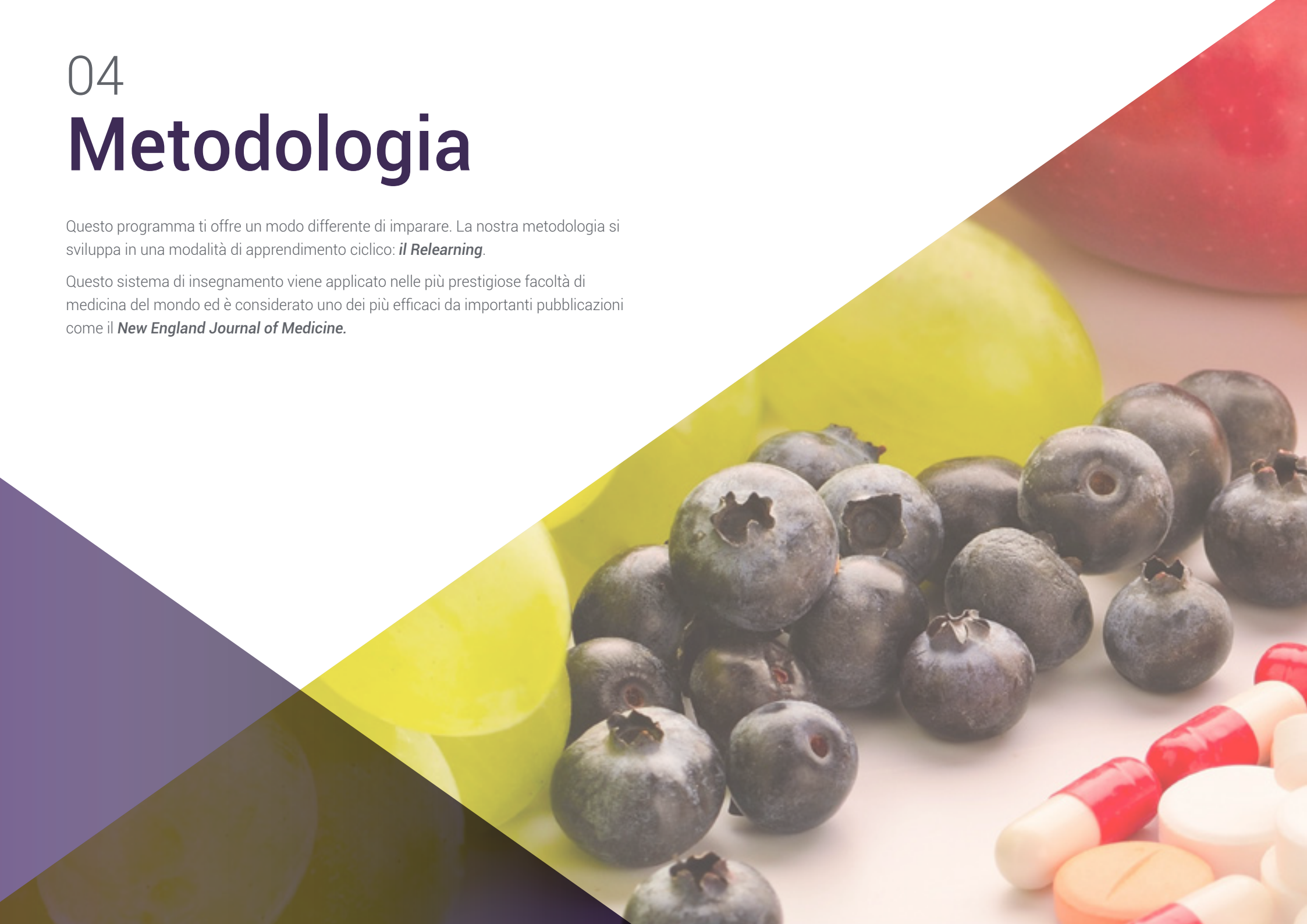
“ Questo programma ti permetterà di saperne di più sui requisiti di etichettatura dei prodotti, in particolare per gli organismi geneticamente modificati ”

04

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: ***il Relearning***.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il ***New England Journal of Medicine***.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



