

Master Specialistico

Senior Management di Imprese
del Settore Alimentare

M S M I S A



Master Specialistico Senior Management di Imprese del Settore Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 24 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/business-school/master-specialistico/master-specialistico-senior-management-imprese-settore-alimentare

Indice

01

Benvenuto

pag. 4

02

Perché studiare in TECH?

pag. 6

03

Perché scegliere il nostro programma?

pag. 10

04

Obiettivi

pag. 14

05

Competenze

pag. 20

06

Struttura e contenuti

pag. 26

07

Metodologia

pag. 42

08

Profilo dei nostri studenti

pag. 50

09

Direzione del corso

pag. 54

10

Impatto sulla tua carriera

pag. 58

11

Benefici per la tua azienda

pag. 62

12

Titolo

pag. 66

01 Benvenuto

La globalizzazione e la trasformazione digitale hanno portato alla creazione di nuove opportunità di business e all'innovazione di prodotti e processi. I leader del settore alimentare devono ora affrontare l'adozione di strategie di sostenibilità, tracciabilità dei prodotti, sicurezza alimentare e i cambiamenti climatici, il che richiede una comprensione approfondita delle sfide e delle opportunità del settore. Per aiutarli, TECH ha progettato questo corso 100% online che consentirà ai professionisti di accrescere le loro competenze e l'efficienza nella gestione aziendale in questo settore, migliorando il processo decisionale finanziario e la redditività aziendale. Avranno perciò a disposizione materiale pedagogico avanzato, accessibile 24 ore su 24.



Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare.
TECH Università Tecnologica



“

Un Master Specialistico della durata di 24 mesi e che offre le conoscenze necessarie a promuovere progetti innovativi nel Settore Alimentare”

02

Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande business school del mondo che opera al 100% in modalità online. Si tratta di una Business School d'élite, con un modello dotato dei più alti standard accademici. Un centro internazionale ad alto rendimento per la preparazione intensiva di competenze manageriali.



“

TECH è un'università all'avanguardia della tecnologia, che agglomera tutte le risorse a sua disposizione con l'obiettivo di aiutare lo studente a raggiungere il successo aziendale”

In TECH Università Tecnologica



Innovazione

L'Università offre un modello di apprendimento online che combina le ultime tecnologie educative con il massimo rigore pedagogico. Un metodo unico con il più alto riconoscimento internazionale che fornirà allo studente le chiavi per inserirsi in un mondo in costante cambiamento, in cui l'innovazione è concepita come la scommessa essenziale di ogni imprenditore.

"Caso di Successo Microsoft Europa" per aver incorporato l'innovativo sistema multivideo interattivo nei nostri programmi.



Massima esigenza

Il criterio di ammissione di TECH non si basa su criteri economici. Non è necessario effettuare un grande investimento per studiare in questa Università. Tuttavia, per ottenere una qualifica rilasciata da TECH, i limiti dell'intelligenza e della capacità dello studente saranno sottoposti a prova. I nostri standard accademici sono molto alti...

95 % | degli studenti di TECH termina i suoi studi con successo.



Networking

In TECH partecipano professionisti provenienti da tutti i Paesi del mondo al fine di consentire allo studente di creare una vasta rete di contatti utile per il suo futuro.

+100000

manager specializzati ogni anno

+200

nazionalità differenti



Empowerment

Lo studente cresce di pari passo con le migliori aziende e con professionisti di grande prestigio e influenza. TECH ha sviluppato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici dei 7 continenti.

+500

accordi di collaborazione con le migliori aziende



Talento

Il nostro programma è una proposta unica per far emergere il talento dello studente nel mondo imprenditoriale. Un'opportunità unica di affrontare i timori e la propria visione relativi al business.

TECH si propone di aiutare gli studenti a mostrare al mondo il proprio talento grazie a questo programma.



Contesto Multiculturale

Gli studenti che intraprendono un percorso con TECH possono godere di un'esperienza unica. Studierai in un contesto multiculturale. Lo studente, inserito in un contesto globale, potrà addentrarsi nella conoscenza dell'ambito lavorativo multiculturale mediante una raccolta di informazioni innovativa e che si adatta al proprio concetto di business.

Gli studenti di TECH provengono da oltre 200 nazioni differenti.

TECH punta all'eccellenza e dispone di una serie di caratteristiche che la rendono unica:



Analisi

In TECH esploriamo il lato critico dello studente, la sua capacità di mettere in dubbio le cose, la sua competenza nel risolvere i problemi e le sue capacità interpersonali.



Eccellenza accademica

TECH offre agli studenti la migliore metodologia di apprendimento online. L'università combina il metodo *Relearning* (la metodologia di apprendimento post-laurea meglio valutata a livello internazionale), con i casi di studio. Tradizione e avanguardia in un difficile equilibrio e nel contesto del più esigente itinerario educativo.



Economia di scala

TECH è la più grande università online del mondo. Dispone di oltre 10.000 corsi universitari di specializzazione universitaria. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia così costoso come in altre università.



Impara con i migliori

Il personale docente di TECH contribuisce a mostrare agli studenti il proprio bagaglio di esperienze attraverso un contesto reale, vivo e dinamico. Si tratta di docenti impegnati a offrire una specializzazione di qualità che permette allo studente di avanzare nella sua carriera e distinguersi in ambito imprenditoriale.

Professori provenienti da 20 nazionalità differenti.



In TECH avrai accesso ai casi di studio più rigorosi e aggiornati del mondo accademico

03

Perchè scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le tue possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito del Senior Management.

È una sfida che comporta sforzo e dedizione, ma che apre le porte a un futuro promettente. Lo studente imparerà dai migliori insegnanti e con la metodologia educativa più flessibile e innovativa.



“

Disponiamo del personale docente più prestigioso e del programma più completo del mercato, il che ci permette di offrire una preparazione di altissimo livello accademico"

Questo programma fornirà molteplici vantaggi professionali e personali, tra i seguenti:

01

Dare una spinta decisiva alla carriera di studente

Studiando in TECH, lo studente può prendere le redini del suo futuro e sviluppare tutto il suo potenziale. Completando il nostro programma acquisirà le competenze necessarie per ottenere un cambio positivo nella sua carriera in poco tempo.

Il 70% dei partecipanti a questa specializzazione ottiene un cambiamento di carriera positivo in meno di 2 anni.

02

Svilupperai una visione strategica e globale dell'azienda

TECH offre una visione approfondita della gestione generale per comprendere come ogni decisione influenzi le diverse aree funzionali dell'azienda.

La nostra visione globale di azienda migliorerà la tua visione strategica.

03

Consolidare lo studente nella gestione aziendale superiore

Studiare in TECH significa avere accesso ad un panorama professionale di grande rilevanza, che permette agli studenti di ottenere un ruolo di manager di alto livello e di possedere un'ampia visione dell'ambiente internazionale.

Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.

04

Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma vengono mostrate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie per svolgere il lavoro professionale in un contesto in continuo cambiamento.

Il 45% degli studenti ottiene una promozione interna nel proprio lavoro.

05

Accesso a un'importante rete di contatti

TECH crea reti di contatti tra i suoi studenti per massimizzare le opportunità. Studenti con le stesse preoccupazioni e il desiderio di crescere. Così, sarà possibile condividere soci, clienti o fornitori.

Troverai una rete di contatti essenziali per la tua crescita professionale.

06

Svilupperai il progetto di business in modo rigoroso

Lo studente acquisirà una profonda visione strategica che lo aiuterà a sviluppare il proprio progetto, tenendo conto delle diverse aree dell'azienda.

Il 20% dei nostri studenti sviluppa la propria idea di business.

07

Migliorare le *soft skills* e le competenze direttive

TECH aiuta lo studente ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e migliorare le capacità interpersonali per diventare un leader che faccia la differenza.

Migliora le tue capacità di comunicazione e di leadership e dai una spinta alla tua professione.

08

Farai parte di una comunità esclusiva

Lo studente farà parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle università più prestigiose del mondo: la comunità di TECH Università Tecnologica.

Ti diamo l'opportunità di specializzarti grazie a un personale docente di reputazione internazionale.

04 Obiettivi

Il professionista che segue questo programma sarà in grado, durante le 3.000 ore di insegnamento, di aumentare le sue capacità di generazione di nuove strategie di business, di adattamento a un ambiente in evoluzione e di migliorare la redditività delle imprese in un contesto globalizzato. Per raggiungere questo obiettivo, TECH mette a disposizione strumenti pedagogici in cui ha utilizzato le più recenti tecnologie applicate all'insegnamento universitario.



“

Gestisci con garanzie di successo progetti di creazione di nuovi prodotti alimentari, rispettando i massimi livelli di qualità e sicurezza"

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.
Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare permetterà allo studente di:

01

Analizzare l'evoluzione storico-culturale della produzione e del consumo di specifici alimenti o gruppi di alimenti

04

Distinguere le caratteristiche essenziali degli alimenti e i settori dell'industria alimentare nel contesto dell'alimentazione odierna

02

Mettere in relazione il progresso delle conoscenze scientifiche e delle tecniche sull'alimentazione con il progresso culturale e tecnologico



03

Identificare i fattori che influenzano la scelta e il gradimento degli alimenti

05

Comprendere il concetto di azienda, il suo quadro istituzionale e giuridico e il bilancio economico

06

Acquisire le conoscenze per valutare il rischio igienico-sanitario e tossicologico di un processo, di un alimento, di un ingrediente e di un imballaggio, nonché per identificare le possibili cause di deterioramento degli alimenti e stabilire meccanismi di tracciabilità

08

Calcolare e interpretare i valori ottenuti per il Prodotto Interno Lordo e il Reddito Agricolo per applicazioni di gestione economica e aziendale

09

Realizzare, valutare e mantenere buone prassi in materia di igiene, sicurezza alimentare, e sistemi di controllo dei rischi, applicando la legislazione in vigore

07

Conoscere le fonti di finanziamento, i bilanci e le diverse aree funzionali di un'azienda

10

Collaborare alla tutela dei consumatori nel quadro della sicurezza alimentare



11

Definire le ultime tendenze della gestione imprenditoriale, tenendo conto del contesto globalizzato che regola i criteri relativi al settore dell'alta direzione

12

Sviluppare le principali competenze di leadership che devono definire i professionisti in attivo

13

Seguire i criteri di sostenibilità stabiliti dagli standard internazionali quando si sviluppa un piano aziendale

14

Sviluppare strategie per prendere decisioni in un ambiente complesso e instabile

15

Creare strategie aziendali che stabiliscono il copione che l'azienda deve seguire per diventare più competitiva e raggiungere i propri obiettivi



16

Sviluppare le competenze essenziali per gestire strategicamente l'attività aziendale

18

Capire il modo migliore per gestire le risorse umane dell'azienda, ottenendo migliori prestazioni delle stesse a favore dei benefici dell'azienda

19

Acquisire le competenze comunicative necessarie a un leader aziendale per favorire l'ascolto e la comprensione del suo messaggio tra i membri della sua comunità

17

Progettare strategie e politiche innovative per migliorare la gestione e l'efficienza imprenditoriale

20

Comprendere l'ambiente economico in cui opera l'azienda e sviluppare strategie adeguate per anticipare i cambiamenti



05

Competenze

Questa opzione accademica rappresenta un'eccellente opportunità per acquisire le principali competenze di gestione e leadership in questo settore in costante evoluzione. Grazie a questa specializzazione, i professionisti miglioreranno quindi le loro competenze in materia di gestione dei team, finanza e contabilità, marketing e comunicazione, gestione della catena di approvvigionamento, gestione della qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa. Tutto ciò consentirà loro di affrontare in modo ottimale le sfide dell'industria alimentare e di condurre imprese di successo e sostenibili in questo settore in costante evoluzione.





