

Corso Universitario

Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti



Corso Universitario

Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti

- » Modalità: **Online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **Online**

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/analisi-controllo-qualita-alimenti

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 16

05

Titolo

pag. 24

01

Presentazione

Nel tentativo di migliorare le catene di produzione e di garantire la corretta applicazione dei processi che aiutano a risolvere i fattori di rischio, si è reso necessario disporre di specialisti in Analisi e Controllo degli alimenti. In questo modo, è possibile garantire una procedura di sicurezza maggiormente completa ed evitare pericoli per la salute pubblica attraverso il monitoraggio congiunto delle normative statali del settore. In quest'ottica, TECH ha sviluppato un programma incentrato sulla preparazione di professionisti in questo settore attraverso un programma completo sulla Qualità degli Alimenti. Il tutto, in modalità 100% online, un vantaggio che consentirà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

*Un Corso Universitario per i professionisti
che desiderano superare i propri limiti e
specializzarsi nell'Analisi e nel Controllo
della Qualità degli Alimenti”*

Il Corso Universitario in Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti rappresenta un'opportunità di specializzazione unica per i professionisti che desiderano acquisire conoscenze specialistiche in questo campo. Il programma di studi tratterà infatti argomenti di vitale importanza, fornendo allo studente i concetti essenziali in merito alla valutazione del rischio e del corretto trattamento degli alimenti.

Partendo da una solida introduzione agli aspetti che devono essere presi in considerazione per garantire un efficiente processo di controllo della qualità, lo studente imparerà a conoscere gli standard di sicurezza e gli attributi di ogni tipo di prodotto, con l'obiettivo di effettuare valutazioni dei pericoli e promuovere strategie per risolverli. Inoltre, gli studenti riceveranno un aggiornamento in merito ai metodi statistici utilizzati in questa procedura, nonché sulla catena di tracciabilità per un maggiore controllo del processo.

In questo modo, gli studenti amplieranno le proprie conoscenze tecniche e pratiche in merito ai fattori di rischio e alla relativa mitigazione attraverso l'Analisi e il Controllo, che rafforzerà le loro competenze professionali e darà loro maggiore controllo per applicarle immediatamente nell'industria alimentare.

Tutto ciò, grazie all'innovativa metodologia *Relearning*, che permetterà allo studente di studiare da casa e di avere una maggiore flessibilità di orario, poiché avrà accesso in ogni momento alle risorse multimediali che troverà nel campus virtuale. Inoltre, gli studenti potenzieranno le proprie e aumenteranno la capacità di risolvere i problemi, analizzando casi pratici che li aiuteranno a collocarsi in uno scenario reale.

Questo **Corso Universitario in Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

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



Cogli questa opportunità e specializzati con la migliore università online del modo”

“

Accedi alle migliori offerte di lavoro nel campo dell'Industria Alimentare e aumenta le tue aspettative economiche, grazie a questa specializzazione"

Studia secondo il tuo ritmo e senza dover sottostare a rigidi programmi di studio.

Approfondisci i concetti di valutazione del rischio e padroneggiali alla perfezione per applicarli in un ambiente reale.

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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

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



02

Obiettivi

L'obiettivo principale di questo programma accademico è fornire agli studenti un'ampia conoscenza in merito agli elementi che devono essere presi in considerazione nell'applicazione dei processi di Analisi e Controllo per garantire la qualità dei prodotti alimentari. In questo modo, lo studente rafforzerà le proprie capacità di valutazione dei fattori di rischio e saprà come evitare le alterazioni del prodotto, attraverso lo studio di risorse multimediali.





