

Corso Universitario

Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare





Corso Universitario

Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/analisi-pericoli-industria-alimentare

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

Con la crescente consapevolezza collettiva dei consumatori in merito alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, nonché con l'inasprimento delle normative governative in materia, le aziende del settore alimentare si trovano ad affrontare una pressione crescente per garantire l'eccellenza dei propri prodotti. Per tale ragione, la richiesta di professionisti in questo settore è ampia, e grazie a questo programma gli studenti potranno specializzarsi in modo avanzato e accedere alle migliori offerte di lavoro. Ciò sarà possibile grazie al piano di studi completo garantito da TECH, grazie al quale gli studenti acquisiranno una profonda conoscenza dell'Analisi dei Pericoli. Il tutto, attraverso una modalità 100% online che permetterà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

Garantisci la sicurezza alimentare grazie a questo Corso Universitario che ti insegnerà ad identificare i pericoli dell'Industria Alimentare e diventerai un professionista altamente qualificato"

L'Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare è una disciplina fondamentale per garantire la sicurezza dell'industria alimentare e proteggere la salute dei consumatori. Permette inoltre di avere un controllo più approfondito sui processi da svolgere durante la produzione alimentare, garantendo in questo modo la realizzazione di prodotti di alta qualità. In questo contesto, la struttura di questo Corso Universitario permetterà allo studente di adottare tutti gli strumenti necessari per eccellere in questo campo.

Ciò sarà possibile grazie all'esaustivo piano di studi in cui è strutturato questo programma e mediante il quale lo studente acquisirà una preparazione sugli elementi più rilevanti da tenere in considerazione nella valutazione dei fattori di pericolo. Inoltre, verranno approfonditi i diversi tipi di pericoli alimentari, analizzando la loro origine, le reazioni che provocano e le misure di mitigazione che devono essere applicate a ciascuno di essi.

Verranno inoltre descritti i pericoli di origine abiotica, al fine di identificarli in un ambiente professionale e di agire efficacemente per contrastarne gli effetti. In questo modo, lo studente potrà accrescere le proprie abilità professionali e acquisire le competenze più adeguate per far fronte alle richieste che esistono oggi in questo settore.

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 dei Pericoli nell'Industria Alimentare** 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 dei Pericoli nell'Industria Alimentare
- 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 portatile provvisto di connessione a internet



Aggiorna le tue competenze pratiche nella gestione dei pericoli dell'industria alimentare e aumenta le tue prospettive di carriera"

“

Affronta con fiducia le sfide che esistono nel settore della sicurezza alimentare grazie alle conoscenze che acquisirai grazie a questo Corso Universitario”

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.

Senza doversi attenere a programmi di studio rigidi e con la possibilità di imparare al tuo ritmo: due dei vantaggi di questa specializzazione.

Promuovi la tua carriera professionale verso l'eccellenza e diventa un esperto in Analisi dei Pericoli, grazie a questo programma in modalità 100% online.



02 Obiettivi

Il principale obiettivo di questo programma didattico è quello di aggiornare gli studenti in merito alle sfumature tecniche che comprendono l'analisi del rischio e di rafforzare le loro competenze professionali in questo settore, fornendo definizioni concrete che influenzano direttamente questo campo. Ciò consentirà agli studenti di acquisire gli strumenti necessari per applicare quanto appreso in un ambiente di lavoro.





“

Questo programma ti fornirà una conoscenza approfondita delle malattie di origine alimentare, con l'obiettivo di consentirti di sviluppare strategie per prevenirne la diffusione"



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



Desideri distinguersi nell'Industria Alimentare? Questo Corso Universitario in Analisi dei Pericoli rappresenta la migliore opportunità per farlo. Iscriviti subito"





Obiettivi specifici

- ◆ Comprendere i fattori che influenzano la crescita microbica in diversi alimenti destinati al consumo umano
- ◆ Identificare, analizzare e valutare i rischi biologici, chimici e fisici che possono verificarsi in tutte le fasi della catena alimentare
- ◆ Identificare i principali microrganismi e parassiti responsabili delle malattie di origine alimentare
- ◆ Comprendere e riconoscere l'importanza per la salute pubblica delle malattie di origine alimentare e le misure di controllo applicabili in ciascun caso
- ◆ Saper utilizzare le risorse web disponibili per la ricerca di informazioni relative alla gestione e alla valutazione della sicurezza alimentare

03

Struttura e contenuti

Il programma accademico di questo Corso Universitario è stato sviluppato da esperti di primo piano nel settore dell'Industria Alimentare, con l'obiettivo di garantire agli studenti una preparazione eccellente. In questo modo, gli studenti otterranno una preparazione completa in merito ai concetti che racchiudono l'Analisi del Rischio, nonché la padronanza delle nozioni di sicurezza alimentare. Il tutto, attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi di studio pratici, che garantiranno agli studenti il miglioramento delle loro competenze professionali in questo campo.