“

*Segui questo corso sul tuo dispositivo di
preferenza, senza dover rispettare orari
o recarti a una sede specifica”*

01

Risolvere i conflitti aziendali e i problemi tra i lavoratori

02

Gestire correttamente il team per migliorare la produttività e, di conseguenza, i benefici dell'azienda

03

Essere in grado di gestire il piano economico e finanziario dell'azienda

04

Controllare i processi di logistica, gli acquisti e l'approvvigionamento dell'azienda

05

Approfondire i nuovi modelli di business dei sistemi informativi



06

Applicare le strategie più adeguate per il commercio elettronico dei prodotti dell'azienda

08

Impegno per l'innovazione in tutti i processi e le aree dell'azienda.



09

Condurre i diversi progetti dell'azienda

07

Elaborare e condurre piani di marketing

10

Puntare sullo sviluppo sostenibile dell'azienda, evitando impatti ambientali

11

Conoscere e applicare le opportune tecniche di marketing nel campo dell'industria alimentare

12

Fornire misure preventive e correttive per affrontare i contrattempi che si presentano regolarmente in qualsiasi fase della catena alimentare

13

Identificare i diversi tipi di mercati, come quelli in concorrenza monopolistica e oligopolistica

14

Riconoscere il ruolo delle norme culturali nelle usanze e nei regolamenti alimentari, nonché il ruolo del cibo nella società

15

Identificare i problemi di salute associati all'uso degli additivi alimentari



16

Collaborare alla tutela dei consumatori nel quadro della sicurezza e qualità alimentare

18

Identificare i meccanismi e i parametri per il controllo dei processi e delle attrezzature nell'industria alimentare



19

Conoscere a fondo il comportamento alimentare, individuale e sociale

17

Partecipare alla progettazione, all'organizzazione e alla gestione dei diversi servizi alimentari

20

Padroneggiare i processi di trasformazione e conservazione propri delle principali tipologie di industrie alimentari

06

Struttura e contenuti

Che si tratti di produzione, distribuzione o commercializzazione di prodotti alimentari, il professionista che intende sviluppare la propria carriera in questo settore deve conoscere le strategie e gli sviluppi del settore. Per questo motivo, TECH ha ideato un programma che riunisce le aree più rilevanti in modo che lo specialista ottenga una conoscenza approfondita dell'economia e del business alimentare, della gestione delle operazioni e della logistica e dell'innovazione in questo settore.



“

Un programma completo che spazia dalla leadership e il marketing alla valutazione della Sicurezza Alimentare, con il miglior materiale didattico"

Piano di studi

Il Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare è un programma intensivo che prepara gli studenti ad affrontare le sfide di questo settore. Per supportare questo processo, il piano di studi di questo corso presenta un programma completo che spazia dalla gestione strategica e commerciale alla comunicazione aziendale, fino ai progressi nel campo dell'alimentazione e della salute pubblica.

Offre quindi contenuti che incorporano il materiale didattico più avanzato e innovativo basato su video riassuntivi di ogni argomento, video di approfondimento, letture specializzate e casi di studio, che consentiranno al professionista di ottenere un'esperienza di apprendimento molto più efficace, dinamica e utile a livello pratico.

In questo modo, potrà incorporare nel suo lavoro quotidiano azioni volte alla Responsabilità Sociale d'Impresa, alla gestione della qualità degli alimenti, alla ricerca di finanziamenti o a una gestione economica più equilibrata in un settore che deve rispondere alle richieste dei consumatori.

Grazie al metodo del Relearning, che si concentra sulla ripetizione continua dei contenuti durante tutto l'itinerario accademico, gli studenti ridurranno inoltre le lunghe ore di studio e concentreranno i loro sforzi solo sui concetti più importanti.

Un'opportunità unica di crescita professionale offerta da TECH, attraverso un corso in cui è sufficiente un dispositivo digitale con una connessione a internet per consultare il programma di studio in qualsiasi momento della giornata. Inoltre, offre una flessibilità che permetterà di conciliare gli impegni quotidiani con un insegnamento di qualità.

Questo programma ha la durata di 24 mesi e si divide in 16 moduli:

Modulo 1	Leadership, etica e RSI (Responsabilità Sociale d'Impresa)
Modulo 2	Direzione strategica e <i>management</i> direttivo
Modulo 3	Direzione commerciale, Marketing e comunicazione
Modulo 4	Aziendale Marketing e comportamento del consumatore
Modulo 5	Economia e commercio alimentare
Modulo 6	Alimentazione e sanità pubblica
Modulo 7	Direzione del personale e gestione del talento
Modulo 8	Direzione economico-finanziaria

Modulo 9	Direzione di operazioni e logistica
Modulo 10	Direzione di sistemi informativi
Modulo 11	Innovazione e direzione di progetti
Modulo 12	Alimenti, tecnologia e cultura
Modulo 13	Industria Alimentare
Modulo 14	Igiene e sicurezza alimentare
Modulo 15	Qualità e gestione degli alimenti
Modulo 16	Valutazione della sicurezza alimentare

Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare completamente online. Durante i 24 mesi della specializzazione, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti di questo programma in qualsiasi momento, il che gli consente di autogestire il suo tempo di studio.

*Un'esperienza educativa
unica, chiave e decisiva
per potenziare la tua
crescita professionale e
dare una svolta definitiva.*

Modulo 1. Leadership, etica e RSI (Responsabilità Sociale d'Impresa)

1.1. Globalizzazione e Amministrazione

- 1.1.1. Globalizzazione e tendenze: Internazionalizzazione dei mercati
- 1.1.2. Contesto economico e Amministrazione Aziendale
- 1.1.3. Accountability o Rendicontazione

1.2. Leadership

- 1.2.1. Contesto interculturale
- 1.2.2. Leadership e Direzione d'Impresa
- 1.2.3. Ruoli e responsabilità direttive

1.3. Etica d'impresa

- 1.3.1. Etica e integrità
- 1.3.2. Comportamento etico aziendale
- 1.3.3. Deontologia, codici etici e condotta
- 1.3.4. Prevenzione di frode e corruzione

1.4. Sostenibilità

- 1.4.1. Impresa e Sviluppo Sostenibile
- 1.4.2. Impatto sociale, ambientale ed economico
- 1.4.3. Agenda 2030 e OSS

1.5. Responsabilità Sociale d'Impresa

- 1.5.1. Responsabilità Sociale delle imprese
- 1.5.2. Ruoli e responsabilità
- 1.5.3. Attuazione della responsabilità sociale corporativa

Modulo 2. Direzione strategica e management direzionale

2.1. Analisi e design organizzativo

- 2.1.1. Cultura organizzativa
- 2.1.2. Analisi organizzativa
- 2.1.3. Progettazione della struttura organizzativa

2.2. Strategia Aziendale

- 2.2.1. Strategia a livello aziendale
- 2.2.2. Tipologie di strategie a livello aziendale
- 2.2.3. Determinazione della strategia aziendale
- 2.2.4. Strategia aziendale e immagine di prestigio

2.3. Pianificazione e Formulazione Strategica

- 2.3.1. Pensieri strategici
- 2.3.2. Formulazione e Pianificazione strategica
- 2.3.3. Sostenibilità e Strategia Aziendale

2.4. Modelli e Schemi Strategici

- 2.4.1. Ricchezza, valore e recupero dell'investimento
- 2.4.2. Strategia Corporativa: Metodologie
- 2.4.3. Crescita e consolidamento della strategia aziendale

2.5. Direzione strategica

- 2.5.1. Missione, visione e valori strategici
- 2.5.2. Balanced Scorecard/Scheda di valutazione
- 2.5.3. Analisi, monitoraggio e valutazione della strategia corporativa
- 2.5.4. Direzione strategica e reporting

2.6. Introduzione ed esecuzione strategica

- 2.6.1. Introduzione strategica: Obiettivi, piano di azione e impatto
- 2.6.2. Supervisione e allineamento strategico
- 2.6.3. Approccio di miglioramento continuo

2.7. Executive Management

- 2.7.1. Integrazione di strategie funzionali nelle strategie globali di business
- 2.7.2. Executive Management e sviluppo di processi
- 2.7.3. *Knowledge Management*

2.8. Analisi e risoluzione di casi/problemi

- 2.8.1. Metodologia di Risoluzione dei Problemi
- 2.8.2. Metodo Casistico
- 2.8.3. Posizionamento e processo decisionale

Modulo 3. Direzione commerciale, marketing e comunicazione aziendale**3.1. Direzione Commerciale**

- 3.1.1. Direzione di vendite
- 3.1.2. Strategia commerciale
- 3.1.3. Tecniche di vendita e di negoziazione
- 3.1.4. Direzione di team di vendite

3.2. Marketing

- 3.2.1. Marketing e impatto aziendale
- 3.2.2. Variabili base del Marketing
- 3.2.3. Piano di marketing

3.3. Gestione strategica di marketing

- 3.3.1. Fonti di innovazione
- 3.3.2. Tendenze attuali nel Marketing
- 3.3.3. Strumenti di Marketing
- 3.3.4. Strategia di marketing e comunicazione con i clienti