“

In modalità 100% online, padroneggerai i processi di controllo della carne e dei derivati, attraverso il riconoscimento dei fattori di rischio per questo tipo di prodotti"



Obiettivi generali

- ◆ Acquisire le conoscenze di base in materia di epidemiologia e profilassi
- ◆ Conoscere e distinguere i parametri fisico-chimici che influenzano la crescita microbica negli alimenti
- ◆ Identificare la natura differenziale degli organismi acellulari (virus, viroidi e prioni) in termini di struttura e modalità di replicazione, rispetto ai modelli cellulari eucariotici e procariotici





Obiettivi specifici

- ◆ Riconoscere i componenti degli alimenti e le loro proprietà fisico-chimiche, nutrizionali, funzionali e sensoriali
- ◆ Acquisire e applicare competenze e abilità nell'analisi degli alimenti durante la pratica professionale
- ◆ Sviluppare e applicare meccanismi di controllo della qualità e di tracciabilità nella catena alimentare
- ◆ Progettare e sviluppare test sperimentali per valutare gli alimenti e i processi alimentari
- ◆ Approfondire e comprendere le basi e i principi dei metodi utilizzati per il controllo della qualità e dell'autenticità degli alimenti

“

TECH ti aiuterà a raggiungere i tuoi obiettivi fornendoti le migliori risorse multimediali e specializzandoti per diventare uno specialista in Analisi e Controllo degli alimenti”

03

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato sviluppato da esperti nel campo della Qualità degli Alimenti. In questo modo, lo studente potrà ampliare le proprie conoscenze in merito alle procedure da attuare per garantire un'eccellente manipolazione degli alimenti e contrastare i rischi. Il programma si baserà su materiali di studio che includono risorse multimediali e sull'analisi di casi di studio, che permetteranno agli studenti di migliorare le proprie competenze professionali in questo settore.



“

Potrai consolidare le tue preziose competenze nell'analisi e nel controllo della qualità degli alimenti grazie alle tecniche analitiche che imparerai in questo programma"

Modulo 1. Analisi e controllo qualità

- 1.1. Introduzione all'analisi e al controllo degli alimenti
 - 1.1.1. Qualità degli alimenti. Concetto di qualità e relativa valutazione
 - 1.1.2. Principali attributi di qualità degli alimenti
 - 1.1.3. Standard di qualità
 - 1.1.4. Alterazioni della qualità degli alimenti
 - 1.1.4.1. Alterazioni di tipo fisico
 - 1.1.4.2. Alterazioni di tipo chimico
 - 1.1.4.3. Alterazioni a livello biologico
 - 1.1.5. Frodi e sofisticazioni
- 1.2. Tecniche di controllo della qualità degli alimenti I
 - 1.2.1. Controllo di qualità degli alimenti. Concetto. Tracciabilità nel controllo della qualità
 - 1.2.2. Sistemi di gestione, controllo e sicurezza della qualità
 - 1.2.3. Metodi statistici applicati al controllo di qualità
 - 1.2.4. Controllo dell'accettazione al momento della ricezione Controllo statistico dei processi
- 1.3. Tecniche di controllo della qualità II
 - 1.3.1. Grafici per il controllo di qualità secondo varianti e attributi
 - 1.3.2. Garanzia di qualità del prodotto finale
 - 1.3.3. Basi e i principi dei metodi utilizzati per il controllo della qualità e dell'autenticità degli alimenti
 - 1.3.4. Tecniche di biologia molecolare e di immunologia
 - 1.3.5. Analisi della composizione. Analisi sensoriale degli alimenti
- 1.4. Valutazione della qualità degli alimenti I
 - 1.4.1. Contenuto d'acqua negli alimenti. Importanza dell'acqua negli alimenti
 - 1.4.1.1. Metodi analitici per la determinazione del contenuto dell'acqua
 - 1.4.1.2. Concetto di attività dell'acqua e la relativa importanza negli alimenti
 - 1.4.1.3. Metodi analitici per la determinazione dell'attività dell'acqua
 - 1.4.2. Contenuto dei carboidrati negli alimenti. Carboidrati negli alimenti
 - 1.4.2.1. Importanza dei carboidrati negli alimenti
 - 1.4.2.2. Metodi analitici per la determinazione dei carboidrati



