

Esperto Universitario

Convalida di Nuove
Metodologie e Digitalizzazione
dell'Industria nella Gestione
della Sicurezza Alimentare



Esperto Universitario

Convalida di Nuove
Metodologie e Digitalizzazione
dell'Industria nella Gestione
della Sicurezza Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-convalida-nuove-metodologie-digitalizzazione-industria-gestione-sicurezza-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

Il programma si impegna a insegnare al professionista le nozioni tecnologiche necessarie per la loro applicazione a livello nutrizionale, base fondamentale per garantire che i prodotti consumati siano ottimali per la nostra salute, nonché a conoscere le ultime tendenze alimentari del mercato. Questo programma, ideato da un personale altamente qualificato, offre gli strumenti necessari affinché il professionista si aggiorni e possa diversificare i propri mezzi di lavoro, privilegiando i progressi e le tecniche legate al settore. Diventa un nutrizionista migliore.





“

Non perdere questa grande opportunità e utilizza gli ultimi sviluppi dell'industria alimentare con le tue competenze in qualità di nutrizionista esperto grazie a questa prestigiosa qualifica"

Questo programma progettato da TECH è il più completo e specifico presente sul mercato online, in quanto è finalizzato alla gestione integrale della sicurezza alimentare, una problematica della società odierna. Si soffermerà sull'importanza dell'applicazione dei media e delle piattaforme digitali nei sistemi di gestione della qualità nell'industria alimentare, con particolare attenzione alle strategie di transizione dal sistema tradizionale a quello digitale. Nel corso del programma si rafforzeranno le conoscenze di base dei metodi tradizionali per la gestione dei sistemi di qualità nell'industria alimentare e i vantaggi dell'utilizzo di software commerciali o di diversi strumenti informatici interni per aumentare l'efficienza di programmi come l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.

Infine, si esamineranno 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. Si identificheranno, 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*). Sono inoltre esperti di normativa e legislazione alimentare in materia di qualità e sicurezza, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento e attuazione di progetti di R&S+I. Si tratta di un progetto educativo impegnato a guidare i professionisti verso l'eccellenza. Un programma ideato da professionisti specializzati nel settore che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Esperto Universitario in Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare a livello
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Ultime novità sulla Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza 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



Un programma appositamente studiato per insegnare ai nutrizionisti tutto ciò che concerne la validazione delle nuove metodologie e la digitalizzazione nell'industria alimentare"

“

Grazie a questo programma potrai definire i processi di transizione da un sistema tradizionale a uno digitale nella gestione della sicurezza alimentare e della qualità”

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è stata basata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Padroneggerai i programmi di pre-requisiti (PPR), i piani HACCP e sarai in grado di monitorare i programmi operativi standardizzati (SOP).

Fai un salto di qualità nel tuo percorso professionale e diventa un esperto di politiche di sicurezza alimentare.



02 Obiettivi

Questo programma in Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. Tutto questo, da una prospettiva digitale e pratica, in modo che lo studente possa dedicarsi agli strumenti che attualmente dominano il mercato, applicando le relative politiche. Lo studente affronterà i principali contributi degli specialisti nel settore della sicurezza alimentare, individuando i metodi più appropriati per la digitalizzazione dell'industria alimentare. In questo modo, sarà in grado di valutare tutte le competenze in materia di sicurezza alimentare e di applicarle all'ambito nutrizionale.