3.4. Strategia di Marketing Online

- 3.4.1. Approccio al Marketing Online
- 3.4.2. Strumenti di Marketing Online
- 3.4.3. Inbound marketing ed evoluzione del marketing digitale

3.5. Strategia di vendita e comunicazione

- 3.5.1. Posizionamento e promozione
- 3.5.2. Pubbliche relazioni
- 3.5.3. Strategia di vendita e comunicazione

3.6. Comunicazione Aziendale

- 3.6.1. Comunicazione interna ed esterna
- 3.6.2. Dipartimento di Comunicazione
- 3.6.3. Responsabili della comunicazione (DIRCOM): competenze e responsabilità manageriali

3.7. Strategia di Comunicazione Aziendale

- 3.7.1. Strategia Aziendale di Comunicazione
- 3.7.2. Piano di Comunicazione
- 3.7.3. Redazione di Comunicati Stampa/Clipping/Publicity

Modulo 4. Marketing e comportamento del consumatore**4.1. Concetto e ruolo del marketing nel business**

- 4.1.1. Concetto e caratteristiche del marketing
- 4.1.2. Processo di Marketing
- 4.1.3. Mercati dell'azienda
- 4.1.4. Evoluzione degli approcci aziendali al mercato
- 4.1.5. Sviluppi e tendenze attuali del marketing

4.2. Il comportamento dei consumatori riguardo agli alimenti

- 4.2.1. Natura e ambito dello studio del comportamento del consumatore
- 4.2.2. Fattori che influiscono sul comportamento del consumatore
- 4.2.3. Processo decisionale d'acquisto
- 4.2.4. Il processo di acquisto organizzativo

4.3. La ricerca sul mercato alimentare

- 4.3.1. Concetto, obiettivi e tipi di ricerca di marketing
- 4.3.2. Fonti di informazione di marketing
- 4.3.3. Il processo di ricerca commerciale
- 4.3.4. Strumenti di ricerca commerciale
- 4.3.5. Mercati e clienti: segmentazione

4.4. Decisioni di marketing relative agli alimenti come beni commerciali

- 4.4.1. Alimenti come prodotti, caratteristiche e classificazione
- 4.4.2. Decisioni sui prodotti alimentari
- 4.4.3. Decisioni di branding

4.5. Sviluppo e commercializzazione di nuovi alimenti

- 4.5.1. Strategie di sviluppo di nuovi prodotti
- 4.5.2. Tappe nello sviluppo di nuovi prodotti
- 4.5.3. Gestione di un nuovo prodotto
- 4.5.4. Politiche di marketing nel ciclo di vita del prodotto

4.6. Amministrazione e politiche di determinazione dei prezzi

- 4.6.1. Prezzi, approccio al concetto
- 4.6.2. Metodi di determinazione dei prezzi
- 4.6.3. Strategie di prezzo dei nuovi prodotti
- 4.6.4. Definire il prezzo di un mix/portfolio di prodotti
- 4.6.5. Strategie di regolazioni dei prezzi

4.7. Comunicazione con il mercato

- 4.7.1. Il ruolo della comunicazione di marketing
- 4.7.2. Strumenti di comunicazione
- 4.7.3. Sviluppare una comunicazione efficace
- 4.7.4. Fattori di definizione del mix di comunicazione

4.8. Distribuzione degli alimenti

- 4.8.1. Introduzione
- 4.8.2. Decisioni di progettazione del canale
- 4.8.3. Decisioni legate alla gestione del canale
- 4.8.4. Sistemi di integrazione e di canale
- 4.8.5. Cambiamenti nell'organizzazione del canale

4.9. Processo decisionale del consumatore

- 4.9.1. Caratteristiche dello stimolo e del mercato e loro relazione con la scelta del consumatore
 - 4.9.1.1. Decisione di acquisto estesa, limitata e di routine
 - 4.9.1.2. Decisioni di acquisto ad alto e basso coinvolgimento
 - 4.9.1.3. La tipologia di acquirenti
- 4.9.2. Riconoscere il problema: concetto e fattori di influenza

- 4.9.3. La ricerca di informazioni: concetto, tipologie, dimensioni e determinanti del processo di ricerca
- 4.9.4. Valutazione dell'informazione: i criteri e le strategie di valutazione o le regole decisionali
- 4.9.5. Aspetti generali della scelta di marca
 - 4.9.5.1. La scelta dello stabilimento
 - 4.9.5.2. Processi post-acquisto

4.10. La dimensione sociale del processo di acquisto da parte del consumatore

- 4.10.1. La cultura e la sua influenza sui consumatori: dimensioni, concetto e aspetti caratteristici della cultura
- 4.10.2. Il valore del consumo nelle culture occidentali
 - 4.10.2.1. Strati sociali e comportamento dei consumatori: concetto, caratteristiche e procedure di misurazione
 - 4.10.2.2. Stili di vita

- 4.10.3. Gruppi: concetto, caratteristiche e tipi di gruppi
 - 4.10.3.1. L'influenza della famiglia sulla decisione d'acquisto
 - 4.10.3.2. Tipi di decisioni di acquisto in famiglia e fattori che influenzano il processo decisionale familiare
 - 4.10.3.3. Ciclo di vita familiare

Modulo 5. Economia e commercio alimentare

5.1. Nozioni di base di economia

- 5.1.1. L'economia e la necessità di scelta
- 5.1.2. La frontiera delle possibilità produttive e le sue applicazioni alla produzione
- 5.1.3. La funzione di una economia di mercato
- 5.1.4. I limiti del sistema dell'economia di mercato ed economie miste

5.2. Curve di domanda e di offerta

- 5.2.1. Partecipanti al mercato. Domanda e offerta
- 5.2.2. Equilibrio di mercato
- 5.2.3. Spostamento delle curve di domanda e offerta

5.3. Applicazioni dell'analisi di domanda e offerta

- 5.3.1. Caduta dei prezzi agricoli
- 5.3.2. Massimali di prezzo e livelli minimi
- 5.3.3. Definizione di prezzi sovvenzionati o di supporto
- 5.3.4. Principali sistemi di assistenza agli agricoltori

5.4. La domanda di beni

- 5.4.1. Domanda e utilità dei consumatori
- 5.4.2. Domanda di mercato
- 5.4.3. La domanda e il concetto di elasticità
- 5.4.4. L'elasticità della domanda e il reddito totale
- 5.4.5. Altre elasticità

5.5. Produzione in azienda e costi di produzione

- 5.5.1. Produzione a breve termine
- 5.5.2. Produzione a lungo termine
- 5.5.3. Costi a breve termine dell'azienda
- 5.5.4. Costi e ritorni di scala a lungo termine
- 5.5.5. Le decisioni di produzione dell'azienda e la massimizzazione del profitto

5.6. Tipologia di mercati

- 5.6.1. Le modalità della competenza
- 5.6.2. Mercati in concorrenza perfetta
- 5.6.3. L'impresa competitiva e le decisioni di produzione
- 5.6.4. Caratteristiche di base della concorrenza imperfetta
- 5.6.5. Monopolio, oligopolio e concorrenza monopolistica

5.7. Macro-dimensioni economiche

- 5.7.1. Prodotto interno lordo e indice generale dei prezzi
- 5.7.2. Reddito e investimenti pubblici
- 5.7.3. Macro-dimensioni agricole

5.8. Struttura organizzativa dell'azienda. Tipi di aziende

- 5.8.1. Impresa individuale
- 5.8.2. Società senza personalità giuridica
- 5.8.3. Società con personalità giuridica
- 5.8.4. Responsabilità sociale d'impresa
- 5.8.5. Ambiente legale e fiscale

5.9. Aree operative dell'azienda

- 5.9.1. Finanziamento dell'azienda: fondi propri e di prestito
- 5.9.2. Produzione in azienda
- 5.9.3. Area di approvvigionamento e metodi di gestione delle scorte
- 5.9.4. Risorse umane

5.10. Analisi dei bilanci aziendali

- 5.10.1. Analisi patrimoniale
- 5.10.2. Analisi finanziaria
- 5.10.3. Analisi economica

Modulo 6. Alimentazione e sanità pubblica

6.1. Nutrizione umana ed evoluzione storica

- 6.1.1. Il fatto naturale e il fatto culturale. Evoluzione biologica, manipolazione e fabbricazione di strumenti
- 6.1.2. L'uso del fuoco, profili di cacciatori-raccoglitori. Carnivoro o vegetariano
- 6.1.3. Tecnologie biologiche, genetiche, chimiche e meccaniche coinvolte nel trattamento e nella conservazione degli alimenti
- 6.1.4. Alimentazione nel periodo romanico
- 6.1.5. Influenza della scoperta dell'America
- 6.1.6. Alimentazione nei paesi sviluppati
 - 6.1.6.1. Catene e reti di distribuzione alimentare
 - 6.1.6.2. La "Rete" del commercio globale e della piccola impresa

6.2. Significato socio-culturale del cibo

- 6.2.1. Cibo e comunicazione sociale. Relazioni sociali e relazioni individuali
- 6.2.2. Espressioni emotive del cibo. Feste e celebrazioni
- 6.2.3. Relazioni tra diete e precetti religiosi. Alimentazione e Cristianesimo, Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islam
- 6.2.4. Alimenti naturali, alimenti biologici e alimenti organici
- 6.2.5. Tipologia di dieta: la dieta normale, le diete dimagranti, le diete curative, le diete magiche e le diete assurde
- 6.2.6. Realtà del cibo e percezione del cibo. Protocollo per i pasti familiari e istituzionali

6.3. La comunicazione e il comportamento Alimentare

- 6.3.1. Stampa: riviste specializzate. Riviste popolari e riviste professionali
- 6.3.2. Media audiovisivi: radio, televisione, Internet. Le confezioni. La pubblicità
- 6.3.3. Comportamento alimentare, motivazione e assunzione di cibo
- 6.3.4. Etichettatura e consumo degli alimenti. Sviluppo di gusti e intolleranze
- 6.3.5. Fonti di variazione delle preferenze e degli atteggiamenti alimentari

6.4. Concetto di salute e malattie ed epidemiologia

- 6.4.1. Promozione della salute e prevenzione delle malattie
- 6.4.2. Livelli di prevenzione. Legge sulla salute pubblica
- 6.4.3. Caratteristiche alimentari. Il cibo come vettore di malattie
- 6.4.4. I metodi epidemiologici: Descrittivo, analitico, sperimentale, predittivo

