

# Esperto Universitario

## Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari





## Esperto Universitario Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari

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

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-controllo-qualita-aziende-alimentari](http://www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-controllo-qualita-aziende-alimentari)

# 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

La sicurezza alimentare veterinaria è essenziale per proteggere la salute delle persone, per questo è necessario investire nella ricerca e nella qualificazione in questo campo. In questa occasione, questo Esperto Universitario si concentra sullo studio dei principali controlli di qualità che devono essere effettuati nelle aziende alimentari. Gli studenti possono approfittare di questa opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo, che consentiranno loro di diventare professionisti di successo.





“

*Vieni a far parte del nostro corpo  
studentesco e diventa il migliore nella tua  
professione. Il tuo lavoro beneficerà tutti noi”*

L'Esperto Universitario in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari consentirà agli studenti di apprendere i concetti più rilevanti in materia di sicurezza alimentare veterinaria, concentrandosi sulla produzione di materie prime di origine animale.

Il controllo della qualità dei processi e dei prodotti è essenziale per assicurare la sicurezza alimentare e garantire la sicurezza nei processi svolti nell'industria alimentare. È quindi importante che i professionisti del settore si specializzino in quest'area, che copre l'intera catena di produzione degli alimenti di origine animale. Di fatto, è obbligatorio per tutte le aziende alimentari dotarsi di un piano di sicurezza alimentare.

Le crisi alimentari che si sono verificate negli ultimi decenni a livello europeo e mondiale hanno dimostrato la necessità di sistemi per identificare, localizzare e ritirare i prodotti che potrebbero rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare e un pericolo per la salute della popolazione. Ecco perché questo è un altro dei punti essenziali di questo programma.

L'Esperto Universitario in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari di TECH Università Tecnologica è il più completo tra i corsi offerti attualmente nelle università, perché è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare. Esso copre tutti gli aspetti necessari per ottenere una preparazione completa, richiesta dai professionisti del settore alimentare.

I docenti di questo Esperto 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 esperti di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di validazione di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento ed esecuzione di progetti di R&S&I.

Questo programma è stato progettato per rispondere alla domanda di diversi profili professionali e discipline professionali come le scienze di base, le scienze sperimentali e l'ingegneria, le scienze sociali e il campo delle nuove tecnologie. Inoltre, è incentrato sulla comprensione e sull'apprendimento delle competenze tecniche, gestionali e di esecuzione dei progetti, nonché sullo sviluppo delle competenze richieste da un settore alimentare competitivo, innovativo e moderno.

Si tratta di un progetto educativo impegnato nella preparazione di professionisti di alta qualità. Un programma progettato da professionisti specializzati in ogni specifica materia, che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Esperto Universitario in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari** possiede il programma educativo più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del corso sono:

- ♦ Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare veterinaria
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- ♦ Ultime novità sul Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Speciale enfasi sulle metodologie innovative per il Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari
- ♦ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



*E' l'opportunità perfetta per avanzare nella tua carriera. Il nostro percorso educativo ambisce a preparare professionisti altamente qualificati"*



“

*Questo Esperto Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento delle tue conoscenze in materia di Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari”*

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 incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. A tale fine, il professionista disporrà di un innovativo sistema di video interattivi creati da rinomati esperti in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari, che possiedono un'ampia esperienza nell'insegnamento.

*Disponiamo del miglior materiale didattico e della metodologia più aggiornata, che ti permetteranno di studiare in modo contestuale e di facilitare il tuo apprendimento.*

*Questo Esperto Universitario 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il tuo lavoro professionale. Potrai studiare da qualsiasi dispositivo che abbia una connessione a internet, dove e quando preferisci.*



# 02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore.







“

*Questa è l'opzione migliore per conoscere le principali novità in materia di Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari”*