“

Questa è la migliore opzione per conoscere gli ultimi progressi della sicurezza alimentare a livello”



Obiettivi generali

- Analizzare i principi della legislazione alimentare, a livello nazionale e internazionale, e la sua evoluzione fino ai giorni nostri
- Analizzare le competenze in materia di legislazione alimentare al fine di svolgere le funzioni pertinenti all'interno dell'industria alimentare
- Valutare le procedure e i meccanismi d'azione dell'industria alimentare
- Sviluppare le basi per l'applicazione della legislazione allo sviluppo dei prodotti dell'industria alimentare
- Analizzare i vantaggi della digitalizzazione nei processi di gestione della sicurezza e della qualità alimentare attualmente in corso
- Sviluppare una conoscenza specialistica delle diverse piattaforme commerciali e degli strumenti informatici interni per la gestione dei processi
- Definire l'importanza di un processo di transizione da un sistema tradizionale a uno digitale nella gestione della sicurezza alimentare e della qualità
- Stabilire strategie per la digitalizzazione dei protocolli e dei documenti relativi alla gestione dei diversi processi di sicurezza e qualità 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. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- ♦ Definire i fondamenti del diritto alimentare
- ♦ Descrivere e sviluppare i principali organismi internazionali, europei e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, nonché determinare le loro competenze
- ♦ Analizzare la politica di sicurezza alimentare nel quadro europeo
- ♦ Descrivere i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare
- ♦ Delineare il quadro legislativo europeo che regola l'industria alimentare
- ♦ Identificare e definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- ♦ Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare
- ♦ Sviluppare i criteri per la legislazione orizzontale in Spagna
- ♦ Sviluppare i criteri per la legislazione verticale in Spagna

Modulo 2. Digitalizzazione del sistema di gestione della qualità

- ♦ Esaminare gli attuali standard di qualità alimentare e le norme per la digitalizzazione di diversi organismi internazionali di riferimento
- ♦ Identificare i principali software commerciali e le strategie informatiche interne che consentono la gestione di specifici processi di sicurezza e qualità alimentare
- ♦ Stabilire le strategie appropriate per il trasferimento dei processi tradizionali di gestione della qualità alle piattaforme digitali
- ♦ Definire i punti chiave del processo di digitalizzazione di un programma di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
- ♦ Analizzare le alternative per l'attuazione dei programmi di prerequisiti (PPR), dei piani HACCP e del monitoraggio dei programmi operativi standardizzati (SOP)
- ♦ Analizzare i protocolli e le strategie più appropriate per la digitalizzazione nella comunicazione del rischio
- ♦ Sviluppare meccanismi per la digitalizzazione della gestione dell'audit interno, la registrazione delle azioni correttive e il monitoraggio dei programmi di miglioramento continuo

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



Questo programma è il miglior investimento che tu possa fare per integrare le tue conoscenze di nutrizionista in materia di sicurezza alimentare al mondo della digitalizzazione"

03

Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende esperti in materia di Sicurezza Alimentare a livello nutrizionale, che apportano agli studenti la loro esperienza pregressa. Altri esperti di prestigio partecipano, inoltre, al programma, completandolo in modo interdisciplinare, per offrire un insegnamento di qualità grazie alla metodologia TECH. Tutto ciò, con l'obiettivo di educare il nutrizionista e garantirgli gli strumenti accademici necessari per ampliare la sua professione nel campo, con successo. Un compromesso con il futuro che permetterà di elevare la carriera professionale in un settore in piena espansione.





“

I principali professionisti del settore si sono riuniti per mostrarti gli ultimi sviluppi in materia di sicurezza alimentare a livello nutrizionale"

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 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

Dott.ssa Colina Coca, Clara

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

Dott.ssa Martínez López, Sara

- ♦ Professoressa di Nutrizione e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università Europea di Madrid.
- ♦ Ricercatrice nel gruppo di ricerca "Microbiota, Alimentazione e Salute" Università Europea di Madrid
- ♦ Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- ♦ Laurea in Chimica (Università di Murcia)

Dott. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- ♦ Dottore in Scienze. Centro di Ricerca in Alimentazione e Sviluppo, A.C. (CIAD)
- ♦ Membro del Sistema Nazionale di Ricercatori del CONACYT (Messico)

04

Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, aventi una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nel settore, sostenuti dal volume di casi rivisti, studiati e diagnosticati, e con un'ampia padronanza delle nuove tecnologie applicate alla sicurezza alimentare a livello nutrizionale. Riconoscendo la rilevanza che questo settore ha al giorno d'oggi, il piano di studi è organizzato secondo punti ben definiti, che vanno dalla legislazione alimentare e normativa di qualità e sicurezza da applicare, alla digitalizzazione del sistema di gestione della qualità, con particolare attenzione ai processi coinvolti. Una valida base che assicura che i nutrizionisti acquisiscano tutti gli strumenti necessari per svilupparsi nel settore dell'industria alimentare.



