

# Corso Universitario

## Bromatologia Alimentare





## Corso Universitario Bromatologia Alimentare

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

Accesso al sito web: [www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/bromatologia-alimentare](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/bromatologia-alimentare)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 18*

05

Titolo

---

*pag. 26*

# 01

# Presentazione

La Bromatologia Alimentare è ormai strettamente legata alle norme e ai regolamenti alimentari internazionali, in quanto garantisce che i prodotti siano idonei al consumo e rispettino gli standard di qualità. Inoltre, con la crescente preoccupazione di rendere più sane le abitudini alimentari delle persone, questo campo di studi è costantemente alla ricerca di specialisti nella composizione chimica degli alimenti. Per tale ragione, TECH ha sviluppato un programma incentrato sull'offerta di una preparazione completa in merito ai concetti tecnici più importanti di questa area di conoscenza. Il tutto, con una modalità 100% online che permetterà di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

*Questo è il miglior Corso Universitario  
in Bromatologia, e l'unico che ti aiuterà  
promuovere la tua carriera professionale  
fino a raggiungere i tuoi obiettivi”*

Al giorno d'oggi, lo studio degli alimenti e della loro composizione chimica è diventato una scienza importante poiché ci permette di conoscere il valore nutrizionale e l'influenza che la lavorazione degli alimenti ha sulle loro caratteristiche. Inoltre, questo settore riesce anche ad affrontare le questioni legate alla sostenibilità ambientale durante il processo di produzione degli alimenti e all'applicazione di nuove tecnologie nella lavorazione dei prodotti di questa industria.

Il programma del Corso Universitario in Bromatologia Alimentare è ampio e comprende aspetti importanti come le esigenze nutrizionali dell'organismo e gli alimenti che possono soddisfarle. Inoltre, lo studente acquisirà una conoscenza avanzata della corretta metodologia per effettuare una valutazione degli elementi bromatologici, attraverso la padronanza degli elementi del valore nutrizionale.

Inoltre, gli studenti di questa specializzazione apprenderanno l'insieme dei concetti che determinano la composizione dei prodotti di origine animale e vegetale, in particolare latticini, carne, verdure e frutta. In questo modo, lo studente sarà in grado di costruire attività di promozione della salute che integrino i benefici di ogni alimento in base alla sua tipologia.

Tutto ciò grazie all'innovativa metodologia Relearning, che permetterà allo studente di apprendere in modalità 100% online, rendendo più flessibile il suo orario e consentendogli di accedere alle risorse multimediali disponibili in ogni momento da qualsiasi dispositivo dotato di connessione a internet. Inoltre, migliorerà le competenze di problem solving dello studente mediante lo studio di casi pratici che simuleranno scenari reali.

Questo **Corso Universitario in Bromatologia 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 Bromatologia 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 mobile dotato di connessione a internet



*Grazie a questo programma, sarai il migliore nel tuo campo e porterai la tua carriera professionale a un livello superiore"*

“ *TECH ti permette di imparare al tuo ritmo e senza dover sottostare a rigidi programmi di studio*”

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato 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.

*Apprendi i concetti di analisi dei nutrienti e delle caratteristiche degli alimenti comodamente da casa tua.*

*Acquisirai una comprensione del valore nutrizionale di alimenti come il latte e la carne, con l'obiettivo di determinare le porzioni migliori di questi alimenti all'interno di una dieta.*



# 02 Obiettivi

L'obiettivo primario di questo programma accademico è fornire agli studenti un'ampia conoscenza della composizione chimica degli alimenti attraverso lo studio dei loro nutrienti. In questo modo, saranno in grado di aggiornarsi sugli ultimi sviluppi della Bromatologia e di migliorare le loro competenze per partecipare alla progettazione di alimenti che soddisfino le esigenze del mercato, sulla base dello studio dei contenuti multimediali di questa specializzazione.