- 1.4.3. Contenuto dei composti azotati negli alimenti. Composti azotati negli alimenti
 - 1.4.3.1. Importanza dei componenti azotati negli alimenti
 - 1.4.3.2. Metodi analitici per la determinazione dei composti azotati
- 1.4.4. Contenuto dei composti lipidici negli alimenti. Composti lipidici negli alimenti
 - 1.4.4.1. Importanza dei lipidi negli alimenti
 - 1.4.4.2. Metodi analitici per la determinazione dei composti lipidici
- 1.5. Valutazione della qualità degli alimenti II
 - 1.5.1. Contenuto delle vitamine negli alimenti. Vitamine negli alimenti
 - 1.5.1.1. Importanza delle vitamine negli alimenti
 - 1.5.1.2. Metodi analitici per la determinazione delle vitamine
 - 1.5.2. Contenuto di minerali negli alimenti. Minerali negli alimenti
 - 1.5.2.1. Importanza dei minerali negli alimenti
 - 1.5.2.2. Metodi analitici per la determinazione dei minerali
 - 1.5.3. Contenuto di altri componenti negli alimenti
 - 1.5.3.1. Sostanze fitochimiche negli alimenti
 - 1.5.3.2. Metodi analitici per la determinazione delle sostanze fitochimiche
 - 1.5.4. Additivi alimentari. Additivi nell'industria agroalimentare
 - 1.5.4.1. Importanza degli additivi
 - 1.5.4.2. Metodi analitici per la determinazione delle sostanze additive
- 1.6. Valutazione della qualità della carne e derivati
 - 1.6.1. Determinazione del pH e del CRA della carne fresca Carni PSE o DFD
 - 1.6.2. Determinazione del collagene nei prodotti a base di carne
 - 1.6.3. Determinazione degli amidi nei prodotti a base di carne cotta
- 1.7. Valutazione della qualità del pesce, crostacei e derivati
 - 1.7.1. Determinazione del grado di freschezza del pesce e dei crostacei
 - 1.7.1.1. Determinazione del colore, del sapore e della consistenza
 - 1.7.1.2. Rilevamento dell'Anisakis nel pesce
 - 1.7.1.2.1. Determinazione delle specie di pesce
- 1.8. Valutazione della qualità del latte e derivati
 - 1.8.1. Solidi totali
 - 1.8.2. Stabilità dell'alcol
 - 1.8.3. Qualità del burro: Indice di rifrazione del grasso
- 1.9. Valutazione della qualità dei cereali, legumi e derivati
 - 1.9.1. Determinazione della presenza di mais transgenico
 - 1.9.2. Determinazione della presenza di grano tenero nella semola
 - 1.9.3. Controllo della qualità nei legumi
- 1.10. Valutazione della qualità di frutta, verdura e derivati
 - 1.10.1. Controllo della categorizzazione di frutta e verdura
 - 1.10.2. Controllo della qualità di frutta e verdura in scatola
 - 1.10.3. Controllo della qualità di frutta e verdura surgelata