## Obiettivi generali

---

- ♦ Sviluppare le basi per buone pratiche di igiene e tracciabilità nella produzione di materie prime
- ♦ Specificare le norme applicabili alla produzione animale primaria, nonché i sistemi di audit interno e di certificazione
- ♦ Definire gli obiettivi di sviluppo sostenibile
- ♦ Esaminare le normative e gli standard dei laboratori alimentari e definire il loro ruolo nella sicurezza alimentare
- ♦ Analizzare le normative e gli standard di sicurezza alimentare applicabili alle materie prime e ai prodotti nei laboratori alimentari
- ♦ Determinare i requisiti che i laboratori di analisi degli alimenti devono soddisfare (ISO IEC 17025, norma applicabile all'accreditamento e alla certificazione dei sistemi di qualità nei laboratori)
- ♦ Riconoscere il diritto del consumatore ad acquistare alimenti sani e sicuri dalla catena agroalimentare, sia a livello nazionale che internazionale
- ♦ Analizzare i fondamenti, i requisiti, le normative e i principali strumenti utilizzati per la tracciabilità dei diversi punti della catena alimentare
- ♦ Analizzare il sistema per stabilire un legame tra il prodotto alimentare e l'origine dei suoi componenti, il processo di produzione e la distribuzione
- ♦ Valutare i processi dell'industria alimentare per identificare gli articoli che non soddisfano i requisiti specifici per garantire la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori
- ♦ Sviluppare le basi per l'applicazione delle diverse fasi del sistema di tracciabilità nelle aziende del settore alimentare





## Obiettivi specifici

---

### Modulo 1. Tracciabilità delle materie prime e degli input

- ◆ Stabilire i principi di base della sicurezza alimentare
- ◆ Compilare banche dati di riferimento sulla legislazione applicabile in materia di sicurezza alimentare
- ◆ Sviluppare gli aspetti rilevanti della produzione di alimenti di origine animale e dei loro derivati
- ◆ Stabilire le basi del benessere animale dall'allevamento alla macellazione
- ◆ Specificare i meccanismi di audit interno e di certificazione della produzione primaria
- ◆ Analizzare gli alimenti di qualità differenziata e il sistema di certificazione di tali prodotti
- ◆ Valutare l'impatto dell'industria agroalimentare sull'ambiente
- ◆ Esaminare il contributo dell'industria agroalimentare agli obiettivi di sviluppo sostenibile

### Modulo 2. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- ◆ Stabilire le caratteristiche qualitative che le materie prime, i prodotti intermedi e quelli finiti devono soddisfare in base alla loro origine, prima della loro analisi in laboratorio
- ◆ Sviluppare la metodologia pertinente per la conformità del prodotto, tenendo conto dei requisiti applicabili, considerati dalle normative e dagli standard
- ◆ Definire la metodologia più appropriata per consentire la valutazione della qualità degli alimenti: analisi e caratterizzazione dell'integrità, compresa l'individuazione di contaminanti alimentari biotici o abiotici che possono rappresentare un rischio per la salute dei consumatori
- ◆ Descrivere il campionamento degli alimenti in base alla fonte, all'uso e alle caratteristiche o specifiche
- ◆ Identificare e riconoscere le tecniche analitiche utilizzate negli alimenti e gestire un adeguato controllo di qualità

- ◆ Descrivere i principali contaminanti agroalimentari e conoscere l'applicazione delle tecniche analitiche in funzione del settore di appartenenza
- ◆ Delineare il processo per identificare e garantire la sicurezza delle materie prime, degli alimenti trasformati e dell'idoneità dell'acqua nella produzione di alimenti e mangimi sicuri

### Modulo 3. Logistica e tracciabilità dei lotti

- ◆ Definire il contesto della logistica e della tracciabilità
- ◆ Esaminare i diversi tipi di rintracciabilità e il loro campo di applicazione
- ◆ Analizzare i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare nel contesto della tracciabilità
- ◆ Stabilire l'ambito di applicazione della rintracciabilità nella sua applicabilità
- ◆ Analizzare i diversi sistemi di tracciabilità e identificazione dei lotti
- ◆ Identificare e definire le responsabilità dei diversi attori della filiera alimentare in materia di tracciabilità
- ◆ Descrivere la struttura e l'attuazione di un piano di tracciabilità
- ◆ Identificare e scoprire i principali strumenti per l'identificazione dei lotti
- ◆ Stabilire procedure per la rintracciabilità, l'immobilizzazione e il ritiro dei prodotti in caso di incidenti
- ◆ Identificare, analizzare e spiegare il processo logistico in ogni punto della catena alimentare



03

# Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende esperti in materia di Sicurezza Alimentare Veterinaria, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente. Ulteriori esperti di riconosciuto prestigio partecipano alla sua progettazione ed elaborazione completando il programma in modo interdisciplinare.