“

*Svilupperai competenze avanzate  
nell'analisi della composizione chimica dei  
materiali, grazie a questa specializzazione"*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Comprendere l'influenza che l'ingegneria chimica ha avuto negli ultimi anni sulla produzione e la creazione di alimenti
- ◆ Identificare i principali processi di qualità a cui sono sottoposti i prodotti alimentari
- ◆ Applicare le conoscenze della chimica alimentare nella dietetica e nella nutrizione
- ◆ Riconoscere l'influenza della Bromatologia e dei relativi aspetti correlati sulla composizione qualitativa e quantitativa alimentare
- ◆ Analizzare le nuove tecnologie e il loro contributo al processo di produzione alimentare

“

*Grazie a questa specializzazione raggiungere i tuoi obiettivi sarà possibile, visto che riuscirai ad ampliare le tue conoscenze in breve tempo”*





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Stabilire procedure e manuali di controllo della qualità, nonché implementare e gestire sistemi di qualità
- ◆ Analizzare la composizione chimica dei prodotti alimentari, delle materie prime, degli ingredienti e degli additivi e redigere i relativi rapporti per valutare e migliorare la qualità dei metodi analitici applicati al controllo degli alimenti
- ◆ Pianificare e sviluppare nuovi processi e prodotti per soddisfare le esigenze del mercato nei diversi aspetti coinvolti e valutare il grado di accettabilità di tali prodotti sul mercato, nonché di questi prodotti sul mercato, nonché i relativi rischi ambientali
- ◆ Identificare e classificare i problemi associati ai diversi alimenti e alla relativa lavorazione, compresa una conoscenza approfondita delle materie prime, interazioni tra i componenti e i diversi processi tecnologici
- ◆ Sviluppare e implementare attività di promozione della salute, a livello individuale e collettivo, contribuendo all'educazione nutrizionale della popolazione, promuovendo un consumo alimentare razionale secondo modelli salutari e studi epidemiologici
- ◆ Fornire consulenza in merito ai compiti di pubblicità e marketing, nonché sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, attraverso la conoscenza degli aspetti tecnici più innovativi di ciascun prodotto, come la composizione, la funzionalità o la lavorazione
- ◆ Studiare e interpretare i rapporti e i dossier amministrativi relativi a un prodotto, al fine di poter rispondere in modo ragionevole alla domanda che si pone attraverso la conoscenza della legislazione in vigore e la sua difesa davanti all'amministrazione sanitaria corrispondente

# 03

## Struttura e contenuti

I contenuti del programma di questo Corso Universitario sono stati sviluppati dai maggiori esperti di Nutrizione. In questo modo, gli studenti potranno acquisire i concetti tecnici che racchiudono lo studio della Bromatologia, permettendo loro di costruire una visione più ampia di questo campo. Ciò avverrà attraverso risorse multimediali e casi di studio, che permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze professionali in questo campo.



“

*Un Corso Universitario che ti permetterà di acquisire una conoscenza approfondita in merito alle componenti e alle caratteristiche di ogni tipo di alimento"*

## Modulo 1. Bromatologia

- 1.1. Introduzione alla bromatologia
  - 1.1.1. Ambiti di competenza della bromatologia. Valutazione nella bromatologia e fonti di informazione
  - 1.1.2. Antecedenti storici
    - 1.1.2.1. Concetti di alimento, nutriente e sostanza non nutriente
    - 1.1.2.2. Alimentazione e nutrizione
  - 1.1.3. Nutrienti e Alimenti. Tipi di nutrienti
    - 1.1.3.1. Fabbisogni nutritivi dell'organismo umano
    - 1.1.3.2. Classificazione degli alimenti
    - 1.1.3.4. Alimenti funzionali
- 1.2. Carne e derivati della carne
  - 1.2.1. Concetto di carne. Composizione chimica e caratteristiche della qualità
    - 1.2.1.1. Valore nutritivo della carne
    - 1.2.1.2. Difetti e alterazione delle carni. Carne da cacciagione
  - 1.2.2. Carcasse, tagli di Carne, sottoprodotti e frattaglie
    - 1.2.2.1. Carcasse: caratteristiche di qualità, classificazione
    - 1.2.2.2. Tagli di carne: caratteristiche, valore commerciale. Sostituzioni
    - 1.2.2.3. Sottoprodotti e frattaglie
  - 1.2.3. Carni conservate nei frigoriferi Carne refrigerata e carne congelata
    - 1.2.3.1. Carne macinata. Presentazioni commerciali
    - 1.2.3.2. Influenza del metodo di conservazione nelle caratteristiche della carne conservata in frigorifero
  - 1.2.4. Prodotti a base di carne: prodotti a base di carne fresca cruda e marinata cruda
    - 1.2.4.1. Classificazione e ingredienti
  - 1.2.5. Salsicce salate e crude e carni salate
    - 1.2.5.1. Composizione chimica e valore nutrizionale. Alterazioni e difetti
  - 1.2.6. Prodotti a base di carne trattati termicamente e altri sottoprodotti della carne
    - 1.2.6.1. Composizione chimica e valore nutrizionale. Alterazioni e difetti





