

Corso Universitario

Gestione e Certificazione
della Sicurezza
nell'Industria Alimentare

90001



Corso Universitario

Gestione e Certificazione
della Sicurezza
nell'Industria Alimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **12 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Ore teoriche: **300 o.**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtitude.com/it/nutrizione/corso-universitario/gestione-certificazione-sicurezza-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 18

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

Il programma in Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare approfondisce i concetti più importanti di pericolo, rischio e sicurezza applicati all'industria alimentare, nonché i metodi utilizzati per il loro controllo, compresi gli allergeni. Tratta i principi della gestione della garanzia di sicurezza nell'industria della produzione alimentare, utilizzando il piano HACCP come modello, affrontando aspetti quali la gestione della documentazione, i registri elettronici, gli audit e altri requisiti necessari per il successo della certificazione. Viene inoltre preso in considerazione il caso dello standard ISO-17025, poiché le prove di laboratorio sono fondamentali nel processo decisionale per il controllo dei pericoli e la valutazione dei rischi, comprese le azioni correttive. Per tutti questi motivi, il corso si classifica come uno dei migliori sull'argomento attualmente disponibili sul mercato.



“

Padroneggia le certificazioni di sicurezza alimentare dei principali sistemi globali e diventa un nutrizionista di prestigio nel panorama attuale"

Questo Corso Universitario In Gestione e Certificazione della Sicurezza Alimentare di TECH Università Tecnologica sviluppa i concetti più importanti di pericolo, rischio e sicurezza applicati all'industria alimentare, nonché i metodi più comunemente utilizzati per il controllo di questi pericoli, compresi gli allergeni. Affronta i principi della gestione della garanzia di sicurezza nell'industria alimentare, utilizzando come modello il piano HACCP, i suoi prerequisiti, le fasi di attuazione e la verifica della sua efficacia.

Il programma è stato sviluppato partendo da un approccio di valutazione del rischio in linea con le attuali tendenze della gestione della garanzia della qualità in generale e, in particolare, della gestione della sicurezza.

In questo modo vengono esaminati i principi generali di un processo di certificazione in un contesto internazionale, coprendo aspetti quali la gestione della documentazione, i registri elettronici, gli audit e altri requisiti necessari per una certificazione di successo.

Dato il carattere internazionale di questo Corso Universitario, sono stati scelti i modelli più utilizzati a livello globale, in base alla rilevanza che questi programmi hanno acquisito nel commercio mondiale. Vengono esaminati il contesto, la struttura e l'ambito di applicazione della norma ISO-22000, che fa parte di un sistema riconosciuto a livello internazionale (ISO) e può essere adattata per diventare un modello FSSC-22000, che fa parte del sistema globale di sicurezza alimentare GFSI (Global Food Safety Initiative). Inoltre, è stato incluso lo studio delle certificazioni di pratiche corrette (GMP o produzione, produzione primaria, ecc.), in quanto parte di un sistema di gestione certificabile.

Allo stesso modo, viene preso in considerazione il caso dello standard ISO-17025, poiché i test di laboratorio sono un elemento chiave nel processo decisionale per il controllo dei pericoli e la valutazione dei rischi, comprese le azioni correttive.

Questo **Corso Universitario in Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Le caratteristiche principali del programma sono:

- » Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare
- » Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- » Novità sulla Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare
- » Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- » Speciale enfasi sulle metodologie innovative per la Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare
- » Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- » Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile che sia provvisto di connessione a internet



Se vuoi crescere e affermarti nel settore alimentare come esperto nutrizionista, questo è il momento adatto"

“ *Analizzando i principali tipi di pericoli associati agli alimenti, puoi contribuire alla sicurezza alimentare nel processo di lavorazione e preparazione degli alimenti*”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti dell'industria alimentare, 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 lo specialista 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.

Grazie a questo corso Universitario di Tech saprai come realizzare un piano di gestione della sicurezza alimentare in qualsiasi azienda del settore.

Il miglior programma sulla Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare adattato ai nutrizionisti del settore.