“

*Il nostro personale di professionisti ti aiuterà a raggiungere il successo nella tua professione"*



## Direzione



### **Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne**

- ♦ Dottoranda in Chimica Agricola e Bromatologia (Università Autonoma di Madrid)
- ♦ Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA)(Università di Oviedo)
- ♦ Ingegnere alimentare, Laureata 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 Moreno Fernández, Silvia**

- ◆ Dottorato in Scienze dell’Alimentazione (Università Autonoma di Madrid)
- ◆ Laurea in Biologia presso l’Università Complutense di Madrid Specializzata in sviluppo di nuovi alimenti e nel trattamento dei sottoprodotti dell’industria alimentare
- ◆ Ricercatrice Post-dottorale Università Autonoma di Madrid Dal 2019

### **Dott.ssa Escandell Clapés, Erica**

- ◆ Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. (Università di Vic)
- ◆ Master in Sviluppo e Innovazione Alimentare
- ◆ Laurea in Nutrizione Umana e Dietetica
- ◆ Responsabile del Dipartimento di Qualità e Sicurezza Alimentare dell’industria della carne GRUPPO SUBIRATS

### **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**

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



# 04

## Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, che formano un team con 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.





“

*Offriamo il programma più completo e aggiornato del mercato. Cerchiamo l'eccellenza, e che anche tu possa raggiungerla”*

## Modulo 1. Tracciabilità delle materie prime e degli input

- 1.1. Principi basilici della sicurezza alimentare
  - 1.1.1. Obiettivi principali della sicurezza alimentare
  - 1.1.2. Concetti base
  - 1.1.3. Tracciabilità Concetto e applicazione nell'industria alimentare
- 1.2. Piano generale di igiene
  - 1.2.1. Concetti base
  - 1.2.2. Tipi di piani generali di igiene
- 1.3. Produzione primaria di alimenti di origine animale
  - 1.3.1. Aspetti di base e benessere degli animali
  - 1.3.2. Allevamento e alimentazione
  - 1.3.3. Trasporto di animali vivi
  - 1.3.4. Sacrificio animale
- 1.4. Produzione primaria dei derivati animali. Distribuzione delle materie prime
  - 1.4.1. Produzione del latte
  - 1.4.2. Produzione di pollame
  - 1.4.3. Distribuzione delle materie prime di origine animale
- 1.5. Produzione primaria di alimenti di origine vegetali
  - 1.5.1. Aspetti di basi
  - 1.5.2. Tipi di colture vegetali
  - 1.5.3. Altri prodotti agricoli
- 1.6. Buone pratiche nella produzione vegetale. Uso dei fitosanitari
  - 1.6.1. Fonti di contaminazione degli alimenti vegetali
  - 1.6.2. Trasporto delle materie prime di origine vegetale e prevenzione dei rischi
  - 1.6.3. Uso dei fitosanitari
- 1.7. L'acqua nell'industria agroalimentare
  - 1.7.1. Bestiame
  - 1.7.2. Agricoltura
  - 1.7.3. Acquacoltura
  - 1.7.4. L'acqua per il consumo umano nell'industria
- 1.8. Audit e certificazione della produzione primaria
  - 1.8.1. Schemi di controllo ufficiale
  - 1.8.2. Certificazioni alimentari

- 1.9. Alimenti di qualità differenziata
  - 1.9.1. Denominazione di origine protetta (DOP)
  - 1.9.2. Indicazione geografica protetta (IGP)
  - 1.9.3. Specialità tradizionale garantita (STG)
  - 1.9.4. Termini di qualità opzionali
  - 1.9.5. Utilizzo di varietà vegetali e razze animali
  - 1.9.6. Agricoltura e allevamento ecologici
- 1.10. Industria alimentare e ambiente
  - 1.10.1. Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)
  - 1.10.2. Soluzioni proposte dall'industria agroalimentare
  - 1.10.3. Gli organismi geneticamente modificati come via per lo sviluppo sostenibile