- 1.3. Pesce e derivati
  - 1.3.1. Classificazione e definizione di pesce
    - 1.3.1.1. Struttura dei muscoli del pesce. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.3.1.2. Alterazioni, difetti: valutazione del grado di freschezza
    - 1.3.1.3. Sofisticazioni del pesce e frodi
  - 1.3.2. Classificazione e definizione di crostacei e molluschi
    - 1.3.2.1. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.3.2.2. Valutazione del grado di freschezza
    - 1.3.2.3. Alterazione e sofisticazione dei crostacei
  - 1.3.3. Prodotti trasformati di pesce, crostacei e molluschi
    - 1.3.3.1. Refrigerazione e congelamento. Essiccazione. Salatura e stagionatura
    - 1.3.3.2. Affumicatura. Marinato, sott'aceto, sott'olio
    - 1.3.3.3. Prodotti della pesca in scatola. Pasta con il pesce. Salsa di pesce
  - 1.3.4. Influenza della lavorazione sulla composizione e sulle caratteristiche dei prodotti derivati
- 1.4. Latte e prodotti lattiero-caseari
  - 1.4.1. Concetto di Latte e classificazione
    - 1.4.1.1. Caratteristiche fisico-chimiche. Studio comparativo della composizione di diversi latti alimentari
    - 1.4.1.2. Valore nutrizionale. Alterazioni e sofisticazioni
  - 1.4.2. Classificazione del latte da consumo
    - 1.4.2.1. Latte pastorizzato, sterilizzato, UHT e concentrato
    - 1.4.2.2. Influenza della lavorazione sulla loro composizione e sulle relative caratteristiche
    - 1.4.2.3. Alterazioni e difetti. Latte modificato
  - 1.4.3. Definizione e classificazione
    - 1.4.3.1. Tipi di latte fermentato: latte fermentato con lieviti, con batteri lattici e muffe, con batteri lattici termofili
    - 1.4.3.2. Prodotti lattiero-caseari probiotici. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.4.3.3. Alterazioni e difetti
  - 1.4.4. Formaggi. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.4.4.1. Ricotte e sostituti del formaggio