02

Obiettivi

Il Corso Universitario in Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare ha l'obiettivo di guidare il professionista alla conoscenza delle diverse certificazioni che attualmente garantiscono la sicurezza degli alimenti che vengono consumati, mettendo in guardia dai possibili pericoli che possono comparire se il processo attraverso il quale essi passano non è adeguato. Aspetti che un nutrizionista deve padroneggiare per svolgere correttamente il proprio lavoro. Nel corso di questo Corso Universitario, il professionista tratterà quindi i principali interventi nell'ambito della sicurezza alimentare, un tema fondamentale al giorno d'oggi. Il nutrizionista sarà così competente in materia, avendo la sicurezza di eseguire i protocolli nel modo più efficace e sicuro possibile e con la garanzia di Tech.





“

Questa è l'opzione più adatta per approfondire le conoscenze sugli ultimi sviluppi della sicurezza alimentare da un punto di vista nutrizionale"



Obiettivi generali

- » Dimostrare i concetti più importanti in materia di sicurezza alimentare
- » Definire il concetto di rischio e di valutazione del rischio
- » Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Concretizzare i principi del piano HACCP
- » Definire i principi di un processo di certificazione
- » Sviluppare il concetto di certificazione delle buone pratiche
- » Analizzare i principali modelli di certificazione internazionale per la gestione della sicurezza alimentare nell'industria alimentare





Obiettivi specifici

- » Analizzare i principali tipi di pericoli associati agli alimenti
- » Valutare e applicare il principio del rischio e dell'analisi del rischio nella sicurezza alimentare
- » Identificare i prerequisiti e le condizioni preliminari per l'implementazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Identificare i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica e alcuni dei metodi utilizzati per controllarli
- » Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- » Identificare i metodi per valutare l'efficacia di un piano di gestione dei punti critici e della sicurezza
- » Stabilire i requisiti generali per la certificazione
- » Identificare i diversi tipi di Buone Pratiche (GxP) richieste in un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la loro certificazione
- » Sviluppare la struttura degli standard internazionali ISO e ISO 17025
- » Definire le caratteristiche, la struttura e la portata dei principali sistemi di certificazione della sicurezza alimentare a livello mondiale

03

Direzione del corso

I docenti di questo Corso Universitario sono altamente qualificati nel campo della gestione della sicurezza alimentare e della certificazione nell'industria alimentare applicata ai nutrizionisti, il che fa sì che, lo stesso, sia di riferimento per il settore. Hanno raggruppato le loro conoscenze ed esperienze e gli ultimi sviluppi legislativi in questo campo per offrire al nutrizionista un'esperienza di apprendimento completa e aggiornata. Altri specialisti associati a questo settore legislativo hanno partecipato, inoltre, allo sviluppo del piano di studi, completando il programma in modo interdisciplinare con una prospettiva globale. Tutto questo, con la garanzia di Tech e con l'obiettivo di preparare il nutrizionista e avviare la sua carriera al successo.



“

I professionisti di questo Corso Universitario hanno ideato una sezione con le 7 fasi di implementazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point) senza eguali"

Direttore ospite internazionale

Ampliamente specializzato nella **Sicurezza Alimentare**, John Donaghy è un noto **Microbiologo** con oltre 20 anni di esperienza professionale. La sua conoscenza completa di materie come agenti patogeni di origine alimentare, la valutazione dei rischi e la diagnosi molecolare lo hanno portato a far parte di istituzioni di riferimento internazionali come **Nestlé** o il **Dipartimento dei Servizi Scientifici dell'Agricoltura dell'Irlanda del Nord**.

Tra i suoi compiti principali, ha curato aspetti operativi relativi alla **microbiologia della sicurezza alimentare**, tra cui analisi dei rischi e punti critici di controllo. Inoltre, ha sviluppato diversi **programmi prerequisiti**, oltre a **specifiche batteriologiche** per garantire ambienti igienici alle coppie che sono sicuri per la produzione alimentare ottimale.

Il suo fermo impegno a fornire servizi di prima classe lo ha spinto a conciliare il suo **lavoro di direzione** con la **Ricerca Scientifica**. A questo proposito, dispone di una **lunga produzione accademica**, composta da oltre 50 articoli su argomenti come l'impatto dei **Big Data** sulla gestione dinamica del **rischio di sicurezza alimentare**, gli aspetti microbiologici degli ingredienti lattiero-caseari, la rilevazione di esterasi di acido ferulico da parte di *Bacillus subtilis*, l'estrazione di pectina da scorze di agrumi mediante poligalaturonasa prodotta in siero o la produzione di enzimi proteolitici da parte di *Lysobacter gummosus*.