## Modulo 2. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- 2.1. Tipi di laboratorio, normative e standard
  - 2.1.1. Laboratori di riferimento
    - 2.1.1.1. Laboratorio europeo di riferimento
    - 2.1.1.2. Laboratori nazionali di riferimento
  - 2.1.2. Laboratorio alimentare
  - 2.1.3. Regolamenti e standard applicabili ai laboratori (ISO/IEC 17025)
    - 2.1.3.1. Requisiti generali per la competenza dei laboratori
    - 2.1.3.2. Test e calibrazione delle apparecchiature
    - 2.1.3.3. Implementazione e validazione di metodi analitici
- 2.2. Controllo ufficiale della catena agroalimentare
  - 2.2.1. PNCPA della catena agroalimentare
  - 2.2.2. Autorità competenti
  - 2.2.3. Base giuridica per il controllo ufficiale
- 2.3. Metodi ufficiali di analisi degli alimenti
  - 2.3.1. Metodi di analisi degli alimenti per animali
  - 2.3.2. Metodi di analisi dell'acqua
    - 2.3.2.1. Requisiti per l'analisi sulla base del Decreto 140/2003
    - 2.3.2.2. Frequenze di campionamento in base al tipo di industria
  - 2.3.3. Metodi di analisi dei cereali
  - 2.3.4. Metodi di analisi dei fertilizzanti, dei residui di prodotti fitosanitari e dei prodotti veterinari





- 2.3.5. Metodi di analisi dei prodotti alimentari
- 2.3.6. Metodi di analisi dei prodotti a base di carne
- 2.3.7. Metodi di analisi di materie grasse
- 2.3.8. Metodi di analisi dei prodotti lattiero-caseari
- 2.3.9. Metodi di analisi di vini, succhi e mosti
- 2.3.10. Metodi di analisi dei prodotti della pesca
- 2.4. Tecniche analitiche in loco per la ricezione di alimenti freschi, la loro lavorazione e il prodotto finito
  - 2.4.1. Elaborazione degli alimenti
    - 2.4.1.1. Analisi di ambienti e superfici
    - 2.4.1.2. Analisi dell'incaricato dell'elaborazione
    - 2.4.1.3. Analisi delle apparecchiature
  - 2.4.2. Analisi del mangime fresco e del prodotto finito
    - 2.4.2.1. Schede tecniche dei prodotti
    - 2.4.2.2. Ispezione visiva
    - 2.4.2.3. Tavole dei colori
    - 2.4.2.4. Valutazione organolettica in base al tipo di alimento
  - 2.4.3. Analisi fisico-chimica di base
    - 2.4.3.1. Determinazione dell'indice di maturazione dei frutti
    - 2.4.3.2. Fermezza
    - 2.4.3.3. Gradi brix
- 2.5. Tecniche di analisi nutrizionale
  - 2.5.1. Determinazione delle proteine
  - 2.5.2. Determinazione dei carboidrati
  - 2.5.3. Determinazione dei grassi
  - 2.5.4. Determinazione delle ceneri
- 2.6. Tecniche di analisi microbiologica e fisico-chimica degli alimenti
  - 2.6.1. Tecniche di preparazione: fondamenti, strumentazione e applicazioni alimentari
  - 2.6.2. Analisi microbiologica
    - 2.6.2.1. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi microbiologica
  - 2.6.3. Analisi fisico-chimica
    - 2.6.3.1. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi fisico-chimica
- 2.7 Tecniche strumentali per l'analisi degli alimenti
  - 2.7.1. Caratterizzazione, indici di qualità e conformità del prodotto
    - 2.7.1.1. *Food Safety/Food Integrity*

- 2.7.2. Analisi dei residui di sostanze vietate negli alimenti
  - 2.7.2.1. Residui organici e inorganici
  - 2.7.2.2. Metalli pesanti
  - 2.7.2.3. Additivi
- 2.7.3. Analisi delle sostanze adulteranti negli alimenti
  - 2.7.3.1 Il latte
  - 2.7.3.2 Il vino
  - 2.7.3.3 Il miele
- 2.8. Tecniche analitiche impiegate negli OGM e nei nuovi alimenti
  - 2.8.1. Concetto.
  - 2.8.2. Tecniche di rilevamento
- 2.9. Tecniche analitiche emergenti per prevenire le frodi alimentari
  - 2.9.1. *Food Fraud*
  - 2.9.2. *Food authenticity*
- 2.10. Rilascio di certificati di analisi
  - 2.10.1. Nell'industria alimentare
    - 2.10.1.1. Reporting interno
    - 2.10.1.2. Report per i clienti e i fornitori
    - 2.10.1.3. Perizia bromatologica
  - 2.10.2. Nei laboratori di riferimento
  - 2.10.3. Nei laboratori alimentari
  - 2.10.4. Nei laboratori di arbitraggio