- 1.4.4.2. Alterazioni e difetti
- 1.4.5. Panna e burro
  - 1.4.5.1. Panna: definizione, classificazione, composizione chimica e valore nutrizionale
  - 1.4.5.2. Burro: definizione, classificazione, composizione chimica e valore nutrizionale
  - 1.4.5.3. Alterazioni e difetti
- 1.4.6. Gelati e dolci a base di latte
  - 1.4.6.1. Gelati: definizione, classificazione, preparazione, composizione chimica e valore nutrizionale, gelati da congelatore
  - 1.4.6.2. Dolci a base di latte
- 1.5. Uova, prodotti a base di uova e grassi di origine animale
  - 1.5.1. Uova e prodotti a base di uova
    - 1.5.1.1. Definizione e classificazione: Struttura. Composizione chimica
    - 1.5.1.2. Valore nutrizionale. Parametri di qualità
  - 1.5.2. Grassi e oli commestibili
    - 1.5.2.1. Definizione e classificazione: di origine animale e di origine vegetale
    - 1.5.2.2. Metodi di produzione ed estrazione
    - 1.5.2.3. Composizione chimica e valore nutrizionale. Controllo della qualità
- 1.6. Cereali e prodotti a base di cereali
  - 1.6.1. Classificazione e definizione di cereali
    - 1.6.1.1. Caratteristiche morfologiche e strutturali
  - 1.6.2. Derivati dei cereali: farina semola e semolino
    - 1.6.2.1. Valore nutritivo delle farine
  - 1.6.3. Grani lavorati e pane
    - 1.6.3.1. Pane: definizione, tipi di pane e idoneità della farina per pane
    - 1.6.3.2. Composizione e valore nutrizionale
    - 1.6.3.3. Alterazioni e difetti
  - 1.6.4. Pasta. Concetto e classificazione
    - 1.6.4.1. Caratteristiche generali della pasta: composizione chimica e valore nutrizionale della pasta
  - 1.6.4.2. Alterazioni e difetti
- 1.6.5. Prodotti a base di grano comuni
  - 1.6.5.1. Concetto e classificazione
  - 1.6.5.2. Composizione chimica e valore nutrizionale
- 1.7. Legumi e verdure
  - 1.7.1. Legumi e derivati. Definizione. Classificazione. Caratteristiche strutturali
    - 1.7.1.1. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.7.1.2. Determinazioni analitiche
  - 1.7.2. Verdure: definizioni e classificazione. Caratteristiche strutturali
    - 1.7.2.1. Composizione chimica e valore nutrizionale
  - 1.7.3. Tuberi e prodotti a base di tuberi: definizione e classificazione. Caratteristiche strutturali
    - 1.7.3.1. Composizione chimica e valore nutrizionale
  - 1.7.4. Derivati delle verdure: prodotti congelati, essiccati, concentrati, tritati e sterilizzati
    - 1.7.4.1. Composizione e valore nutrizionale
  - 1.7.5. Definizione e classificazione dei funghi
    - 1.7.5.1. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.7.5.2. Alterazioni e difetti
- 1.8. Frutta e derivati
  - 1.8.1. Frutta e definizione. Caratteristiche strutturali
    - 1.8.1.1. Classificazione e categorizzazione. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.8.1.2. Alterazione della frutta
  - 1.8.2. Derivati della frutta: concentrati, congelati, essiccati, succhi, marmellate, confetture, gelatine, composte e frutta candita
    - 1.8.2.1. Composizione e valore nutrizionale
    - 1.8.2.3. Determinazioni analitiche di frutta e derivati
  - 1.8.3. Frutta secca e derivati: concetti e classificazione
    - 1.8.3.1. Composizione e valore nutrizionale
    - 1.8.3.2. Alterazioni e difetti





- 1.9. Acqua e bevande
  - 1.9.1. Acqua e ghiaccio. Concetto: Classificazione. Acqua potabile in bottiglia. Ghiaccio
    - 1.9.1.1. Caratteristiche Fisico-Chimiche e sensoriali dell'acqua potabile
  - 1.9.2. Bibite: concetti e tipologie. Caratteristiche e composizione
    - 1.9.2.1. Tecnologia di produzione
    - 1.9.2.2. Bevande sportive, arricchite e nutraceutiche
  - 1.9.3. Bevande fermentate
    - 1.9.3.1. Birra: definizione, tipi, materie prime, composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.9.3.2. Difetti e alterazioni
    - 1.9.3.3. Vino, sidro e altre bevande fermentate: definizione e tipologie
    - 1.9.3.4. Composizione chimica e valore nutrizionale
    - 1.9.3.5. Difetti e alterazioni
  - 1.9.4. Bevande alcoliche. Concetto e tipi di bevande distillate
    - Materie prime
    - 1.9.4.1. Composizione delle bevande distillate
- 1.10. Nuovi alimenti
  - 1.10.1. Introduzione e caratteristiche generali
  - 1.10.2. Tecniche di elaborazione
  - 1.10.3. Esempi: alimenti funzionali, geneticamente modificati, ultra-lavorati e nuovi alimenti e novel food