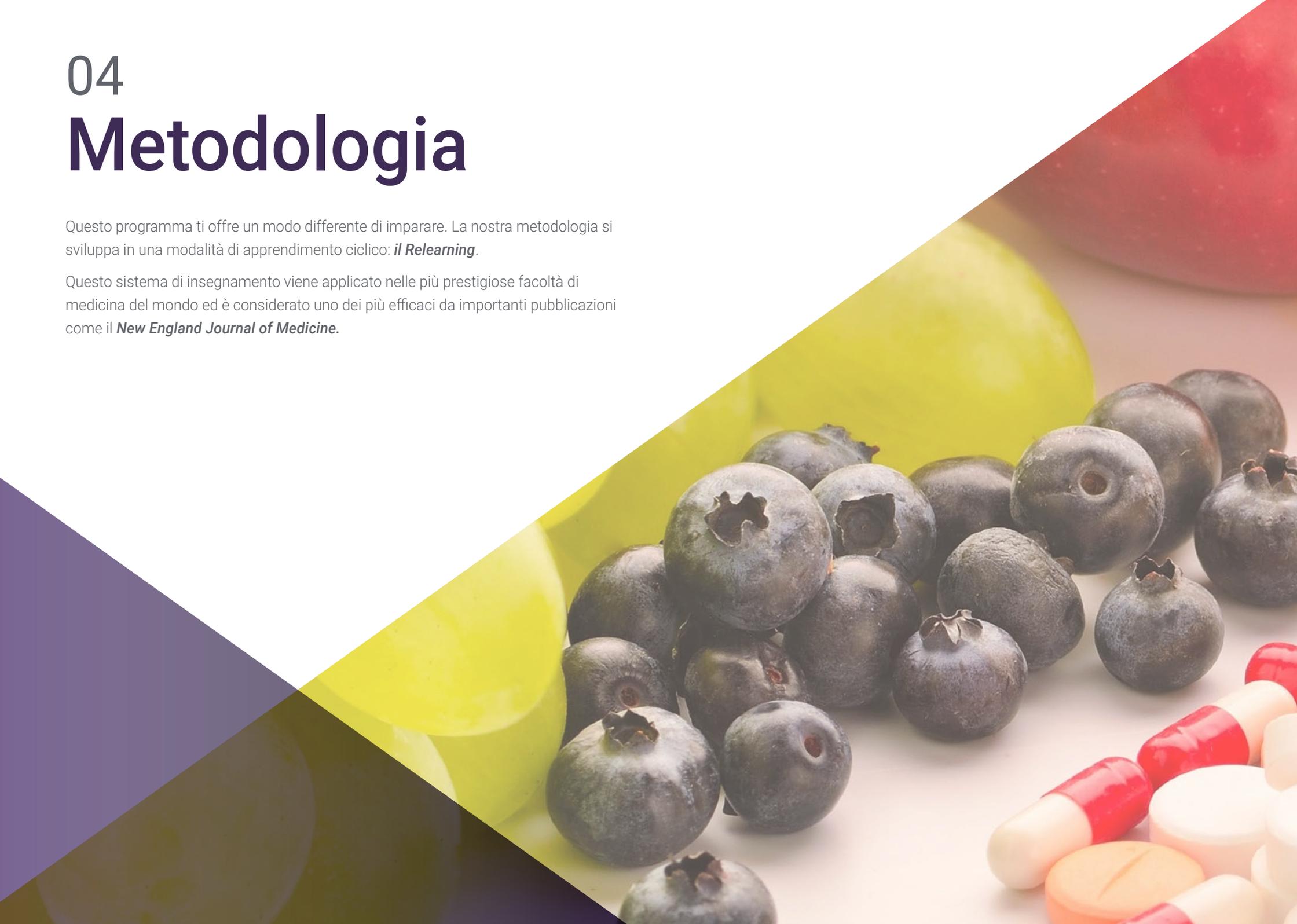
*Cresci nella tua professione
e iscriviti a questo Corso
Universitario elaborato
proprio per te”*