“

TECH offre ai nutrizionisti il programma didattico più completo e aggiornato presente sul mercato nell'ambito della Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare"

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- 1.1. Introduzione
 - 1.1.1. Organizzazione giuridica
 - 1.1.2. Concetti di base
 - 1.1.2.1. Giurisprudenza
 - 1.1.2.2. Legislazione
 - 1.1.2.3. Legislazione alimentare
 - 1.1.2.4. Normativa
 - 1.1.2.5. Decreto regio
 - 1.1.2.6. Certificazioni, ecc.
- 1.2. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.2.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO)
 - 1.2.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.2.3. Commissione del *Codex Alimentarius*
 - 1.2.4. Organizzazione Mondiale del Commercio
- 1.3. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.1. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.2. Libro bianco di sicurezza alimentare
 - 1.3.3. Principi di legislazione alimentare
 - 1.3.4. Requisiti generali della legislazione alimentare
 - 1.3.5. Procedure
 - 1.3.6. Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- 1.4. Legislazione alimentare della Spagna
 - 1.4.1. Competenze
 - 1.4.2. Organismi
- 1.5. Gestione della sicurezza alimentare nell'azienda
 - 1.5.1. Responsabilità
 - 1.5.2. Autorizzazioni
 - 1.5.3. Certificazioni



- 1.6. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 1.
 - 1.6.1. Normativa generale di igiene
 - 1.6.2. Acqua di consumo pubblico
 - 1.6.3. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 1.7. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 2.
 - 1.7.1. Stoccaggio, conservazione e trasporto
 - 1.7.2. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.7.3. Additivi alimentari e aromi
 - 1.7.4. Contaminanti negli alimenti
- 1.8. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine vegetale
 - 1.8.1. Verdure e derivati
 - 1.8.2. Frutta e derivati
 - 1.8.3. Cereali
 - 1.8.4. Legumi
 - 1.8.5. Oli vegetali commestibili
 - 1.8.6. Grassi commestibili
 - 1.8.7. Condimenti e spezie
- 1.9. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine animale
 - 1.9.1. Carne e derivati della carne
 - 1.9.2. Prodotti della pesca
 - 1.9.3. Latte e latticini
 - 1.9.4. Uova e derivati
- 1.10. Legislazione alimentare verticale: altri prodotti
 - 1.10.1. Alimenti stimolanti e derivati
 - 1.10.2. Bevande
 - 1.10.3. Piatti pronti