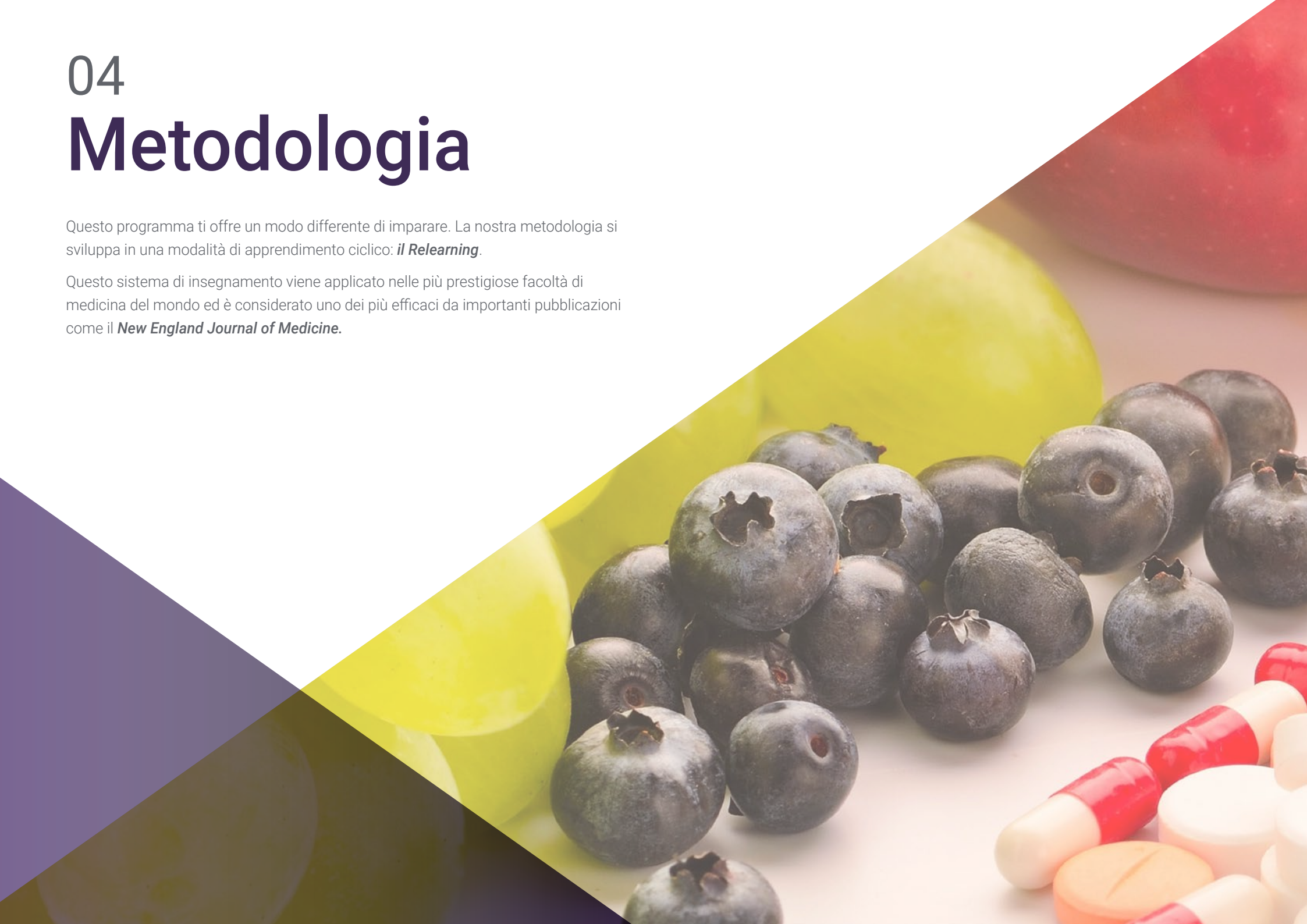
*Specializzati nella scienza della  
Bromatologia e accedi alle migliori  
offerte di lavoro in questo settore.  
Inizia subito”*