6.5. Importanza sanitaria, sociale ed economica e l'importanza economica delle zoonosi

- 6.5.1. Classificazione delle zoonosi
- 6.5.2. Fattori
- 6.5.3. Criteri di valutazione
- 6.5.4. Piani di lotta

6.6. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da carne e prodotti a base di pesce

- 6.6.1. Introduzione: Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
- 6.6.2. Malattie derivate dal consumo
- 6.6.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti a base di carne
- 6.6.4. Introduzione: Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dal pesce
- 6.6.5. Malattie derivate dal consumo
- 6.6.6. Prevenzione

6.7. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse dal latte e i suoi derivati

- 6.7.1. Introduzione: Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
- 6.7.2. Malattie derivate dal consumo
- 6.7.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti a base di latticini

6.8. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da prodotti da forno e pasticceria

- 6.8.1. Introduzione: Fattori epidemiologici
- 6.8.2. Malattie derivate dal consumo
- 6.8.3. Prevenzione

6.9. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti in scatola e semiconservati, nonché da verdure e funghi commestibili

- 6.9.1. Introduzione: Fattori epidemiologici degli alimenti in scatola e semiconservati
- 6.9.2. Malattie causate dal consumo di conserve e alimenti in scatola e semiconservati

- 6.9.3. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da alimenti in scatola e semiconservati
- 6.9.4. Introduzione: Fattori epidemiologici di verdure, ortaggi e funghi
- 6.9.5. Malattie derivate dal consumo di verdure e funghi
- 6.9.6. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da verdure, ortaggi e funghi

6.10. Problemi di salute derivanti dall'uso di additivi, fonte di intossicazioni alimentari

- 6.10.1. Tossici presenti in natura negli alimenti
- 6.10.2. Tossico a causa di una manipolazione non corretta
- 6.10.3. Uso di additivi alimentari

Modulo 7. Direzione del personale e gestione del talento

7.1. Comportamento organizzativo 7.1.1. Teoria delle organizzazioni 7.1.2. Fattori chiave per il cambiamento nelle organizzazioni 7.1.3. Strategie aziendali, tipologie e gestione della conoscenza	7.2. Direzione strategica del personale 7.2.1. Progettazione del posto di lavoro, assunzione e selezione 7.2.2. Piano Strategico delle Risorse Umane: progettazione e attuazione 7.2.3. Analisi del posto di lavoro; progettazione e selezione del personale 7.2.4. Formazione e crescita professionale	7.3. Sviluppo manageriale e leadership 7.3.1. Capacità direttive: Competenze e abilità del XXI secolo 7.3.2. Abilità non manageriali 7.3.3. Mappa delle competenze e abilità 7.3.4. Leadership e direzione del personale	7.4. Gestione del cambiamento 7.4.1. Analisi del rendimento 7.4.2. Approccio strategico 7.4.3. Gestione del cambiamento: fattori chiave, design e gestione dei processi 7.4.4. Approccio di miglioramento continuo
7.5. Negoziazione e gestione dei conflitti 7.5.1. Obiettivi della negoziazione: Elementi di differenziazione 7.5.2. Tecniche di negoziazione efficace 7.5.3. Conflitti: fattori e tipologie 7.5.4. Gestione efficiente dei conflitti: negoziazione e comunicazione	7.6. Comunicazione direttiva 7.6.1. Analisi del rendimento 7.6.2. Dirigere il cambiamento. Resistenza al cambiamento 7.6.3. Gestione dei processi di cambiamento 7.6.4. Gestione di team multiculturali	7.7. Gestione di team e svolgimento del personale 7.7.1. Contesto multiculturale e multidisciplinare 7.7.2. Gestione di team e svolgimento del personale 7.7.3. Coaching e svolgimento del personale 7.7.4. Riunioni direttive: Pianificazione e gestione dei tempi	7.8. Gestione della conoscenza e del talento 7.8.1. Identificazione della conoscenza e del talento nelle organizzazioni 7.8.2. Modelli corporativi di gestione della conoscenza e del talento 7.8.3. Creatività e innovazione

Modulo 8. Direzione economico-finanziaria

8.1. Contesto Economico 8.1.1. Teoria delle organizzazioni 8.1.2. Fattori chiave per il cambiamento nelle organizzazioni 8.1.3. Strategie aziendali, tipologie e gestione della conoscenza	8.2. Contabilità Direttiva 8.2.1. Quadro contabile internazionale 8.2.2. Introduzione al ciclo contabile 8.2.3. Bilanci d'esercizio delle imprese 8.2.4. Analisi dei bilanci contabili: Processo decisionale	8.3. Bilancio di previsione e Controllo di Gestione 8.3.1. Pianificazione di bilancio di previsione 8.3.2. Controllo di Gestione: progetto e obiettivi 8.3.3. Supervisione e <i>reporting</i>	8.4. Responsabilità fiscale delle imprese 8.4.1. Responsabilità fiscale aziendale 8.4.2. Procedimento tributario: Approssimazione a un caso-Paese
8.5. Sistemi di controllo delle imprese 8.5.1. Tipologie di Controllo 8.5.2. Adempimento Normativo/Compliance 8.5.3. Revisione interna 8.5.4. Revisione Esterna	8.6. Direzione Finanziaria 8.6.1. Introduzione alla Direzione Finanziaria 8.6.2. Direzione Finanziaria e strategia aziendale 8.6.3. <i>Direttore Finanziario</i> (CFO): competenze manageriali	8.7. Pianificazione Finanziaria 8.7.1. Modelli di business e necessità di finanziamento 8.7.2. Strumenti di analisi finanziaria 8.7.3. Pianificazione Finanziaria a corto termine 8.7.4. Pianificazione Finanziaria a lungo termine	8.8. Strategia Finanziaria Aziendale 8.8.1. Investimenti Finanziari Aziendali 8.8.2. Crescita strategica: tipologie
8.9. Contesto Macroeconomico 8.9.1. Analisi Macroeconomica 8.9.2. Indicatori di congiuntura 8.9.3. Ciclo economico	8.10. Finanziamento Strategico 8.10.1. Business Bancario: Contesto attuale 8.10.2. Analisi e gestione del rischio	8.11. Mercati monetari e di capitali 8.11.1. Mercato a Rendita Fissa 8.11.2. Mercato a reddito variabile 8.11.3. Valutazione di imprese	8.12. Analisi e risoluzione di casi/problemi 8.12.1. Metodologia di Risoluzione dei Problemi 8.12.2. Metodo Casistico

Modulo 9. Gestione di operazioni e logistica

9.1. Direzione delle operazioni

- 9.1.1. Definire la strategia delle operazioni
- 9.1.2. Pianificazione e controllo della catena di fornitura
- 9.1.3. Sistema di indicatori

9.2. Direzione di acquisti

- 9.2.1. Gestione di Stock
- 9.2.2. Gestione magazzini
- 9.2.3. Gestione di Acquisti e Rifornimento

9.3. Supply chain management (1)

- 9.3.1. Costi ed efficienza della catena di operazioni
- 9.3.2. Cambiamento nei modelli della domanda
- 9.3.3. Cambiamento nella strategia delle operazioni

9.4. Supply chain management (2). Esecuzione

- 9.4.1. *Lean Manufacturing/Lean Thinking*
- 9.4.2. *Direzione Logistica*
- 9.4.3. *Acquisti*

9.5. Processi logistici

- 9.5.1. Organizzazione e gestione mediante processi
- 9.5.2. Fornitura, produzione, distribuzione
- 9.5.3. Qualità, costi di qualità e strumenti
- 9.5.4. Servizio di assistenza post-vendita

9.6. Logistica e clienti

- 9.6.1. Analisi della domanda e previsione
- 9.6.2. Previsione e pianificazione di vendite
- 9.6.3. *Collaborative planning forecasting & replacement*

9.7. Logistica internazionale

- 9.7.1. Dogane, processi di esportazione e importazione
- 9.7.2. Modi e mezzi di pagamento internazionale
- 9.7.3. Piattaforme logistiche a livello internazionale

9.8. Competere dalle operazioni

- 9.8.1. L'innovazione nelle operazioni come vantaggio competitivo nell'azienda
- 9.8.2. Tecnologie e scienze emergenti
- 9.8.3. Sistemi informativi nelle operazioni

Modulo 10. Direzione di sistemi informativi

10.1. Direzione dei sistemi di informazione

- 10.1.1. Sistemi di informazione aziendale
- 10.1.2. Decisioni strategiche
- 10.1.3. Ruolo del CIO

10.2. Tecnologie dell'informazione e strategia aziendale

- 10.2.1. Analisi aziendale e settori industriali
- 10.2.2. Modelli di business basati su Internet
- 10.2.3. Il valore della IT nell'azienda

10.3. Pianificazione strategica di SI

- 10.3.1. Il processo di pianificazione strategica
- 10.3.2. Formulazione della strategia di SI
- 10.3.3. Piano di introduzione della strategia

10.4. Sistemi di informazione e intelligenza aziendale

- 10.4.1. CRM e Business Intelligence
- 10.4.2. *Gestione di Progetti di Business Intelligence*
- 10.4.3. *Architettura di Business Intelligence*

10.5. Nuovi modelli di business basati sulla TIC

- 10.5.1. Modelli di business di base tecnologica
- 10.5.2. Capacità per innovare
- 10.5.3. Rivisitazione dei processi della catena di valore

10.6. E-commerce

- 10.6.1. Piano Strategico di E-commerce
- 10.6.2. Gestione logistica e assistenza al cliente nell'e-commerce
- 10.6.3. *eCommerce* come opportunità di internazionalizzazione

10.7. Strategie di E-Business

- 10.7.1. Strategie sui Social Media
- 10.7.2. Ottimizzazione dei canali di servizio e supporto al cliente
- 10.7.3. Regolazione digitale

10.8. Business digitale

- 10.8.1. *Mobile eCommerce*
- 10.8.2. *Progettazione e fruibilità*
- 10.8.3. *Operazioni dell'e-commerce*

Modulo 11. Innovazione e gestione di progetti

11.1. Innovazione

- 11.1.1. Macro Concetto di innovazione
- 11.1.2. Tipologie di innovazione
- 11.1.3. Innovazione continua e discontinua
- 11.1.4. Educazione e Innovazione

11.2. Strategia di Innovazione

- 11.2.1. Innovazione e strategia aziendale
- 11.2.2. Progetto di innovazione globale: progettazione e gestione
- 11.2.3. Seminari di innovazione

