



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

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/veterinaria/esperto-universitario/esperto-convalida-nuove-metodologie-digitalizzazione-industria-gestione-sicurezza-alimentare

Indice

 $\begin{array}{c} \textbf{O1} & \textbf{O2} \\ \textbf{Presentazione} & \textbf{Obiettivi} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{O4} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Pag. 12} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Struttura e contenuti} \\ \hline \textbf{Pag. 16} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{O5} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Direzione del corso} & \textbf{Direzione del corso} \\ \hline \textbf{Di$

06

Titolo





tech 06 | Presentazione

L'Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare di TECH Global University è il più completo tra i programmi attualmente offerti dalle università perché è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

La legislazione alimentare è un aspetto di grande rilevanza in quanto passo preliminare alla commercializzazione di qualsiasi prodotto derivato dall'industria alimentare.

Pertanto, questo programma offre allo studente un'ampia conoscenza delle normative vigenti in materia di qualità e sicurezza alimentare a livello internazionale.

Questo Esperto Universitario 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. Ne 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 (HACCP).

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 Safety/Food Integrity). 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. Tutto questo è necessario per ottenere una qualifica completa e specializzata, molto richiesta dai professionisti del settore alimentare.

Questo Esperto Universitario in Validazione 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 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 sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Ultime novità sulla Validazione 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 Validazione 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 mobile dotato di connessione a internet



Non perdere l'opportunità di intraprendere questo Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare. E' l'opportunità perfetta per avanzare nella tua carriera"

Presentazione | 07 tech



Questo Esperto Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento che ti permetta di approfondire le tue conoscenze sulla Validazione di Nuove Metodologie e la Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare"

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 progettazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. A tale fine, il professionista disporrà di un innovativo sistema di video interattivi creati da rinomati esperti nel campo della Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare, che possiedono un'ampia esperienza nell'insegnamento.

Questo programma offre i migliori materiali didattici, il che ti permetterà uno studio contestuale e agevolerà il tuo percorso di apprendimento.

Questo Esperto Universitario 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il lavoro, aumentando le tue conoscenze in questo ambito.







tech 10 | Obiettivi



Obiettivi generali

- Analizzare i principi della legislazione alimentare, a livello 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 migrazione 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 ed europei 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

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



Cogli l'opportunità e aggiornati sulle ultime novità in materia di Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare"





tech 14 | Direzione del corso

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Dottorato in Chimica Agricola e Bromatologia (Università Autonoma di Madrid)
- Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA)(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)

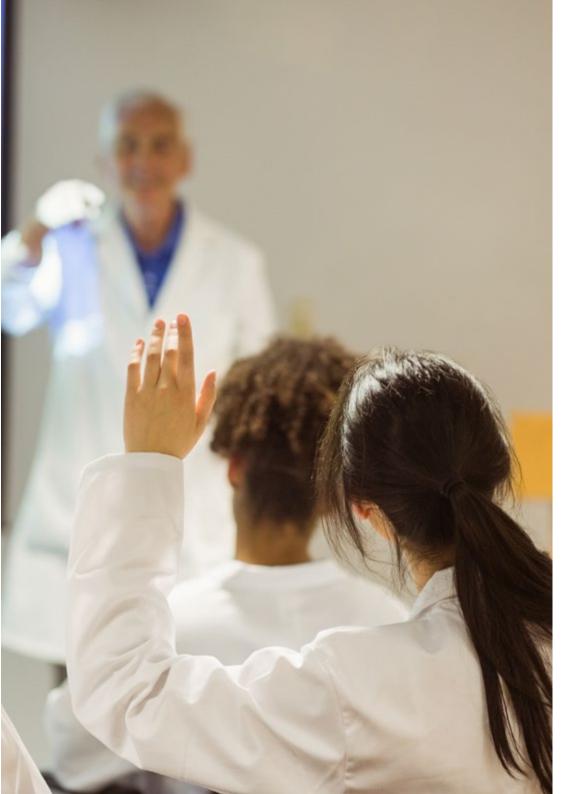
Personale docente

Dott.ssa 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

Dott.ssa Martínez López, Sara

- Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- Laurea in Chimica (Università di Murcia)
- 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



Direzione del corso | 15 tech

Personale docente

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)

Dott.ssa Aranda Rodrigo, Eloísa

- Laura 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 Montes Luna, Marifé