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

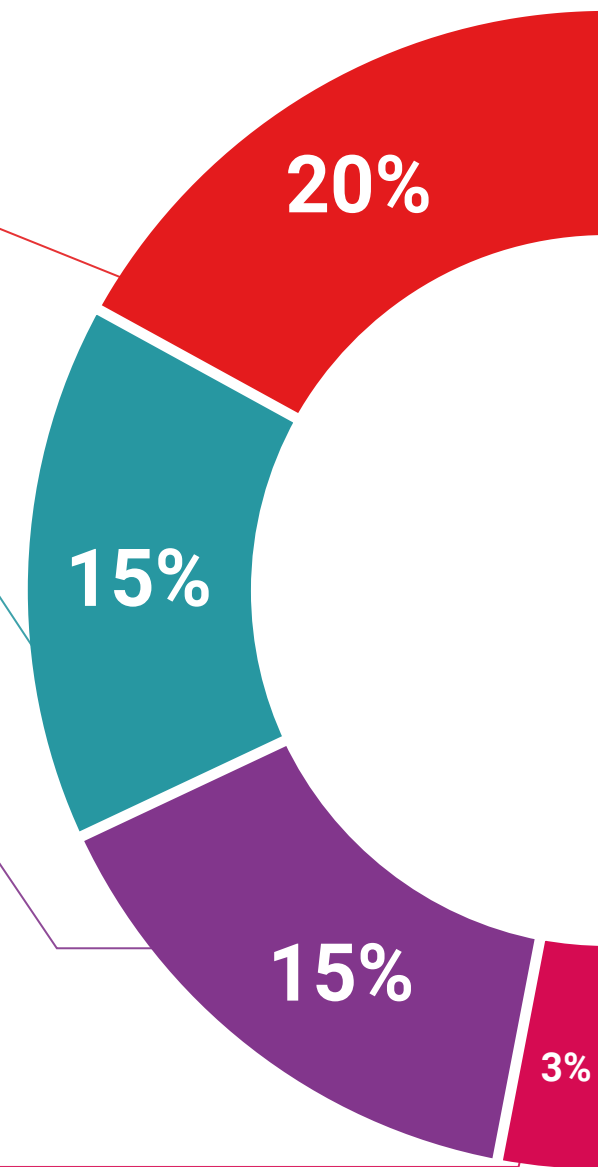
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

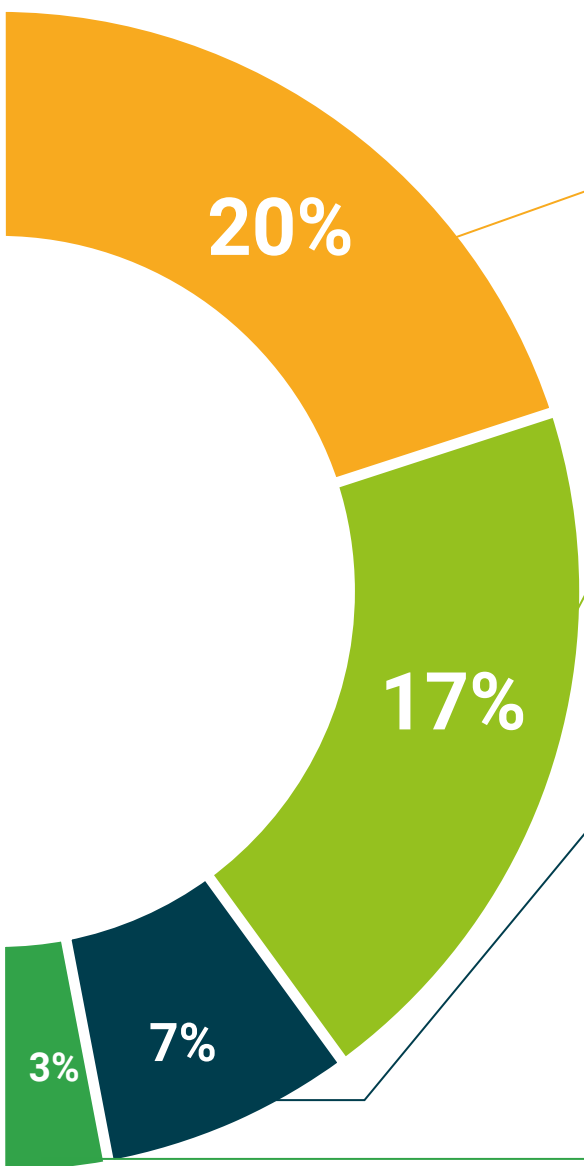


#### Letture complementari

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.



# 05 Titolo

Il Corso Universitario in Bromatologia 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 Bromatologia 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 Bromatologia 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 innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Bromatologia Alimentare

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

# Corso Universitario

## Bromatologia Alimentare