11.3. Pianificazione e verifica del modello di business

- 11.3.1. Metodologia Lean Startup
- 11.3.2. Iniziativa di business innovatore: fasi
- 11.3.3. Modalità di finanziamento
- 11.3.4. Strumenti per il modello: mappa dell'empatia, business model canvas e parametri
- 11.3.5. Crescita e fidelizzazione

11.4. Direzione e Gestione di Progetti

- 11.4.1. Opportunità di innovazione
- 11.4.2. Studio di viabilità e concretizzazione delle proposte
- 11.4.3. Definizione e ideazione di progetti
- 11.4.4. Esecuzione dei Progetti
- 11.4.5. Chiusura dei Progetti

Modulo 12. Alimenti, tecnologia e cultura

12.1. Introduzione alla cultura degli alimenti

- 12.1.1. Nutrizione e alimentazione: l'uomo come animale onnivoro
- 12.1.2. Concetto di cultura e comportamento alimentare
- 12.1.3. L'alimentazione umana in diversi tipi di società
- 12.1.4. Concetto di adattamento alimentare: Esempi di adattamento alimentare

12.2. Fattori che condizionano l'alimentazione

- 12.2.1. Significato ideologico del cibo
- 12.2.2. Dieta e genere
- 12.2.3. Modelli di commensalismo in culture diverse: produzione, consumo e comportamento

12.3. Religione e cibo

- 12.3.1. Alimenti consentiti e vietati
- 12.3.2. Rapporto tra cibo e rituali religiosi
- 12.3.3. Pratiche e comportamenti alimentari legati alla religione

12.4. Basi storiche dell'alimentazione

- 12.4.1. I principali cambiamenti nella dieta umana in diverse fasi della storia
- 12.4.2. Preistoria
- 12.4.3. Età Antica
- 12.4.4. Medioevo
- 12.4.5. L'impatto della scoperta dell'America sull'alimentazione europea e sul Nuovo Mondo
- 12.4.6. L'Età Moderna

12.5. Progressi scientifici e alimentazione

- 12.5.1. La rivoluzione industriale
- 12.5.2. Impatto delle scoperte scientifiche e degli sviluppi tecnologici sull'alimentazione

12.6. Alimentazione Contemporanea I

- 12.6.1. Fattori socioeconomici e demografici che influenzano le diete di oggi
- 12.6.2. Alimentazione e immigrazione
- 12.6.3. L'uomo e l'abbondanza nel mondo, miti e realtà

12.7. Alimentazione Contemporanea II

- 12.7.1. Nuove tendenze nell'alimentazione
- 12.7.2. L'ascesa della ristorazione collettiva e del fast food
- 12.7.3. Interesse per la dieta e la salute

12.8. Gradimento degli alimenti

- 12.8.1. Allenamento fisiologico e psicologico
- 12.8.2. Concetto di qualità alimentare
- 12.8.3. Valutazione del gradimento degli alimenti

12.9. Tecniche di comunicazione

- 12.9.1. Marketing alimentare
- 12.9.2. Elementi di Marketing
- 12.9.3. Risorse per la pubblicità degli alimenti
- 12.9.4. Influenza della pubblicità sul comportamento alimentare

12.10. Fattori socio-culturali dell'alimentazione

- 12.10.1. Relazioni sociali
- 12.10.2. Espressione di sentimenti, prestigio e potere
- 12.10.3. Gruppi sociali del Neolitico e del Paleolitico

Modulo 13. Industria Alimentare**13.1. Cereali e prodotti derivati I**

- 13.1.1. Cereali: produzione e consumo
 - 13.1.1.1. Classificazione dei cereali
 - 13.1.1.2. Stato attuale della ricerca e situazione industriale
- 13.1.2. Nozioni di base sui cereali
 - 13.1.2.1. Metodi e attrezzature per la caratterizzazione delle farine e degli impasti
 - 13.1.2.2. Proprietà reologiche durante l'impasto, la lievitazione e la cottura in forno
- 13.1.3. Prodotti a base di cereali: Ingredienti, additivi e coadiuvanti. Classificazione ed effetti

13.2. Cereali e prodotti derivati II

- 13.2.1. Processo di panificazione: fasi, modifiche prodotte e attrezzature utilizzate
- 13.2.2. Caratterizzazione strumentale, sensoriale e nutrizionale dei prodotti derivati dai cereali
- 13.2.3. Applicazione del freddo in pasticceria. Pane precotto congelato. Processo e qualità del prodotto
- 13.2.4. Prodotti senza glutine derivati da cereali. Caratteristiche di formulazione, processo e qualità
- 13.2.5. Paste alimentari. Ingredienti e processo. Tipi di pasta
- 13.2.6. Innovazione nei prodotti da forno. Le tendenze nel design di prodotto

13.3. Latte e prodotti lattiero-caseari, uova e prodotti a base di uova I

- 13.3.1. Qualità igienico-sanitaria del latte
 - 13.3.1.1. Fonte e livelli di contaminazione. Microbiota iniziale e contaminante
 - 13.3.1.2. Presenza di contaminanti chimici: residui e inquinanti
 - 13.3.1.3. Influenza dell'igiene nella catena di produzione e commercializzazione del latte
- 13.3.2. Produzione lattiero-casearia. Sintesi del latte
 - 13.3.2.1. Fattori che influenzano la composizione del latte: estrinseci e intrinseci
 - 13.3.2.2. Mungitura: buone pratiche del processo
- 13.3.3. Pretrattamento del latte in azienda: filtrazione, refrigerazione e metodi di conservazione alternativi

- 13.3.4. Trattamenti nell'industria lattiero-casearia: chiarificazione e bacto-fugazione, scrematura, standardizzazione, omogeneizzazione, disaerazione. Pastorizzazione. Definizione. Procedure, temperature di trattamento e fattori limitanti
 - 13.3.4.1. Tipi di pastorizzazione. Confezionamento. Controllo di qualità. Sterilizzazione. Definizione
 - 13.3.4.2. Metodi: convenzionale, UHT, altri sistemi. Imballaggio. Controllo qualità Difetti di produzione
 - 13.3.4.3. Tipi di latte pastorizzato e sterilizzato. Selezione del latte. Frullati e latti aromatizzati. Processo di miscelazione. Latti fortificati. Processo di arricchimento
 - 13.3.4.4. Latte evaporato. Latte condensato
- 13.3.5. Sistemi di conservazione e confezionamento
- 13.3.6. Controllo di qualità del latte in polvere
- 13.3.7. Sistemi di confezionamento del latte e controllo qualità

13.4. Latte e latticini. Uova e prodotti a base di uova I

- 13.4.1. Prodotti lattiero-caseari. Creme e burri
- 13.4.2. Processo di produzione. Metodi di produzione continua. Confezionamento e conservazione. Difetti di fabbricazione e alterazioni
- 13.4.3. Latte fermentato: Yogurt. Trattamenti preparatori al latte. Processi e sistemi di produzione
 - 13.4.3.1. Tipi di yogurt. Problemi nell'elaborazione. Controllo della qualità
 - 13.4.3.2. Prodotti biologici e altri latti acidofili
- 13.4.4. Tecnologia casearia: lavorazione preparatoria del latte
 - 13.4.4.1. Ottenere la cagliata: sineresi. Pressato. Salatura

- 13.4.4.2. Attività dell'acqua nel formaggio. Controllo e conservazione della salamoia
- 13.4.4.3. Stagionatura del formaggio: agenti coinvolti. Fattori che determinano la stagionatura. Effetti della contaminazione del biota
- 13.4.4.4. Problemi tossicologici del formaggio
- 13.4.5. Additivi e trattamenti antimicotici
- 13.4.6. Gelato. Caratteristiche Tipi di gelato. Processo di produzione
- 13.4.7. Uova e prodotti a base di uova
 - 13.4.7.1. Uovo fresco: lavorazione dell'uovo fresco come materia prima per la produzione di derivati dell'uovo
 - 13.4.7.2. Prodotti a base di uova: liquidi, congelati e disidratati

13.5. Prodotti vegetali I

- 13.5.1. Fisiologia e tecnologia post-raccolta. Introduzione
- 13.5.2. Produzione di frutta e verdura, la necessità di conservazione post-raccolta
- 13.5.3. Respirazione: il metabolismo respiratorio e la sua influenza sulla conservazione e sul deterioramento post-raccolta degli ortaggi
- 13.5.4. Etilene: sintesi e metabolismo. Coinvolgimento dell'etilene nella regolazione della maturazione dei frutti
- 13.5.5. Maturazione del frutto: Il processo di maturazione, le generalità e il suo controllo
 - 13.5.5.1. Maturazione climaterica e non climaterica
 - 13.5.5.2. Cambiamenti compositivi: variazioni fisiologiche e biochimiche durante la maturazione e la conservazione di frutta e verdura

13.6. Prodotti vegetali III

- 13.6.1. Principio della conservazione di frutta e verdura attraverso il controllo dei gas ambientali. Modalità d'azione e applicazioni nella conservazione di frutta e verdura
- 13.6.2. Conservazione in frigorifero. Controllo della temperatura nella conservazione di frutta e verdura
 - 13.6.2.1. Metodi e applicazioni tecnologiche
 - 13.6.2.2. Danno da freddo e suo controllo
- 13.6.3. Traspirazione: controllo delle perdite d'acqua nella conservazione di frutta e verdura
 - 13.6.3.1. Principi fisici. Sistemi di controllo
- 13.6.4. Patologia post-raccolta: principali deterioramenti e marciumi durante la conservazione di frutta e verdura. Sistema e metodi di controllo
- 13.6.5. Prodotti di IV gamma
 - 13.6.5.1. Fisiologia dei prodotti vegetali: tecnologie di manipolazione e conservazione

13.7. Prodotti vegetali III

- 13.7.1. Produzione di verdure in scatola: Panoramica di una tipica linea di inscatolamento di verdure
 - 13.7.1.1. Esempi dei principali tipi di verdure e legumi in scatola
 - 13.7.1.2. Nuovi prodotti di origine vegetale: zuppe fredde
 - 13.7.1.3. Panoramica di una tipica linea di inscatolamento di frutta
- 13.7.2. Lavorazione del succo e del nettare: estrazione del succo e lavorazione del succo
 - 13.7.2.1. Sistemi di lavorazione, stoccaggio e confezionamento asettici

- 13.7.2.2. Esempi di linee di produzione dei principali tipi di succhi di frutta
- 13.7.2.3. Produzione e conservazione di semilavorati: prodotti in crema