D'altra parte, è un relatore abituale in congressi e forum a livello globale, dove affronta le **metodologie di analisi molecolare** più innovative per rilevare agenti patogeni e le tecniche di implementazione dei sistemi di eccellenza nella produzione di alimenti. In questo modo, aiuta i professionisti a rimanere all'avanguardia in questi settori, promuovendo progressi significativi nella comprensione del **Controllo di Qualità**. Inoltre, **sponsorizza progetti interni** di ricerca e sviluppo per migliorare la sicurezza microbiologica degli alimenti.



Dott. Donaghy, John

- » Direttore mondiale della sicurezza alimentare di Nestlé, Losanna, Svizzera
- » Responsabile di progetto per la microbiologia della sicurezza alimentare presso l'Istituto di scienze agroalimentari e biologiche dell'Irlanda del Nord
- » Consigliere scientifico superiore presso il Dipartimento dei servizi scientifici dell'agricoltura, Irlanda del Nord
- » Consulente per varie iniziative finanziate dall'Autorità per la sicurezza alimentare del governo irlandese e dell'Unione europea
- » Dottorato di ricerca in biochimica presso l'Università dell'Ulster
- » Membro della Commissione internazionale per le specifiche microbiologiche degli alimenti

“

*Grazie a TECH potrai
apprendere con i migliori
professionisti del mondo”*

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Dottorato in Chimica Agricola e Bromatologia presso l'Università Autonoma di Madrid
- ♦ Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA) presso l'Università di Oviedo
- ♦ Ingegnere alimentare, Laurea in Scienze e Tecnologia degli alimenti (CYTA)
- ♦ Esperta in Gestione della Qualità Alimentare ISO 22000
- ♦ Specialista in Qualità e Sicurezza Alimentare, Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)

Personale docente

Dott.ssa Andrés Castillo, Alcira Rosa

- » Ricercatrice Progetto GenObIACM. Gruppo UCM
- » IRYCIS Istituto R&C di Ricerca Sanitaria U. Endotelio e MCM
- » Coordinatrice E.C. con farmaci e prodotti alimentari
- » *Data Manager* di Studi Clinici con farmaci per la DM2
- » Laurea in Marketing. UADE
- » Esperto Universitario in Nutrizione e Dietetica con fattori di Rischio CV e DM UNED
- » Corso di Tracciabilità Alimentaria Fondazione USAL



04

Struttura e contenuti

I contenuti di questo programma sono stati strutturati in modo che il nutrizionista possa ottenere una conoscenza approfondita del campo delle certificazioni di sicurezza nell'industria alimentare, nonché essere preparato alla loro gestione dopo il completamento del programma stesso. Il piano di studi è stato stilato da esperti del settore che operano quotidianamente in questo ambito, aventi un'eccellente preparazione professionale e una vasta esperienza nel settore. Essi hanno così unificato le loro conoscenze e realizzato due moduli didattici. Il primo si focalizza sulla gestione della sicurezza alimentare, compresi i tipi di pericoli che si possono incontrare se non si opera in modo corretto o le 7 fasi di attuazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point). Il secondo modulo verte sulle certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare che il nutrizionista deve controllare per il corretto svolgimento delle sue attività.





“

Questo Corso Universitario in Gestione e Certificazione della Sicurezza Alimentare è stato appositamente progettato per i Nutrizionisti al fine di aggiornare le loro conoscenze nel settore"