04

Metodologia

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

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



“

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

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

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

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



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

“

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

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

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



Metodologia Relearning

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

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

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



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

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

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

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

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



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



Materiale di studio

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

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



Tecniche e procedure di nutrizione in video

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



Riepiloghi interattivi

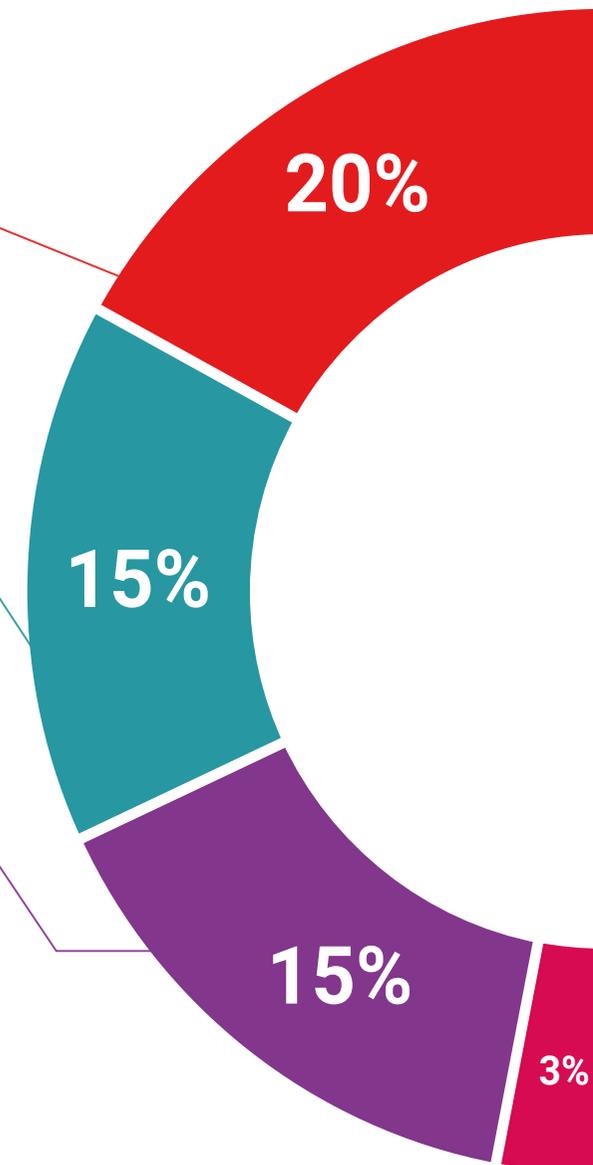
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

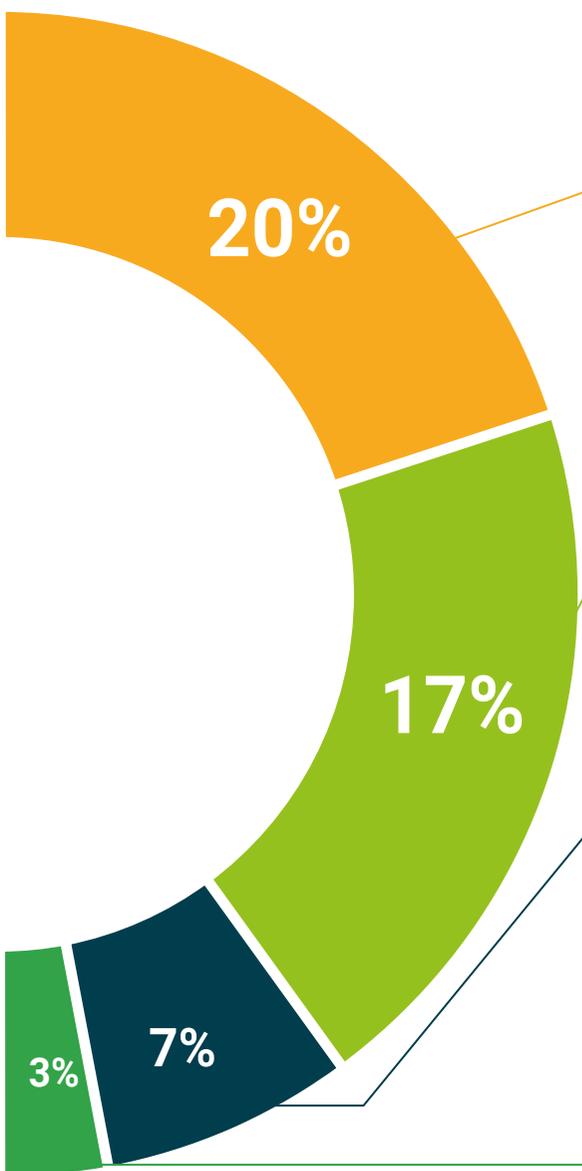
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

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





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

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



Testing & Retesting

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



Master class

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



Guide di consultazione veloce

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



05 Titolo

Il Corso Universitario in Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

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

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

Titolo: **Corso Universitario in Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti**

N° Ore Ufficiali: **150 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.

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

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Analisi e Controllo della
Qualità degli Alimenti

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

Corso Universitario

Analisi e Controllo della Qualità degli Alimenti