- 13.7.3. Produzione di marmellate, gelatine e confetture: processo di produzione e confezionamento
 - 13.7.3.1. Esempi di linee di lavorazione: caratteristiche
 - 13.7.3.2. Additivi utilizzati nella produzione di confetture e marmellate

13.8. Bevande alcoliche e oli

- 13.8.1. Bevande alcoliche: Vino. Processo di produzione
 - 13.8.1.1. Birra: processo di produzione. Tipologie
 - 13.8.1.2. Liquori e distillati: Processo di produzione e tipi
- 13.8.2. Oli e grassi: Introduzione
 - 13.8.2.1. Olio d'oliva: Sistema di estrazione dell'olio d'oliva
 - 13.8.2.2. Oli di semi oleosi. Estrazione
- 13.8.3. Grassi di origine animale: Raffinazione di grassi e oli

13.9. Carne e prodotti a base di carne

- 13.9.1. Industria della carne: Produzione e consumo
- 13.9.2. Classificazione e proprietà funzionali delle proteine muscolari: Proteine miofibrillari, sarcoplasmatiche e stromali
 - 13.9.2.1. Conversione muscolo-carne: sindrome da stress suino
- 13.9.3. Maturazione della carne - fattori che influenzano la qualità della carne per il consumo diretto e l'industrializzazione
- 13.9.4. Chimica della polimerizzazione: ingredienti, additivi e coadiuvanti della polimerizzazione
 - 13.9.4.1. Processi di polimerizzazione industriale: asciutto e in umido
 - 13.9.4.2. Alternative al nitrito

- 13.9.5. Prodotti a base di carne marinata cruda e cruda: nozioni di base e problemi di conservazione. Caratteristiche delle materie prime
 - 13.9.5.1. Tipi di prodotti. Operazioni di produzione
 - 13.9.5.2. Alterazioni e difetti
- 13.9.6. Salsicce e prosciutti cotti: principi di base della preparazione dell'emulsione di carne. Caratteristiche e selezione delle materie prime
 - 13.9.6.1. Operazioni tecnologiche di produzione. Sistemi industriali
 - 13.9.6.2. Alterazioni e difetti

13.10. Pesce e frutti di mare

- 13.10.1. Pesce e frutti di mare. Caratteristiche di interesse tecnologico
- 13.10.2. Principali attrezzi industriali per la pesca e la molluschicoltura
 - 13.10.2.1. Operazioni unitarie nella tecnologia ittica
 - 13.10.2.2. Conservazione a freddo del pesce
- 13.10.3. Salatura, marinatura, essiccazione e affumicatura: aspetti tecnologici della produzione
 - 13.10.3.1. Caratteristiche del prodotto finale. Prestazioni
- 13.10.4. Commercializzazione

Modulo 14. Igiene e sicurezza alimentare

14.1. Introduzione alla sicurezza informatica

- 14.1.1. Concetto di igiene e sicurezza alimentare
 - 14.1.1.1. Sviluppi storici
 - 14.1.1.2. Obiettivi e strategie della politica di sicurezza alimentare globale
- 14.1.2. Programmi di garanzia di qualità alimentare specifici
- 14.1.3. Sicurezza alimentare a livello del consumatore
- 14.1.4. Tracciabilità. Concetto e applicazione nell'industria alimentare

14.2. Sistemi di autocontrollo nel settore alimentare

- 14.2.1. Piano generale di igiene
 - 14.2.1.1. Obiettivi e importanza attuale
 - 14.2.1.2. Principi fondamentali e basi per la loro applicazione nelle aziende alimentari
- 14.2.2. Manipolazione degli alimenti
- 14.2.3. Misure preventive e igiene dei processi nell'industria alimentare e nella ristorazione

14.3. Sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo

- 14.3.1. Principi generali del sistema
- 14.3.2. Progettazione e verifica dei diagrammi di flusso
- 14.3.3. Sistemi di valutazione dei rischi e dei pericoli
- 14.3.4. Implementazione di sistemi di controllo, limiti critici, misure correttive e sistemi di verifica
- 14.3.5. Sviluppo di un diagramma di gestione e sua applicazione nell'industria alimentare

14.4. Piani specifici nell'industria alimentare

- 14.4.1. Piani di professionalizzazione degli operatori
 - 14.4.1.1. Esecuzione del piano di professionalizzazione. Tipi di attività
 - 14.4.1.2. Metodologia di professionalizzazione
 - 14.4.1.3. Monitoraggio, sorveglianza e misure correttive
 - 14.4.1.4. Verifica del piano
- 14.4.2. Piano di omologazione dei fornitori
 - 14.4.2.1. Procedure di controllo, verifica e azione correttiva di uno schema di omologazione

- 14.4.2.2. Igiene del trasporto merci
- 14.4.2.3. Norme igieniche per il ricevimento di prodotti freschi, fabbricati, non deperibili, confezionati e di altro tipo
- 14.4.3. Piano di pulizia e disinfezione
 - 14.4.3.1. I biofilm e il loro impatto sulla sicurezza alimentare
 - 14.4.3.2. Metodi di pulizia e disinfezione
 - 14.4.3.3. Tipi di detergenti e disinfezione
 - 14.4.3.4. Sistemi di controllo e verifica dei piani di pulizia e disinfezione

14.5. Tracciabilità nell'industria alimentare

- 14.5.1. Introduzione alla tracciabilità
 - 14.5.1.1. Il contesto del sistema di tracciabilità
 - 14.5.1.2. Concetto di tracciabilità
 - 14.5.1.3. Tipologie di tracciabilità
 - 14.5.1.4. Vantaggi della tracciabilità
- 14.5.2. Attuazione del Piano di Tracciabilità
 - 14.5.2.1. Introduzione
 - 14.5.2.2. Fasi precedenti

- 14.5.2.3. Piano di Tracciabilità
- 14.5.2.4. Sistema di Identificazione del prodotto
- 14.5.2.5. Metodi di verifica del sistema
- 14.5.3. Strumenti di identificazione dei prodotti
 - 14.5.3.1. Strumenti manuali
 - 14.5.3.2. Strumenti automatizzati
 - 14.5.3.2.1. Codice a barre EAN
 - 14.5.3.2.2. RFID/EPC
- 14.5.4. Registri
 - 14.5.4.1. Registrazione dell'identificazione di materie prime e altri materiali

- 14.5.4.2. Registrazione della lavorazione degli alimenti
- 14.5.4.3. Registro di identificazione del prodotto finale
- 14.5.4.4. Registro dei risultati dei controlli effettuati
- 14.5.4.5. Periodo di conservazione della documentazione
- 14.5.5. Gestione degli incidenti, richiamo dei prodotti, ritiro e recupero dei prodotti e reclami dei clienti

14.6. Stoccaggio delle merci e controllo dei prodotti confezionati

- 14.6.1. Standard igienici per lo stoccaggio a secco dei prodotti
- 14.6.2. Conservazione a caldo: politiche di cottura e riscaldamento e standard igienici
- 14.6.3. RegISTRAZIONI di convalida dei sistemi di stoccaggio e calibrazione di termometri
- 14.6.4. Il confezionamento degli alimenti e la sua applicazione alla sicurezza alimentare
 - 14.6.4.1. Garanzie sanitarie e durata degli alimenti in condizioni ottimali a seconda della tecnologia di confezionamento
 - 14.6.4.2. Confezionamento degli alimenti e contaminazione ambientale

14.7. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- 14.7.1. Laboratorio alimentare
- 14.7.2. Controllo ufficiale della catena agroalimentare
 - 14.7.2.1. I NCAP della catena agroalimentare
 - 14.7.2.2. Autorità competenti
- 14.7.3. Metodi di analisi alimentare
 - 14.7.3.1. Metodi di analisi in cereali
 - 14.7.3.2. Metodi di analisi dei fertilizzanti, dei residui di prodotti fitosanitari e dei prodotti veterinari
 - 14.7.3.3. Metodi di analisi dei prodotti alimentari

- 14.7.3.4. Metodi di analisi dei prodotti a base di carne
- 14.7.3.5. Metodi di analisi di materie grasse
- 14.7.3.6. Metodi di analisi dei prodotti lattiero-caseari
- 14.7.3.7. Metodi di analisi di vini, succhi e mosti
- 14.7.3.8. Metodi di analisi dei prodotti della pesca
- 14.7.4. Tecniche di analisi nutrizionale
 - 14.7.4.1. Determinazione delle proteine
 - 14.7.4.2. Determinazione dei carboidrati
 - 14.7.4.3. Determinazione dei grassi
 - 14.7.4.4. Determinazione delle ceneri

14.8. Gestione della sicurezza alimentare

- 14.8.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
 - 14.8.1.1. Il concetto di pericolo
 - 14.8.1.2. Il concetto di rischio
 - 14.8.1.3. La valutazione dei rischi
- 14.8.2. Pericoli fisici
 - 14.8.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
 - 14.8.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
- 14.8.3. Pericoli chimici
 - 14.8.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
 - 14.8.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
 - 14.8.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
 - 14.8.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
 - 14.8.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
 - 14.8.3.6. Allergeni negli alimenti

- 14.8.4. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
 - 14.8.4.1. Pericoli di origine microbica
 - 14.8.4.2. Rischi biologici non microbici
 - 14.8.4.3. Metodi di controllo dei rischi biologici
- 14.8.5. Buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 14.8.5.1. Storia
 - 14.8.5.2. Portata
 - 14.8.5.3. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza

14.9. Convalida di nuovi metodi e tecnologia

- 14.9.1. Convalida di processi e metodi
 - 14.9.1.1. Supporto documentale
 - 14.9.1.2. Convalida delle tecniche analitiche
 - 14.9.1.3. Piano di campionamento di convalida
 - 14.9.1.4. Bias e precisione del metodo
 - 14.9.1.5. Determinazione dell'incertezza
- 14.9.2. Metodi di convalida
 - 14.9.2.1. Fasi di validazione del metodo
 - 14.9.2.2. Tipi di processi di validazione, approcci
 - 14.9.2.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti

- 14.9.3. Analisi delle cause
 - 14.9.3.1. Metodi qualitativi: alberi di cause-effetti e di cause profonde
 - 14.9.3.2. Metodi quantitativi: Diagramma di Pareto e diagrammi di dispersione
- 14.9.4. Audit interni del sistema di autocontrollo
 - 14.9.4.1. Auditori competenti
 - 14.9.4.2. Programma e piano di revisioni
 - 14.9.4.3. Ambito dell'audit
 - 14.9.4.4. Documenti di riferimento