Modulo 1. Gestione della sicurezza alimentare

- 1.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
 - 1.1.1. Il concetto di pericolo
 - 1.1.2. Il concetto di rischio
 - 1.1.3. La valutazione dei rischi
 - 1.1.4. La sicurezza alimentare e la sua gestione basata sulla valutazione del rischio
- 1.2. Pericoli fisici
 - 1.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
 - 1.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
- 1.3. Pericoli chimici
 - 1.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
 - 1.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
 - 1.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
 - 1.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
 - 1.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
 - 1.3.6. Allergeni negli alimenti
 - 1.3.7. Controllo degli allergeni nell'industria alimentare
- 1.4. Rischi biologici
 - 1.4.1. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
 - 1.4.2. Pericoli di origine microbica
 - 1.4.3. Rischi biologici non microbici
 - 1.4.4. Metodi di controllo dei rischi biologici
- 1.5. Programma di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 1.5.2. Informazioni sulle GMP
 - 1.5.3. Ambito di applicazione delle GMP
 - 1.5.4. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza
- 1.6. Procedura Operativa Standard di Sanificazione (SSOP)
 - 1.6.1. Sistemi di sanificazione nell'industria alimentare
 - 1.6.2. Ambito di applicazione delle SSOP
 - 1.6.3. Struttura di una SSOP
 - 1.6.4. Le SSOP in un sistema di gestione della sicurezza
- 1.7. Il piano di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
 - 1.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 1.7.2. Il contesto dell'HACCP
 - 1.7.3. Prerequisiti del sistema HACCP
 - 1.7.4. Le 1 passi preliminari all'implementazione del sistema HACCP
- 1.8. Le 7 fasi di implementazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 1.8.1. L'analisi dei rischi
 - 1.8.2. Identificazione dei punti critici di controllo
 - 1.8.3. Definizione dei limiti critici
 - 1.8.4. Definizione di procedure di monitoraggio
 - 1.8.5. Attuazione delle azioni correttive
 - 1.8.6. Definizione delle procedure di verifica
 - 1.8.7. Sistema di registrazione e documentazione
- 1.9. Valutazione dell'efficienza del sistema HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 1.9.1. Valutazione dell'efficienza di un CCP
 - 1.9.2. Valutazione complessiva dell'efficienza del piano HACCP
 - 1.9.3. Uso e gestione dei registri per valutare l'efficienza del piano HACCP
- 1.10. Varianti del piano Hazard and Critical Control Point (HACCP) basate su sistemi di rischio
 - 1.10.1. VACCP o piano di garanzia delle vulnerabilità e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.2. TACCP o Valutazione delle minacce e dei punti critici di controllo (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.3. HARPC o Analisi dei rischi e controlli preventivi basati sulla valutazione dei rischi (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Modulo 2. Certificazioni di sicurezza alimentare per l'industria alimentare

- 2.1. Principi di certificazione
 - 2.1.1. Il concetto di certificazione
 - 2.1.2. Organismi di certificazione
 - 2.1.3. Schema generale di un processo di certificazione
 - 2.1.4. Gestione di un programma di certificazione e ricertificazione
 - 2.1.5. Sistema di gestione prima e dopo la certificazione
- 2.2. Certificazioni di Buona Pratica
 - 2.2.1. La certificazione della di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 2.2.2. Il caso delle GMP per gli integratori alimentari
 - 2.2.3. Certificazione di buone pratiche per la produzione primaria
 - 2.2.4. Altri programmi di buone pratiche (GxP)
- 2.3. Certificazione ISO 17025
 - 2.3.1. Lo schema normativo ISO
 - 2.3.2. Generalità del sistema ISO 17025
 - 2.3.3. Certificazione ISO 17025
 - 2.3.4. Il ruolo della certificazione ISO 17025 nella gestione della sicurezza alimentare
- 2.4. Certificazione ISO 22000
 - 2.4.1. Contesto
 - 2.4.2. Struttura della ISO 22000
 - 2.4.3. Ambito di applicazione della certificazione ISO 22000
- 2.5. Iniziativa GFSI e programmi Global GAP e Global Markets Program
 - 2.5.1. L'iniziativa per la sicurezza alimentare globale GFSI (Global Food Safety Initiative)
 - 2.5.2. Struttura del programma Global GAP
 - 2.5.3. Ambito di applicazione della certificazione Global GAP
 - 2.5.4. Struttura del programma Global Markets Program
 - 2.5.5. Ambito di applicazione della certificazione Global Markets Program
 - 2.5.6. Relazione del programma Global GAP e Global Markets con altre certificazioni
- 2.6. Certificazione SQF (Safe Quality Food)
 - 2.6.1. Struttura del programma SQF
 - 2.6.2. Ambito di applicazione della certificazione SQF
 - 2.6.3. Relazione del SQF con altre certificazioni
- 2.7. Certificazione BRC (British Retail Consortium)
 - 2.7.1. Struttura del programma BRC
 - 2.7.2. Ambito di applicazione della certificazione BRC
 - 2.7.3. Relazione del BRC con altre certificazioni
- 2.8. Certificazione IFS
 - 2.8.1. Struttura del programma IFS
 - 2.8.2. Ambito di applicazione della certificazione IFS
 - 2.8.3. Relazione del IFS con altre certificazioni
- 2.9. Certificazione FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
 - 2.9.1. Il contesto del programma FSSC 22000
 - 2.9.2. Struttura del programma FSSC 22000
 - 2.9.3. Ambito di applicazione della certificazione FSSC 22000
- 2.10. Programmi di difesa alimentare
 - 2.10.1. Il concetto di difesa alimentare
 - 2.10.2. Ambito di applicazione di un programma di difesa alimentare
 - 2.10.3. Strumenti e programmi per l'attuazione di un programma di difesa alimentare