Modulo 2. Digitalizzazione del sistema di gestione della qualità

- 2.1. Standard di qualità e analisi del rischio nell'industria alimentare
 - 2.1.1. Gli attuali standard di sicurezza e qualità alimentare
 - 2.1.2. Principali fattori di rischio nei prodotti alimentari
- 2.2. L'era della digitalizzazione e la sua influenza sui sistemi globali di sicurezza alimentare
 - 2.2.1. Iniziativa per la sicurezza alimentare globale del *Codex Alimentarius*
 - 2.2.2. Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
 - 2.2.3. Norma ISO 22000
- 2.3. Software commerciale per la gestione della sicurezza alimentare
 - 2.3.1. Utilizzo di dispositivi intelligenti
 - 2.3.2. Software commerciali per processi gestionali specifici
- 2.4. Creazione di piattaforme digitali per l'integrazione di un team responsabile dello sviluppo del programma HACCP.
 - 2.4.1. Fase 1. Preparazione e pianificazione
 - 2.4.2. Fase 2. Attuazione dei programmi di prerequisiti per i pericoli e i punti critici di controllo del programma HACCP
 - 2.4.3. Fase 3. Attuazione del piano
 - 2.4.4. Fase 4. Verifica e mantenimento del sistema HACCP
- 2.5. Digitalizzazione dei programmi di pre-requisiti (PPR) nell'industria alimentare - Migrazione dal sistema tradizionale a quello digitale
 - 2.5.1. Processi di produzione primaria
 - 2.5.1.1 Buone pratiche di Igiene (BPH)
 - 2.5.1.2 Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP)
 - 2.5.2. Processi strategici
 - 2.5.3. Processi operativi
 - 2.5.4. Processi di supporto
- 2.6. Piattaforme per il monitoraggio delle "Procedure operative standard (SOP)"
 - 2.6.1. Preparazione del personale sulla documentazione di SOP specifiche
 - 2.6.2. Canali di comunicazione e monitoraggio della documentazione SOP
- 2.7. Protocolli per la gestione dei documenti e la comunicazione tra i reparti
 - 2.7.1. Gestione dei documenti di tracciabilità
 - 2.7.1.1. Protocolli per l'area acquisti
 - 2.7.1.2. Tracciabilità dei protocolli di ricezione delle materie prime
 - 2.7.1.3. Tracciabilità dei protocolli di magazzino
 - 2.7.1.4. Protocolli per l'area processi
 - 2.7.1.5. Tracciabilità dei protocolli di igiene
 - 2.7.1.6. Protocolli di qualità del prodotto
 - 2.7.2. Implementazione di canali di comunicazione alternativi
 - 2.7.2.1. Utilizzo di cloud di archiviazione e cartelle ad accesso limitato
 - 2.7.2.2. Crittografia dei documenti per la protezione dei dati
- 2.8. Documentazione e protocolli digitali per audit e ispezioni
 - 2.8.1. Gestione degli audit interni
 - 2.8.2. Registrazione delle azioni correttive
 - 2.8.3. Applicazione del "ciclo di Deming"
 - 2.8.4. Gestione di programmi di miglioramento continuo
- 2.9. Strategie per un'adeguata comunicazione del rischio
 - 2.9.1. Gestione del rischio e protocolli di comunicazione
 - 2.9.2. Strategie di comunicazione efficaci
 - 2.9.3. Informazione al pubblico e uso dei social media
- 2.10. Casi di studio sulla digitalizzazione e sui suoi benefici per la riduzione dei rischi nell'industria alimentare
 - 2.10.1. Rischi di sicurezza alimentare
 - 2.10.2. Rischi di frode alimentare
 - 2.10.3. Rischi di difesa alimentare