- Direttrice Tecnica presso Qualitatus (Software di gestione della sicurezza alimentare)
- Laurea in Ingegneria Agronoma presso l'Università di Cordoba
- Programma Intensivo di Direzione aziendale PIDE presso l'Istituto Internazionale di San Telmo
- Corso post-laurea in HACCP presso l'Università di Salamanca





tech 18 | Struttura e contenuti

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

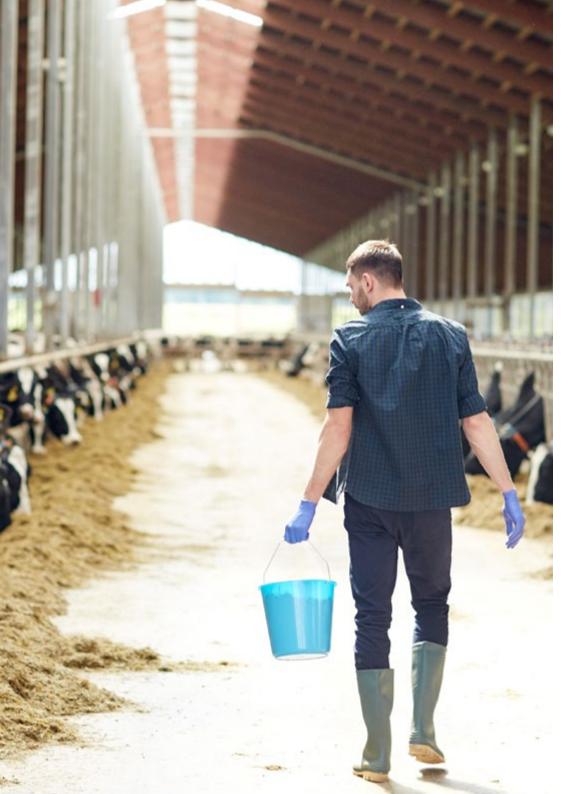
- 1.2. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.2.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO)
 - 1.2.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.2.3. Commissione del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organizzazione Mondiale 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)

- 1.6. 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. L'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



Struttura e contenuti | 19 tech

- 2.3.1. Utilizzo di dispositivi intelligenti
- 2.3.2. Software commerciali per processi gestionali specifici
- 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
 - 2.5.2. Buone pratiche igieniche (GHP)
 - 2.5.3. Buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 2.5.4. Processi strategici
 - 2.5.5. Processi operativi
 - 2.5.6. 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
 - 2.7.2. Protocolli per l'area acquisti
 - 2.7.3. Tracciabilità dei protocolli di ricezione delle materie prime
 - 2.7.4. Tracciabilità dei protocolli di magazzino
 - 2.7.5. Protocolli per l'area processi
 - 2.7.6. Tracciabilità dei protocolli di igiene

tech 20 | Struttura e contenuti

3.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze

	2.7.7.	Protocolli di qualità del prodotto		3.2.3.	Reclami dei clienti
	2.7.8.	Implementazione di canali di comunicazione alternativi		3.2.4.	Rilevamento di incidenti interni
		2.7.8.1. Utilizzo di cloud di archiviazione e cartelle ad accesso limitato	3.3.	Monitor	raggio, convalida e verifica dei punti di controllo
		2.7.8.2. Crittografia dei documenti per la protezione dei dati		3.3.1.	Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
2.8.	Documentazione e protocolli digitali per audit e ispezioni			3.3.2.	Convalida dei controlli
	2.8.1.	Gestione degli audit interni		3.3.3.	Verifica dell'efficacia
	2.8.2.	Registrazione delle azioni correttive	3.4.	Convali	da di processi e metodi
	2.8.3.	Applicazione del "ciclo di Deming"		3.4.1.	Supporto documentale
	2.8.4.	Gestione di programmi di miglioramento continuo		3.4.2.	Convalida delle tecniche analitiche
2.9.				3.4.3.	Piano di campionamento di convalida
	2.9.1.	Gestione del rischio e protocolli di comunicazione		3.4.4.	Bias e precisione del metodo
	2.9.2. 2.9.3.	Strategie di comunicazione efficaci Informazione al pubblico e uso dei social media		3.4.5.	Determinazione dell'incertezza
2.10.		•	3.5.	Metodi di convalida	
2.10.	Casi di studio sulla digitalizzazione e sui suoi benefici per la riduzione dei rischi nell'industria alimentare			3.5.1.	Fasi di validazione del metodo
	2.10.1.	Rischi di sscireuzza alimentare		3.5.2.	Tipi di processi di validazione, approcci
	2.10.2.	Rischi di frode alimentare		3.5.3.	Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
	2.10.3.	Rischi di difesa alimentare	3.6.	Gestion	ne degli incidenti e delle deviazioni
Mad	l. 0 (Namuralisha di musaya maskadala nin a musayasi		3.6.1.	Formazione del team di lavoro
IVIOC	uio 3. (Convalida di nuove metodologie e processi		3.6.2.	Descrizione del problema
3.1.	Punti di controllo critici			3.6.3.	Determinazione della causa principale
	3.1.1.	Pericoli significativi		3.6.4.	Azioni correttive e preventive
	3.1.2.	Programmi di pre-requisiti		3.6.5.	Verifica dell'efficacia
	3.1.3.	Quadro di gestione dei punti critici di controllo	3.7.	L'analisi	causale e i suoi metodi
3.2.	Verifica di un sistema di autocontrollo			3.7.1.	Analisi delle cause: metodi qualitativi
	3.2.1.	Controlli interni			3.7.1.1 Albero delle cause