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

“

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

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

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



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

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

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

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



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



Materiale di studio

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

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



Tecniche e procedure di nutrizione in video

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



Riepiloghi interattivi

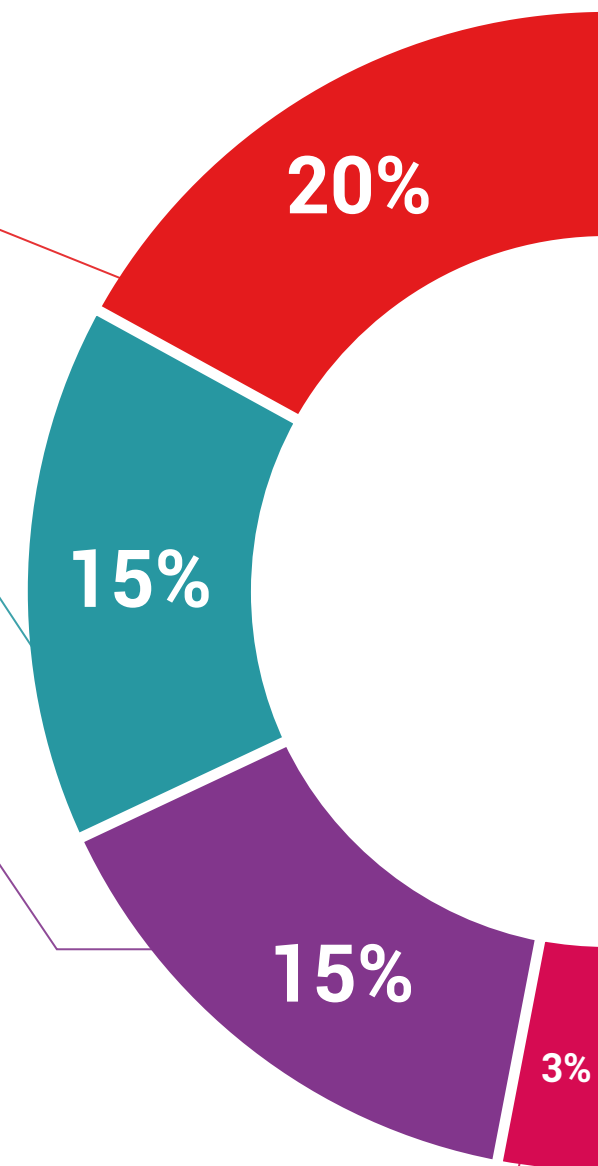
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

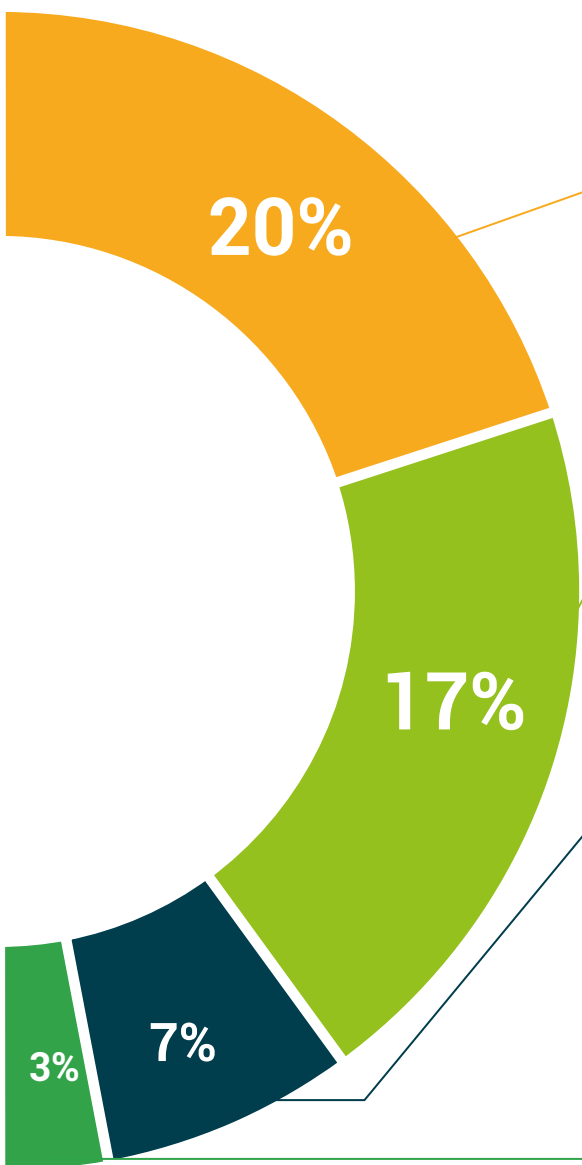
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Lecture 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.



05 Titolo

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di Esperto Universitario in Processi Tecnologici nell'Industria Alimentare rilasciato da TECH Global University, la più grande università digitale del mondo.



“

*Porta a termine questo programma e ricevi
il tuo titolo universitario senza spostamenti
o fastidiose formalità”*

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio privato di **Esperto Universitario in Processi Tecnologici nell'Industria 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 Processi Tecnologici nell'Industria Alimentare**

Modalità **online**

Durata: **6 mesi**

Accreditamento: **18 ECTS**



futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingu



Esperto Universitario

Processi Tecnologici
nell'Industria Alimentare

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

Esperto Universitario

Processi Tecnologici
nell'Industria Alimentare