Modulo 3. Convalida di nuove metodologie e processi

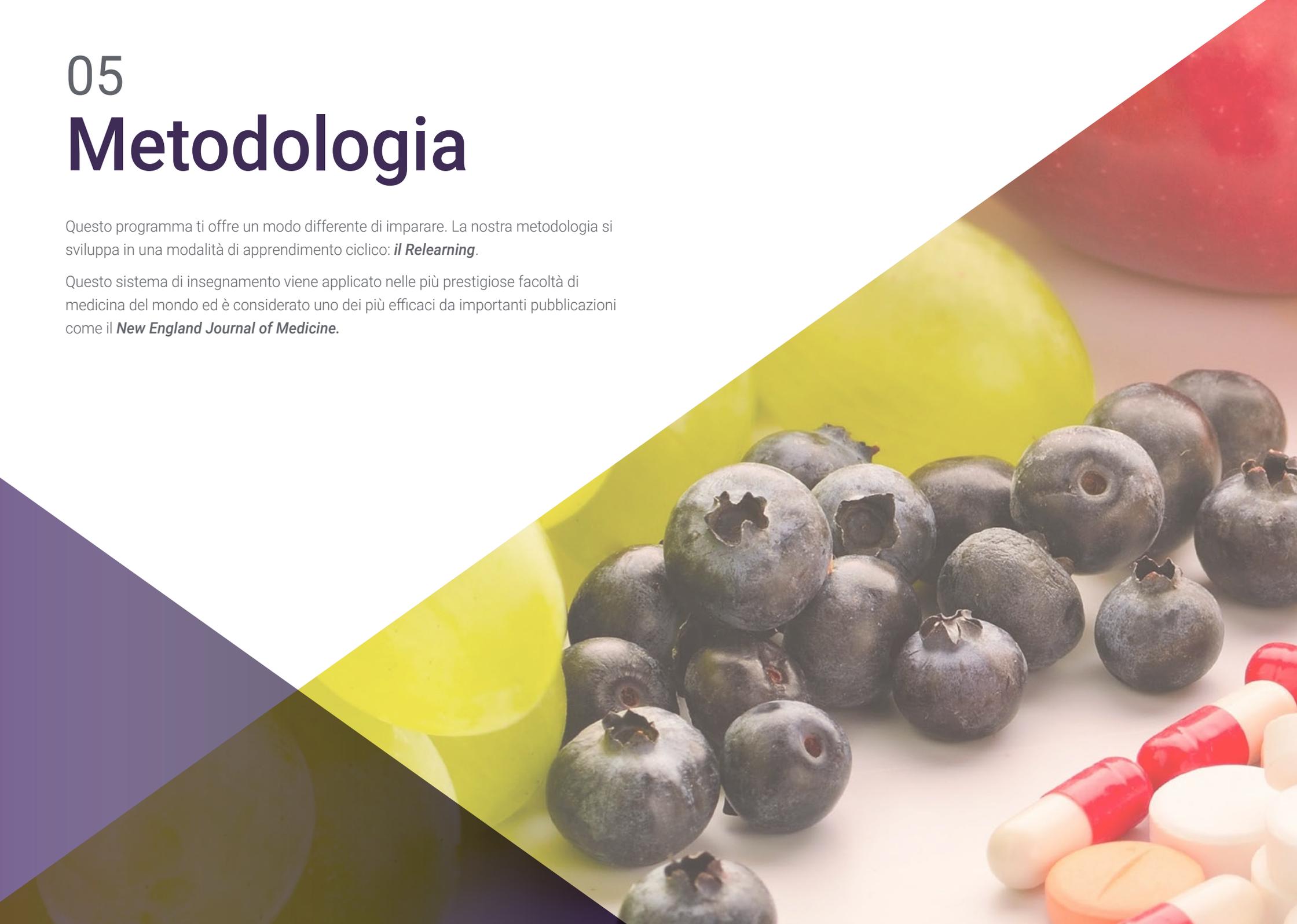
- 3.1. Punti di controllo critici
 - 3.1.1. Pericoli significativi
 - 3.1.2. Programmi di pre-requisiti
 - 3.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 3.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
 - 3.2.1. Controlli interni
 - 3.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
 - 3.2.3. Reclami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

05

Metodologia

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

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



“

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

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

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

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



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

“

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

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

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



Metodologia Relearning

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

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

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



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

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

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

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

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



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



Materiali di studio

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

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



Tecniche e procedure di nutrizione in video

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



Riepiloghi interattivi

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

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



Letture complementari

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





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

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



Testing & Retesting

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



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

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



06 Titolo

L'Esperto Universitario in Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nell'Esperto Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Convalida di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare**

N° Ore Ufficiali: **450 o.**



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



Esperto Universitario

Convalida di Nuove
Metodologie e Digitalizzazione
dell'Industria nella Gestione
della Sicurezza Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Convalida di Nuove
Metodologie e Digitalizzazione
dell'Industria nella Gestione
della Sicurezza Alimentare