### Modulo 3. Logistica e tracciabilità dei lotti

- 3.1. Introduzione alla tracciabilità
  - 3.1.1. Il contesto del sistema di tracciabilità
  - 3.1.2. Concetto di tracciabilità
  - 3.1.3. Tipologie di tracciabilità
  - 3.1.4. Sistemi di informazione
  - 3.1.5. Vantaggi della tracciabilità
- 3.2. Quadro Legale per la Tracciabilità. Parte I
  - 3.2.1. Introduzione
  - 3.2.2. Legislazione Orizzontale relativa alla Tracciabilità
  - 3.2.3. Legislazione Verticale relativa alla Tracciabilità

- 3.3. Quadro Legale per la Tracciabilità. Parte II
  - 3.3.1. Applicazione obbligatoria del sistema di tracciabilità
  - 3.3.2. Obiettivi del sistema di tracciabilità
  - 3.3.3. Responsabilità legali
  - 3.3.4. Regime sanzionatorio
- 3.4. Attuazione del Piano di Tracciabilità
  - 3.4.1. Introduzione
  - 3.4.2. Fasi precedenti
  - 3.4.3. Piano di Tracciabilità
  - 3.4.4. Sistema di Identificazione del prodotto
  - 3.4.5. Metodi di verifica del sistema
- 3.5. Strumenti di identificazione dei prodotti
  - 3.5.1. Strumenti manuali
  - 3.5.2. Strumenti automatizzati
    - 3.5.2.1. Codice a barre EAN
    - 3.5.2.2. RFID// EPC
  - 3.5.3. Registri
    - 3.5.3.1. Registrazione dell'identificazione di materie prime e altri materiali
    - 3.5.3.2. Registrazione della lavorazione degli alimenti
    - 3.5.3.3. Registro di identificazione del prodotto finale
    - 3.5.3.4. Registro dei risultati dei controlli effettuati
    - 3.5.3.5. Periodo di conservazione della documentazione
- 3.6. Gestione degli incidenti, richiamo dei prodotti, ritiro e recupero dei prodotti e reclami dei clienti
  - 3.6.1. Piano di gestione degli incidenti
  - 3.6.2. Gestire i reclami dei clienti
- 3.7. Catene di approvvigionamento o Supply Chain
  - 3.7.1. Definizione
  - 3.7.2. Fasi della Supply Chain
  - 3.7.3. Tendenze nella supply chain







- 3.8. Logistica
  - 3.8.1. Il processo logistico
  - 3.8.2. Catena di approvvigionamento e logistica
  - 3.8.3. Packaging
  - 3.8.4. Imballaggio
- 3.9. Modalità e mezzi di trasporto
  - 3.9.1. Concetto di trasporto
  - 3.9.2. Modalità di trasporto, vantaggi e svantaggi
- 3.10. Logistica dei prodotti alimentari
  - 3.10.1. Catena del freddo
  - 3.10.2. Prodotti deperibili
  - 3.10.3. Prodotti non deperibili

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

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

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? 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 potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.*