14.10. Mantenimento della catena del freddo

- 14.10.1. La linea del freddo e il suo impatto sulla sicurezza alimentare
- 14.10.2. Linee guida in un servizio di ristorazione per la progettazione, l'implementazione di un sistema HACCP nella linea del freddo completa
- 14.10.3. Identificazione dei pericoli associati alla linea del freddo

Modulo 15. Qualità e gestione degli alimenti

15.1. Sicurezza alimentare e protezione del consumatore

- 15.1.1. Definizione e concetti di base
- 15.1.2. Evoluzione della qualità e della sicurezza alimentare
- 15.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e nei paesi sviluppati
- 15.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e funzioni
- 15.1.5. Frodi e bufale alimentari: il ruolo dei media

15.2. Strutture, locali e attrezzature

- 15.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
- 15.2.2. Piano di manutenzione di locali, impianti e attrezzature
- 15.2.3. Normativa applicabile

15.3. Piano di pulizia e disinfezione

- 15.3.1. Componenti della sporcizia
- 15.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
- 15.3.3. Tappe di pulizia e disinfezione
- 15.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
- 15.3.5. Normativa vigente

15.4. Disinfestazione

- 15.4.1. Disinfestazione e disinfestazione dei ratti
- 15.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
- 15.4.3. Misure preventive per il controllo dei parassiti
 - 15.4.3.1. Trappole e veleni per mammiferi e insetti
 - 15.4.3.2. Trappole e veleni per mammiferi e insetti con le ali

15.5. Tracciabilità e piano di buone pratiche di manipolazione

- 15.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
- 15.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
- 15.5.3. Piano di buone pratiche di manipolazione legato alla lavorazione degli alimenti
 - 15.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
 - 15.5.3.2. Requisiti da soddisfare
 - 15.5.3.3. Piano formativo di igiene

15.6. Elementi della gestione della sicurezza alimentare

- 15.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
- 15.6.2. Agenti biologici e chimici legati all'acqua
- 15.6.3. Elementi quantificabili nella qualità dell'acqua, sicurezza e utilizzo

- 15.6.4. Omologazione dei fornitori
 - 15.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
 - 15.6.4.2. Normative attuali associate
- 15.6.5. Etichettatura degli alimenti
 - 15.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
 - 15.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati

15.7. Crisi alimentari e politiche associate

- 15.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
- 15.7.2. Gestione e risposta alle crisi di sicurezza alimentare
- 15.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
- 15.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare

15.8. Progettazione del piano HACCP

- 15.8.1. Linee guida generale da compiere per l'implementazione: Principi di base e programma preliminare
- 15.8.2. Impegno della direzione
- 15.8.3. Configurazione dell'apparecchiatura HACCP
- 15.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso
- 15.8.5. Diagrammi di flusso

15.9. Sviluppo del piano HACCP

- 15.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (HACCP)
- 15.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP
 - 15.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
 - 15.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati

- 15.9.2.3. Determinare dei punti critici di controllo (HACCP)
- 15.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
- 15.9.2.5. Definizione dei limiti critici
- 15.9.2.6. Determinare l'azione correttiva
- 15.9.2.7. Verifica del sistema HACCP

15.10. ISO 22000

- 15.10.1. Principi dell'ISO 22000
- 15.10.2. Scopo e ambito di applicazione
- 15.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella catena alimentare
- 15.10.4. Requisiti per l'applicazione
- 15.10.5. Politica di gestione sicurezza alimentare

Modulo 16. Valutazione della Sicurezza Alimentare

16.1. Valutazione della sicurezza alimentare

- 16.1.1. Definizione di termine: Principali concetti correlati
- 16.1.2. Contesto storico della sicurezza alimentare
- 16.1.3. Organismi incaricati della gestione della sicurezza alimentare

16.2. Piano HACCP

- 16.2.1. Prerequisiti per l'implementazione
- 16.2.2. Componenti del sistema HACCP
 - 16.2.2.1. Analisi dei pericoli
 - 16.2.2.2. Identificazione dei punti critici
 - 16.2.2.3. Specificazione dei criteri di controllo. Monitoraggio
 - 16.2.2.4. Misure correttive
 - 16.2.2.5. Verifica del piano
 - 16.2.2.6. Registro di dati

16.3. Igiene della carne e dei prodotti a base di carne

- 16.3.1. Prodotti a base di carne fresca
- 16.3.2. Prodotti di salumeria crudi
- 16.3.3. Prodotti a base di carne trattati termicamente
- 16.3.4. Implementazione dei sistemi HACCP

16.4. Igiene del pesce e dei prodotti ittici

- 16.4.1. Pesci, Molluschi e Crostacei
- 16.4.2. Prodotti della pesca lavorati
- 16.4.3. Implementazione dei sistemi HACCP

16.5. Caratteristiche igieniche del latte e dei latticini

- 16.5.1. Caratteristiche igieniche del latte crudo e trattato termicamente
- 16.5.2. Caratteristiche igieniche del latte concentrato e disidratato
- 16.5.3. Caratteristiche igieniche dei latticini
- 16.5.4. Implementazione dei sistemi HACCP

16.6. Caratteristiche igieniche di altri prodotti di origine animale

- 16.6.1. Uova e prodotti a base di uova
- 16.6.2. Miele
- 16.6.3. Grassi e oli
- 16.6.4. Applicazioni del sistema HACCP

16.7. Caratteristiche igieniche di frutta e verdura

- 16.7.1. Frutta e verdura fresca e derivati
- 16.7.2. Frutta secca
- 16.7.3. Oli vegetali
- 16.7.4. Implementazione dei sistemi HACCP

16.8. Caratteristiche igieniche di frutta e cereali

- 16.8.1. Legumi e cereali
- 16.8.2. Prodotti derivati dai legumi: farina, pane e pasta
- 16.8.3. Implementazione dei sistemi HACCP

16.9. Caratteristiche igieniche di acqua e bevande

- 16.9.1. Acqua potabile e bevande analcoliche
- 16.9.2. Bevande stimolanti
- 16.9.3. Bevande alcoliche
- 16.9.4. Implementazione dei sistemi HACCP

16.10. Caratteristiche igieniche di altri prodotti alimentari

- 16.10.1. Torrone
- 16.10.2. Piatti pronti
- 16.10.3. Cibo per bambini
- 16.10.4. Implementazione dei sistemi HACCP



Approfondisci lo studio delle ultime tecnologie incorporate nel settore alimentare e integrale nei tuoi progetti aziendali"

07

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”

La Business School di TECH utilizza il Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

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



Il nostro programma ti prepara ad affrontare sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nel tuo business.



Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera.

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e aziendale più attuali.

“ *Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali”*

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori business school del mondo da quando esistono. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ci confrontiamo nel metodo casistico, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

Metodologia Relearning

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

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

Il nostro sistema online ti permetterà di organizzare il tuo tempo e il tuo ritmo di apprendimento, adattandolo ai tuoi impegni. Sarai in grado di accedere ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o mobile con una connessione internet.

In TECH imparerai con una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra scuola di business è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





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. Con questa metodologia abbiamo formato oltre 650.000 laureati con un successo senza precedenti, in ambiti molto diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un 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 che punta direttamente al successo.

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.

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.



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.



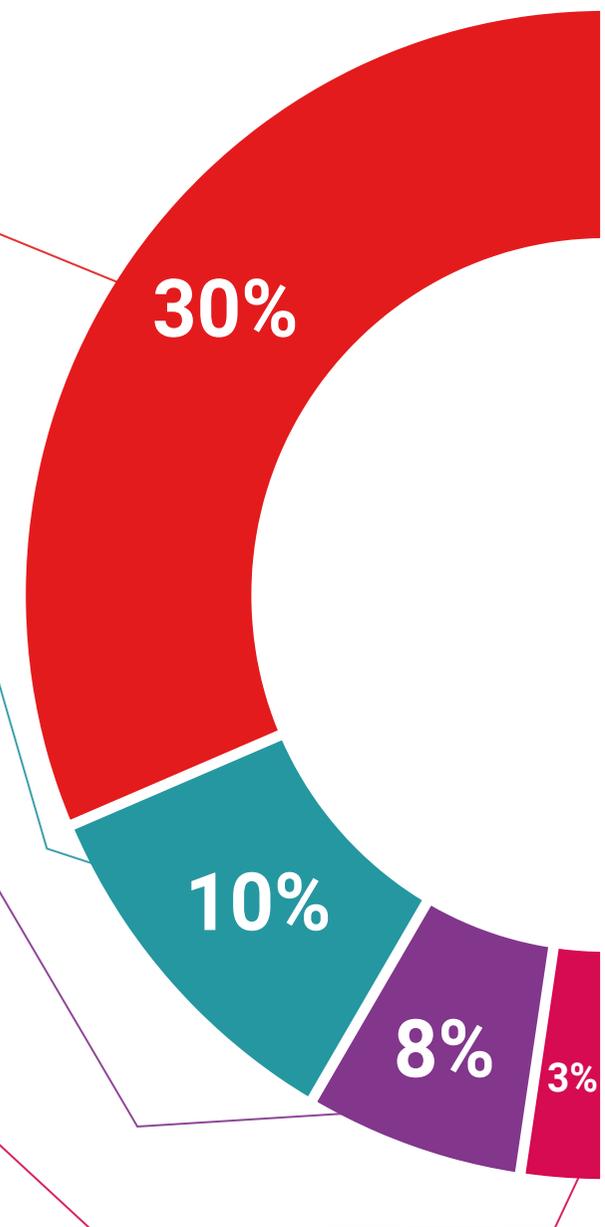
Stage di competenze manageriali

Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



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.





Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e tutorati dai migliori specialisti in senior management del panorama internazionale.



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



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.



08

Profilo dei nostri studenti

Questo Master Specialistico consentirà al professionista di approfondire lo studio del settore alimentare, permettendogli di acquisire competenze e abilità indispensabili per la direzione e la gestione di aziende in questo campo. Potrà così aumentare il suo livello professionale e ottenere un miglioramento sia della sua situazione lavorativa che del suo stipendio. Questa specializzazione gli fornirà quindi tutto ciò di cui ha bisogno per fare carriera in un settore altamente competitivo.