“

*Grazie a questo programma, gli studenti
impareranno a conoscere i metodi di
valutazione dei Pericoli che interessano il
processo di produzione alimentare”*

Modulo 1. Analisi dei pericoli nell'industria alimentare

- 1.1. Sicurezza alimentare e principi dell'analisi dei pericoli
 - 1.1.1. Concetto di sicurezza alimentare. Antecedenti storici
 - 1.1.1.1. Prime problematiche relative alla sicurezza alimentare
 - 1.1.1.2. Crisi alimentari
 - 1.1.2. Evoluzione della sicurezza alimentare
 - 1.1.2.1. Sicurezza alimentare nell'industria alimentare
 - 1.1.3. Analisi dei pericoli
 - 1.1.3.1. Definizione di pericolo e origine dei pericoli alimentari
 - 1.1.3.2. Pericoli di origine ambientale
 - 1.1.3.3. Fonti di contaminazione degli alimenti più importanti
 - 1.1.3.4. Batteri e tossine batteriche
 - 1.1.3.5. Le zoonosi alimentari. Sorveglianza delle zoonosi alimentari e delle malattie alimentari soggette a notifica
 - 1.1.4. Malattie emergenti, riemergenti e nuove malattie di origine alimentare: adattamento microbico e fattori antropici
 - 1.1.5. Prevenzione e controllo: teoria delle barriere e conservazione degli alimenti
- 1.2. Pericoli di origine ambientale nell'industria alimentare I: zoonosi di origine alimentare di sorveglianza epidemiologica
 - 1.2.1. Caratteristiche generali: significato per la salute, prevalenza, epidemiologia e misure di controllo
 - 1.2.1.1. Brucellosi
 - 1.2.1.2. Tubercolosi
 - 1.2.1.3. Listeriosi
 - 1.2.1.4. Febbre Q
 - 1.2.2. Prodotti a base di spore di bacilli Gram-negativi: significato sanitario, prevalenza ed epidemiologia
 - 1.2.2.1. Bacillo
 - 1.2.2.2. Clostridium
 - 1.2.3. Bacilli Gram-negativi non sporigeni: significato sanitario, prevalenza ed epidemiologia
 - 1.2.3.1. Campilobatteriosi
 - 1.2.3.2. Salmonella
 - 1.2.3.3. Shigellosi
 - 1.2.3.4. *E. coli*
 - 1.2.3.5. *Yersinia*
 - 1.2.3.6. *Vibrioni*
- 1.3. Pericoli di origine ambientale nell'industria alimentare II: virus, prioni e parassiti
 - 1.3.1. Virus e prioni: caratteristiche generali, significato per la salute, prevalenza, controllo e misure di mitigazione
 - 1.3.1.1. Norovirus
 - 1.3.1.2. Rotavirus
 - 1.3.3.3. Epatite A
 - 1.3.3.4. Epatite E
 - 1.3.3.5. Coronavirus
 - 1.3.3.6. Encefalopatie Spongiformi Trasmissibile
 - 1.3.2. Parassiti: caratteristiche generali, significato per la salute, prevalenza, controllo e misure di mitigazione
 - 1.3.2.1. Protozoi: toxoplasmosi, Giardia e Criptosporidiosi
 - 1.3.2.2. Nematodi: Trichinella, Anisakis, Diphylobotrium
 - 1.3.3.3. Trematodi: Tenia, Fasciola, Paragonimiasi, Clonorchiasi
- 1.4. Pericoli di origine abiotica nell'industria alimentare I
 - 1.4.1. Valutazione dei pericoli di agenti chimici negli alimenti
 - 1.4.1.1. Valori guida basati sulla salute
 - 1.4.1.2. Fattori di sicurezza/Incertezza e fattori di aggiustamento specifici per le sostanze chimiche
 - 1.4.1.3. NOEL/NOAEL, LOEL/LOAEL, livello di esposizione privo di effetti
 - 1.4.1.4. Dose acuta di riferimento
 - 1.4.2. Composti presenti in natura negli alimenti
 - 1.4.2.1. Prodotti tossici di origine vegetale
 - 1.4.2.2. Prodotti tossici di origine animale
 - 1.4.2.3. Allergeni
 - 1.4.2.4. Misure di controllo e mitigazione
 - 1.4.3. Composti generati nel processo di alimentazione
 - 1.4.3.1. Contaminanti provenienti dai processi di produzione alimentare: acrilammidi
 - 1.4.3.2. Composti generati durante lo stoccaggio: ammine biogene
 - 1.4.3.3. Valutazione dell'esposizione