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

“

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

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

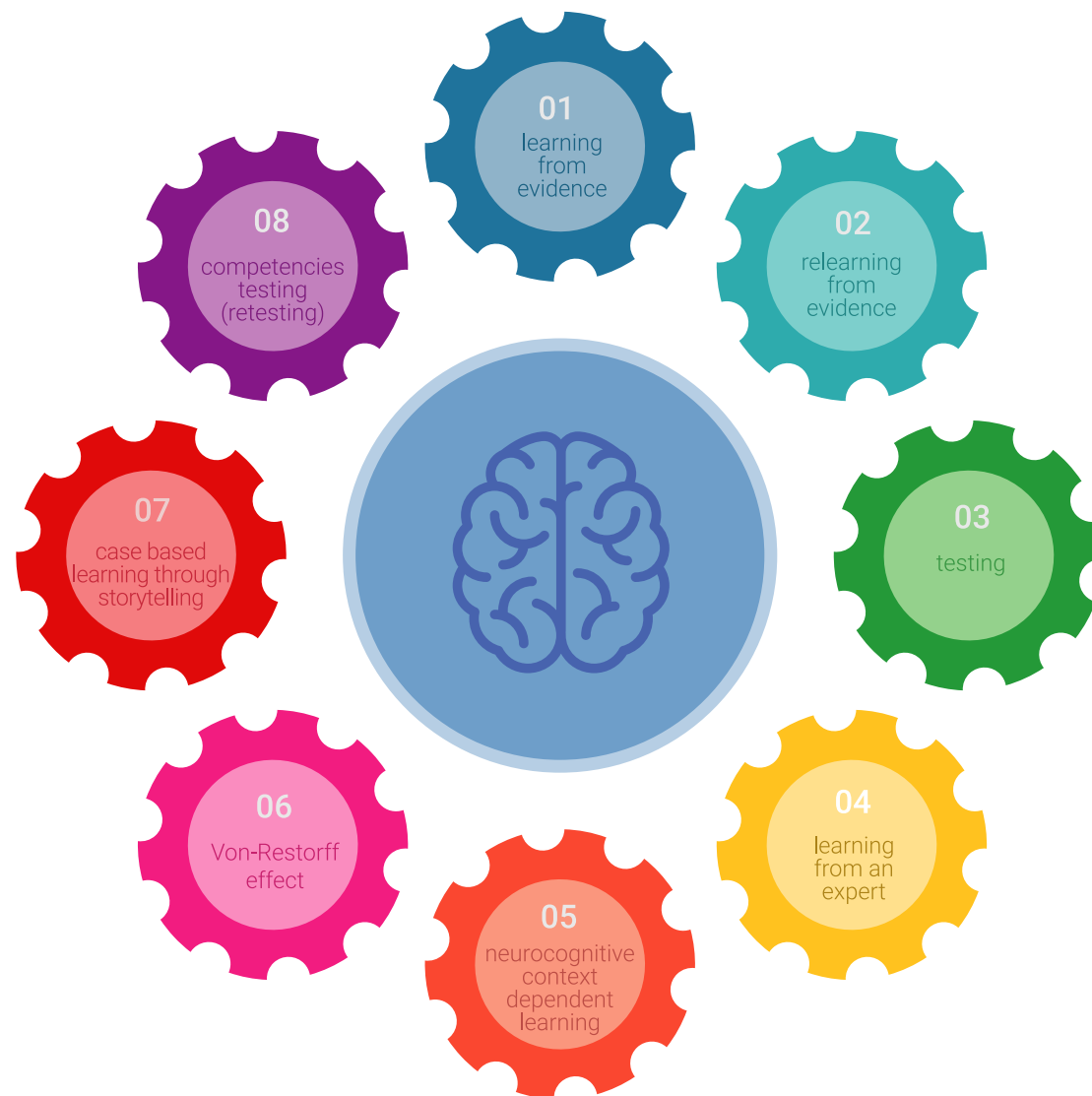
1. I veterinari che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche, che permettono allo studente di integrarsi meglio nel mondo reale.
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 perfeziona il metodo casistico di Harvard con la migliore metodologia di insegnamento del momento, 100% online: il Relearning.

La nostra università è la prima al mondo a coniugare lo studio di casi clinici con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione e che combina un minimo di 8 elementi diversi in ogni lezione: una vera rivoluzione rispetto al semplice studio e all'analisi di casi.



*Il veterinario 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 in lingua spagnola (Columbia University).

Con questa metodologia sono stati formati oltre 65.000 veterinari con un successo senza precedenti in tutte le specializzazioni cliniche indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia pedagogica è stata sviluppata in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari di alto profilo socioeconomico e un'età media di 43,5 anni.

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

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

Il punteggio complessivo del 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.



#### Ultime tecniche e procedure in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche veterinarie 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

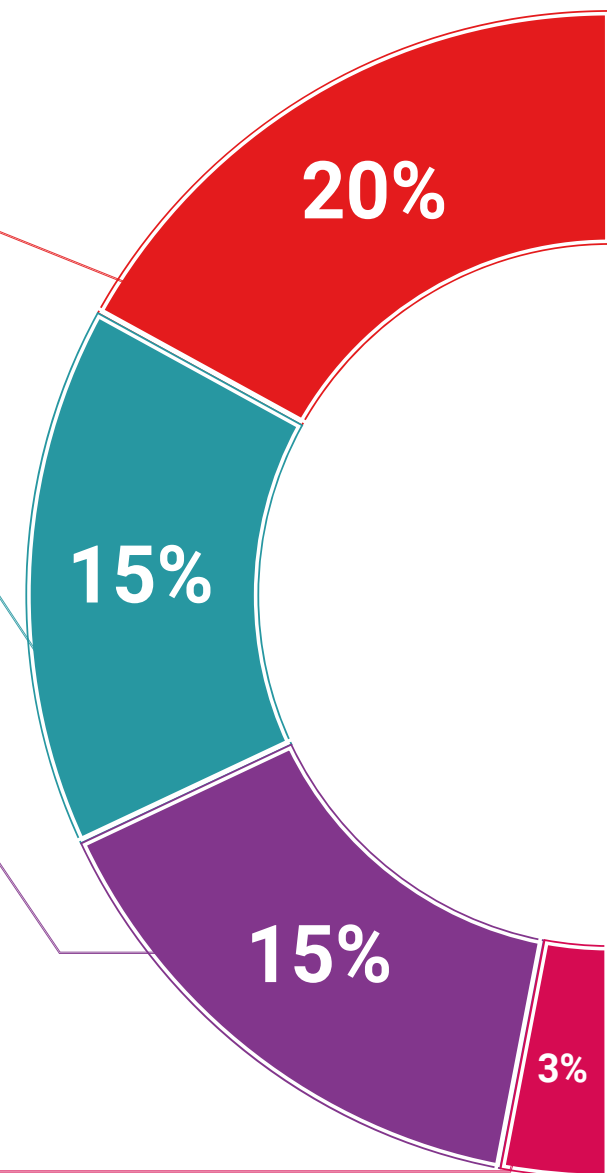
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