	3.3.2.	Convalida dei controlli					
	3 3 3	Verifica dell'efficacia					
.4.	Convali	da di processi e metodi					
	3.4.1.	· ·					
	3.4.2.						
		Piano di campionamento di convalida					
		Bias e precisione del metodo					
	3.4.5.	•					
.5.		di convalida					
		Fasi di validazione del metodo					
		Tipi di processi di validazione, approcci					
	3.5.3.						
.6.		Gestione degli incidenti e delle deviazioni					
.0.	3.6.1.	· ·					
	3.6.2.						
	3.6.3.	•					
		Azioni correttive e preventive					
		Verifica dell'efficacia					
.7.		causale e i suoi metodi					
. / .	3.7.1.						
	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 ed effetto					
	070	3.7.1.4. Diagramma di Ishikawa					
	3.7.2.	ı					
		3.7.2.1. Modello di raccolta di dati					



Struttura e contenuti | 21 tech

- 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



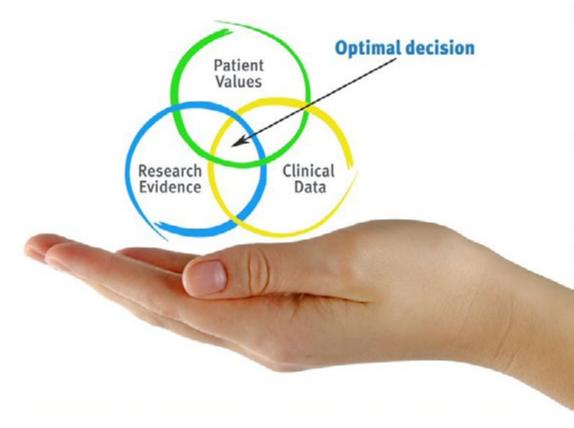


tech 24 | Metodologia

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Durante il programma verrà realizzato un confronto con molteplici casi clinici simulati, basati su pazienti reali, in cui dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine risolvere la situazione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio, in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo.



Secondo il dottor Gérvas, il caso clinico è la presentazione commentata di un 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 potere 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 veterinaria.



Sapevi che questo metodo è stato sviluppato nel 1912, ad Harvard, per gli studenti di Diritto? Il Metodo Casistico consisteva nel presentare situazioni reali complesse per far loro prendere 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:

- Gli studenti che seguono questo metodo non solo raggiungono l'assimilazione dei concetti, ma sviluppano anche la loro capacità mentale attraverso esercizi che valutano situazioni reali e 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'assimilazione delle idee e dei concetti è resa più facile ed efficace, grazie all'uso di situazioni sorte dalla realtà.
- **4.** La sensazione di efficienza dello sforzo investito diventa uno stimolo molto importante per il veterinario, che si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e un aumento del tempo dedicato al corso.





Metodologia Relearning

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

Potenziamo lo Studio di Casi con il 100% del miglior metodo di insegnamento online: il Relearning.

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.



Metodologia | 27 tech

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

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 è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo studenti 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 nello studio, 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). Pertanto, se combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del nostro sistema di apprendimento 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 da specialisti che insegneranno nel corso, appositamente per esso, in modo che lo sviluppo didattico sia realmente 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 su video

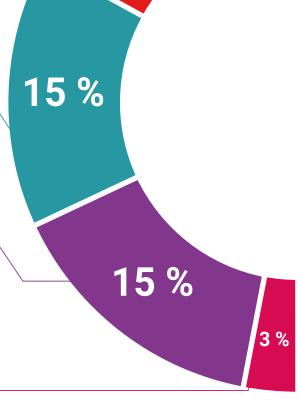
TECH avvicina l'alunno alle tecniche più innovative, progressi educativi e all'avanguardia delle tecniche e procedure veterinarie attuali. Tutto questo, in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato per contribuire all'assimilazione e comprensione corretta. E la cosa migliore è che 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 specializzazione 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 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

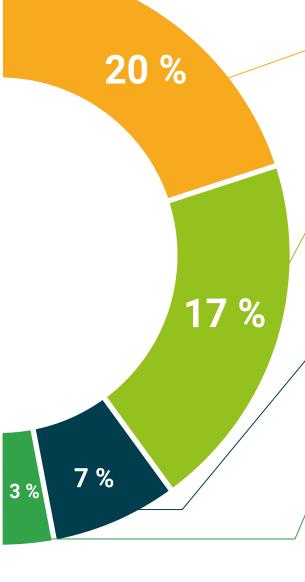
Esistono prove scientifiche sull'utilità dell'osservazione di terzi esperti.

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 a progredire nel tuo apprendimento.







tech 32 | Titolo

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Esperto Universitario in**Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della

Sicurezza 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 (*journal officiel*). 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 Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare

Modalitá: **online** Durata: **6 mesi**

Accreditamento: 18 ECTS



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

Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare

Si tratta di un titolo di studio privato corrispondente a 450 horas di durata equivalente a 18 ECTS, con data di inizio dd/mm/aaaa e data di fine dd/mm/aaaa.

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

In Andorra la Vella, 28 febbraio 2024



solud personas

garanfia en enseñanza

techogía tech university

Esperto Universitario

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

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