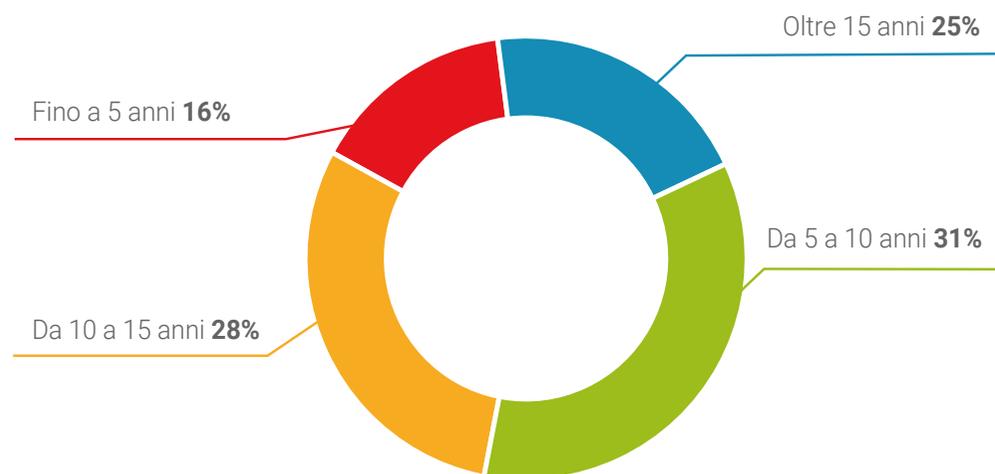
“

*Questo programma ti offre un approccio
altamente professionale e ti permetterà
di far carriera nel settore alimentare”*

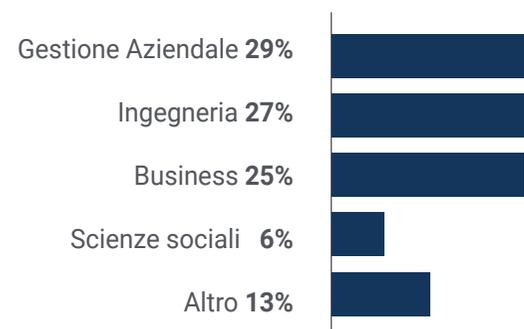
Età media

Da **35** e **45** anni

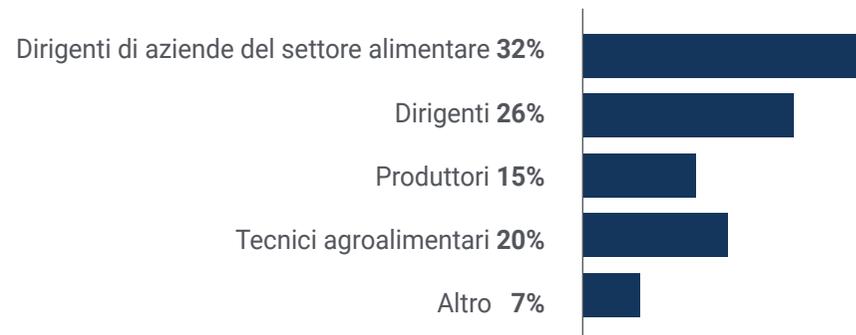
Anni di esperienza



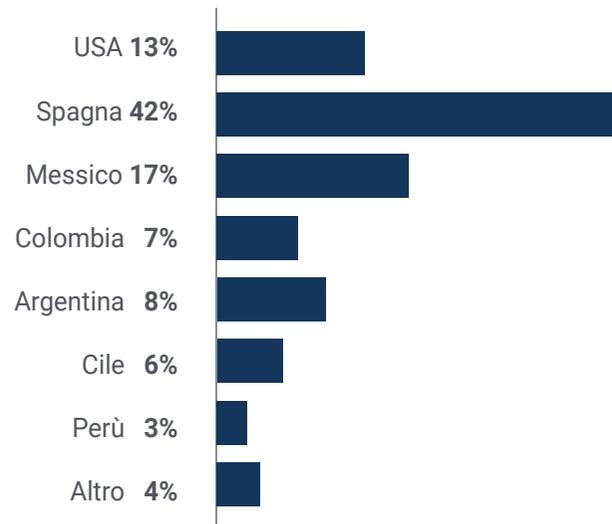
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Carlos Jiménez Ruiz

Amministratore delegato di una Compagnia Alimentaria

"Il completamento di questo Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare ha superato le mie aspettative. Soprattutto, la flessibilità ha reso più facile il mio lavoro e i contenuti hanno trattato tutte le aree necessarie a intraprendere una gestione e una leadership efficaci in questo settore"

09

Direzione del corso

Questo Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare di TECH Università Tecnologica è stato creato da un personale docente di prim'ordine, composto da professionisti in attività nel settore con un'ampia gamma di competenze di leadership e management in diversi campi. Inoltre, la loro conoscenza approfondita dell'industria alimentare consentirà agli studenti di ottenere le informazioni più esaustive su questo settore e di progredire a livello professionale in soli 24 mesi.



“

*Un eccellente team di professionisti di alto livello
nella gestione aziendale e nel settore alimentare
ti guiderà a raggiungere i tuoi obiettivi di carriera"*

Direzione



Dott. Ledesma Carrillo, Carlos Atxoña

- ♦ Esperto in affari internazionali e consulenza legale per le imprese
- ♦ Responsabile dell'area internazionale presso Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Assessore legale presso Transportes Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Legal manager presso Avalon Biz Consulting
- ♦ Istruttore di corsi orientati alla protezione dei dati
- ♦ Dottorato in Sviluppo regionale presso l'Università di La Laguna
- ♦ Laurea in Diritto all'Università di La Laguna
- ♦ Laurea in Project Management presso l'Università Rey Juan Carlos
- ♦ MBA Master in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università Europea delle Canarie



Personale docente

Dott. González Peña, Alexis José

- ◆ Esperto di finanza e revisione contabile
- ◆ Direttore dell'area finanziaria di CajaSiete Caja Rural
- ◆ Revisore interno senior presso Bankia
- ◆ Revisore interno senior presso Caja Insular de Ahorros delle Canarie
- ◆ Revisore senior presso Deloitte
- ◆ Laurea in Gestione e Amministrazione Aziendale presso l'Università di Las Palmas della Gran Canaria
- ◆ Master in Fiscalità e Consulenza Fiscale del Centro de Studi Finanziari
- ◆ Executive MBA in Gestione Finanziaria e Finanza Avanzata presso l'Istituto Superiore in Tecniche e Procedure Bancarie
- ◆ Esperto Universitario in Pianificazione Finanziaria e Controllo di Gestione in Banca a cura di Financial Analysts International
- ◆ Esperto Universitario in Sviluppo Esecutivo in Gestione del Portafoglio per analisti finanziari internazionali

10

Impatto sulla tua carriera

Il completamento di questo programma di alto livello consentirà agli studenti di ottenere un apprendimento avanzato sulla metodologia e sulle procedure più precise per migliorare le prestazioni e la produzione di un'azienda del settore alimentare. Potranno così aumentare la propria capacità di ricerca di finanziamenti per progetti, di trasformazione dei processi produttivi o di implementazione di buone pratiche igieniche. Un compendio di azioni che permetterà loro di crescere professionalmente in un settore molto esigente.



“

Grazie a questo programma potrai acquisire maggiori capacità di leadership e di gestione nel settore alimentare"

Sei pronto a dare una svolta? Un eccellente miglioramento professionale ti aspetta.

Il Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare offerto da TECH Università Tecnologica è un programma intensivo che prepara lo studente ad affrontare le sfide e le decisioni aziendali, sia a livello nazionale che internazionale. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la crescita personale e professionale. E di aiutarli a raggiungere il successo.

Chi desidera superare sé stesso, migliorare la propria carriera e creare una rete con i migliori contatti, a TECH è nel posto giusto.

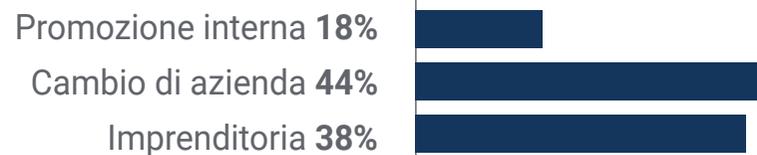
Raggiungi i massimi livelli di successo nel settore alimentare grazie a TECH.

Adatta la strategia della tua attività alimentare alle esigenze dei consumatori e raggiungi il successo.

Momento del cambiamento



Tipo di cambiamento



Miglioramento salariale

La realizzazione di questo programma prevede per i nostri studenti un incremento salariale superiore al **27%**



11

Benefici per la tua azienda

Questo programma è stato ideato con l'obiettivo principale di far crescere sia gli studenti che le aziende di cui fanno parte. Le organizzazioni potranno così avvalersi di professionisti specializzati con un'ampia padronanza delle strategie appropriate per condurre progetti nazionali e internazionali e utilizzare le metodologie più efficaci per il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari.





“

Fornisci alle aziende le strategie più adatte per ottimizzare i processi di fabbricazione dei prodotti nell'industria alimentare"

Sviluppare e mantenere il talento nelle aziende è il miglior investimento a lungo termine.

01

Crescita del talento e del capitale intellettuale

Il professionista apporterà all'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono portare cambiamenti significativi nell'organizzazione.

02

Trattenere i manager ad alto potenziale ed evitare la fuga di cervelli

Questo programma rafforza il legame tra l'azienda e il professionista e apre nuove vie di crescita professionale all'interno dell'azienda stessa.

03

Creare agenti di cambiamento

Sarai in grado di prendere decisioni in tempi di incertezza e di crisi, aiutando l'organizzazione a superare gli ostacoli.

04

Incremento delle possibilità di espansione internazionale

Grazie a questo programma, l'azienda entrerà in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.

05

Sviluppo di progetti propri

Il professionista può lavorare su un progetto esistente o sviluppare nuovi progetti nell'ambito di R&S o del Business Development della sua azienda.

06

Aumento della competitività

Questo programma fornirà ai rispettivi professionisti le competenze per affrontare nuove sfide e far crescere l'organizzazione.

12 Titolo

Il Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Master Specialistico rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare** possiede il programma 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 **Master Specialistico** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Master Specialistico in Senior Management di Imprese del Settore Alimentare**
N° Ore Ufficiali: **3.000 o.**



*Apostille dell'Aia. 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.



Master Specialistico Senior Management di Imprese del Settore Alimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **24 mesi**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Master Specialistico

Senior Management di Imprese
del Settore Alimentare