- 1.5. Pericoli di origine abiotica nell'industria alimentare II
 - 1.5.1. Inquinanti ambientali e residui provenienti dalla produzione primaria
 - 1.5.1.1. Metalli pesanti
 - 1.5.1.2. Inquinanti organici persistenti (POP)
 - 1.5.1.3. Pesticidi
 - 1.5.1.4. Medicinali veterinari
 - 1.5.1.5. Valutazione dell'esposizione
 - 1.5.2. Misure di controllo e mitigazione
 - 1.5.3. Contaminanti aggiunti durante i dai processi dei prodotti alimentari
 - 1.5.3.1. Additivi alimentari
 - 1.5.3.2. Coadiuvanti tecnologici
 - 1.5.3.3. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.5.4. Misure di controllo e mitigazione
- 1.6. Piani di campionamento e definizione di criteri microbiologici nell'industria alimentare
 - 1.6.1. Requisiti di base del campionamento
 - 1.6.2. Piani di campionamento ed errori nel campionamento
 - 1.6.3. Conservazione, trasporto e stoccaggio dei campioni
 - 1.6.3.1. Manuale del campionamento e registrazione presso il laboratorio
 - 1.6.4. Esempi di applicazione delle analisi dei pericoli nell'industria alimentare
- 1.7. Sistemi di gestione della sicurezza alimentare nell'industria alimentare
 - 1.7.1. Introduzione alla gestione della sicurezza
 - 1.7.2. Piani dei Prerequisiti
 - 1.7.2.1. Concetto prerequisiti e caratteristiche
 - 1.7.2.2. Piano di controllo delle acque
 - 1.7.2.3. Piano di controllo dei fornitori
 - 1.7.2.4. Piano di pulizia e la disinfezione delle strutture e della strumentazione
 - 1.7.2.5. Piano di controllo dei parassiti
 - 1.7.2.6. Educazione e piano di controllo per gli addetti alla gestione e all'igiene personale
 - 1.7.2.7. Piani di manutenzione delle apparecchiature
 - 1.7.2.8. Piano di tracciabilità
 - 1.7.3. Attuazione dell'HACCP
 - 1.7.3.1. Attività preliminari
 - 1.7.3.2. Principi del piano HACCP
- 1.8. "Food Defense" come misura di protezione nell'industria alimentare
 - 1.8.1. Motivazione dei programmi di "Food Defense" nell'industria alimentare
 - 1.8.2. Differenze e analogie tra difesa alimentare e sicurezza alimentare
 - 1.8.3. Elaborazione e attuazione di un Piano di "Food Defense"
 - 1.8.4. Gestione delle crisi alimentari nell'industria
- 1.9. Valutazione del rischio e stima degli obiettivi di sicurezza alimentare
 - 1.9.1. Introduzione alla valutazione del rischio
 - 1.9.2. Livello tollerabile di protezione del consumatore
 - 1.9.3. Definizione degli obiettivi di sicurezza alimentare
 - 1.9.4. Relazione tra FSO e valutazione quantitativa del rischio
 - 1.9.5. Definizione di un FSO basata sulla valutazione quantitativa del rischio
- 1.10. Nuovi concetti nella gestione della sicurezza alimentare: livello di protezione adeguato e obiettivo di sicurezza alimentare
 - 1.10.1. Introduzione alla gestione della sicurezza alimentare
 - 1.10.2. Livello adeguato di protezione (Appropriated Level of Protection, ALOP)
 - 1.10.3. Obiettivo di sicurezza alimentare (Food Safety Objective, FSO) e concetti correlati (Obiettivi di prestazione, Performance Objectives PO)
 - 1.10.4. Relazione tra ALOP e FSO