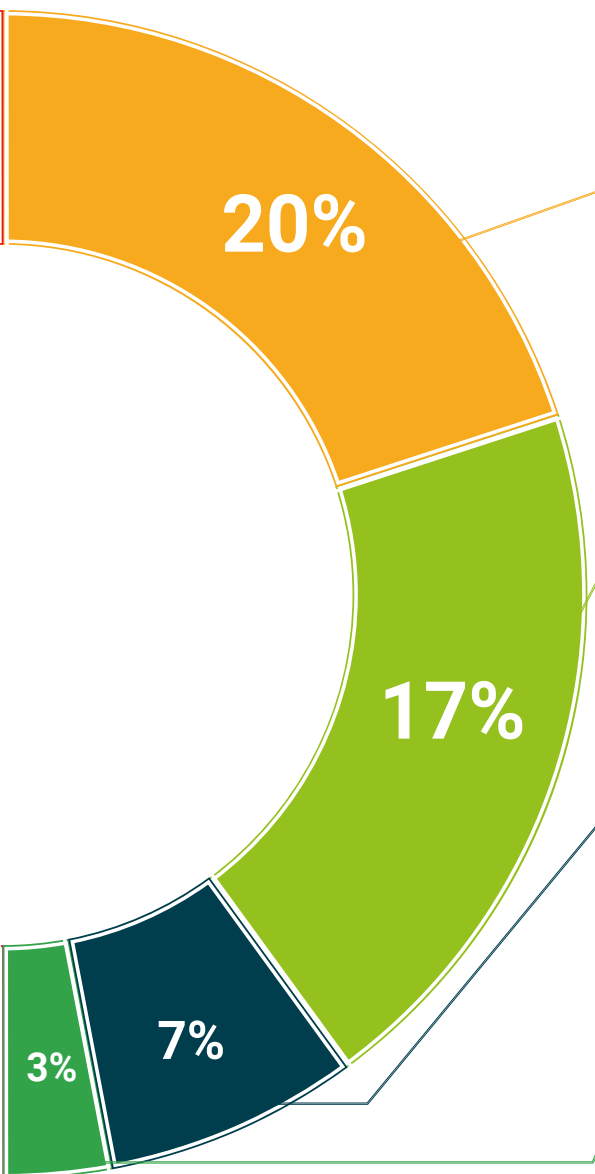


#### Letture complementari

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 formazione.







#### 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 della cura 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 di autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono prove scientifiche sull'utilità dell'osservazione di terzi esperti. La denominazione "Learning from an Expert" rafforza le conoscenze e i ricordi e genera sicurezza nel futuro processo decisionale.



#### 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 Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari garantisce, vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Esperto Universitari délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Controllo della Qualità nella Aziende Alimentari** 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** indica la qualifica ottenuta nell'Esperto Universitario e soddisfa i requisiti comunemente richiesti nei concorsi e dalle commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Controllo della Qualità nelle Aziende Alimentari**

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.

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

**tech** università  
tecnologica

**Esperto Universitario**  
Controllo della Qualità  
nelle Aziende Alimentari

Modalità: Online

Durata: 6 mesi

Titolo: TECH Università Tecnologica

Ore teoriche: 450 O.



**Esperto Universitario**  
Controllo della Qualità nelle  
Aziende Alimentari