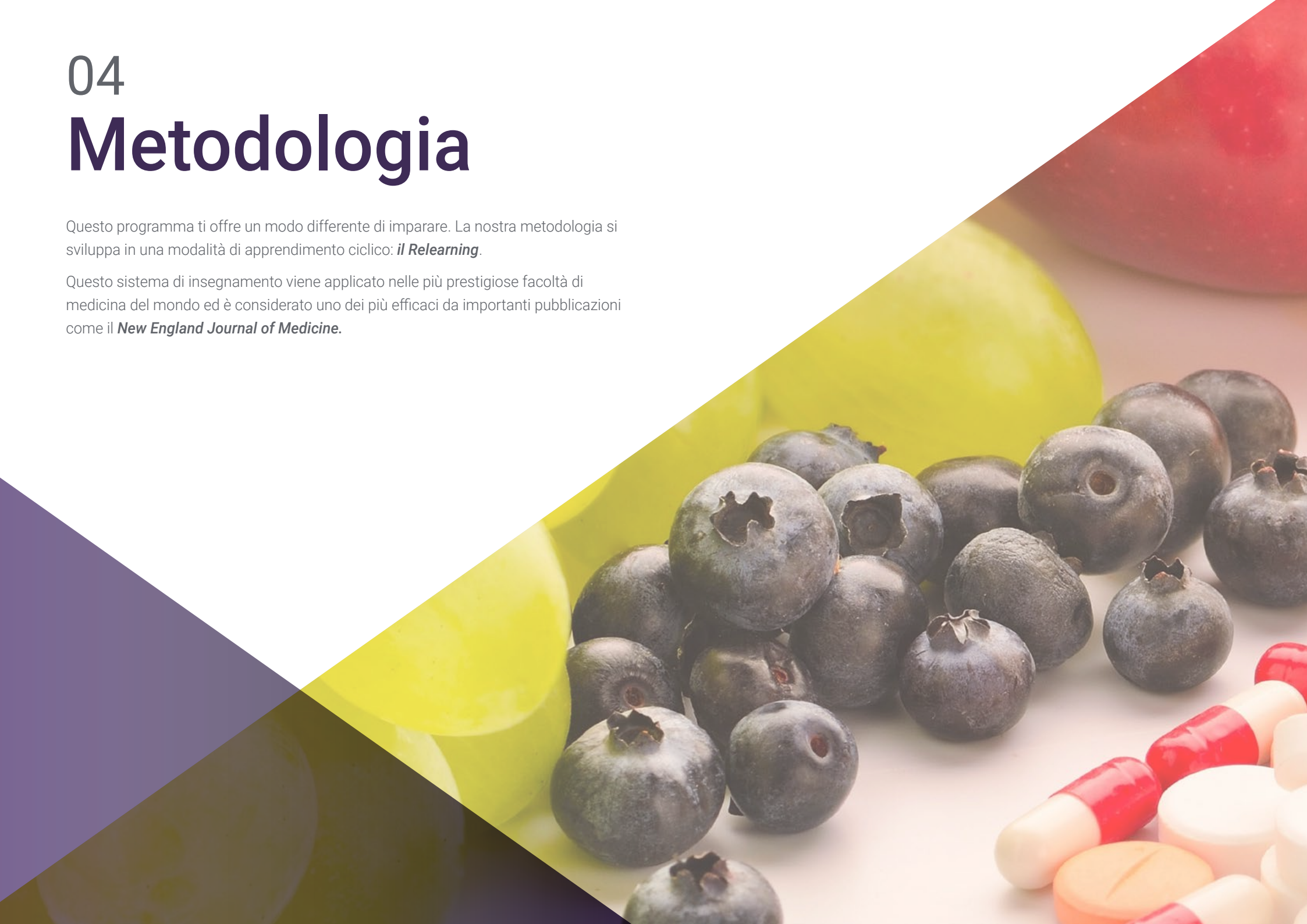
Scopri la strada per il successo nell'Industria Alimentare grazie a questo Corso Universitario in Analisi dei Pericoli"

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:



Materiali di studio

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

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



Tecniche e procedure di nutrizione in video

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



Riepiloghi interattivi

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

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



Letture complementari

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





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

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



Testing & Retesting

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



Master class

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



Guide di consultazione veloce

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



04 Titolo

Il Corso Universitario in Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare 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 dei Pericoli nell'Industria Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** 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: **Corso Universitario in Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare**

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
gruppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario
Analisi dei Pericoli
nell'Industria Alimentare

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

Corso Universitario

Analisi dei Pericoli nell'Industria Alimentare