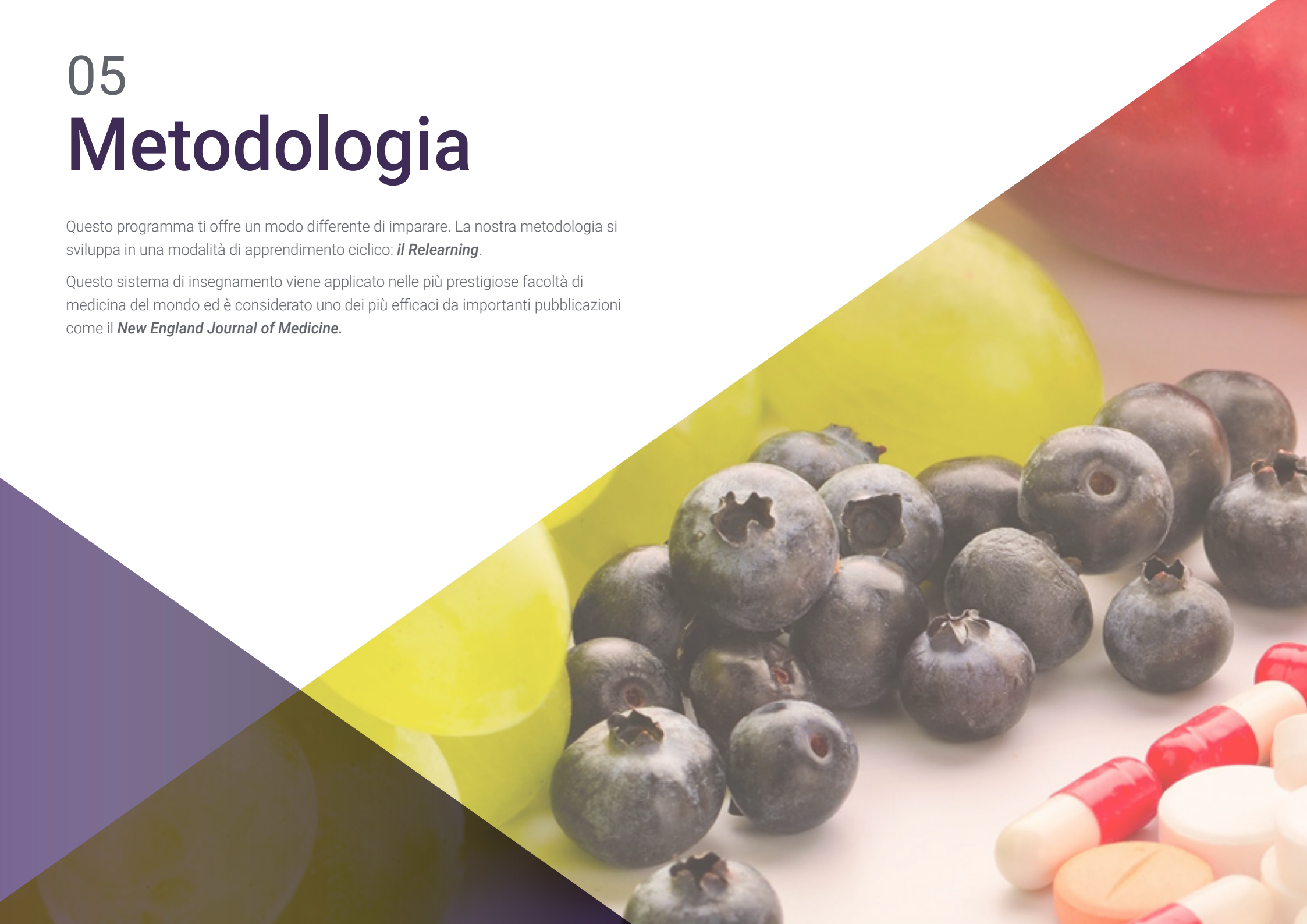
*Questo programma ti
permetterà di avanzare
professionalmente"*

05

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

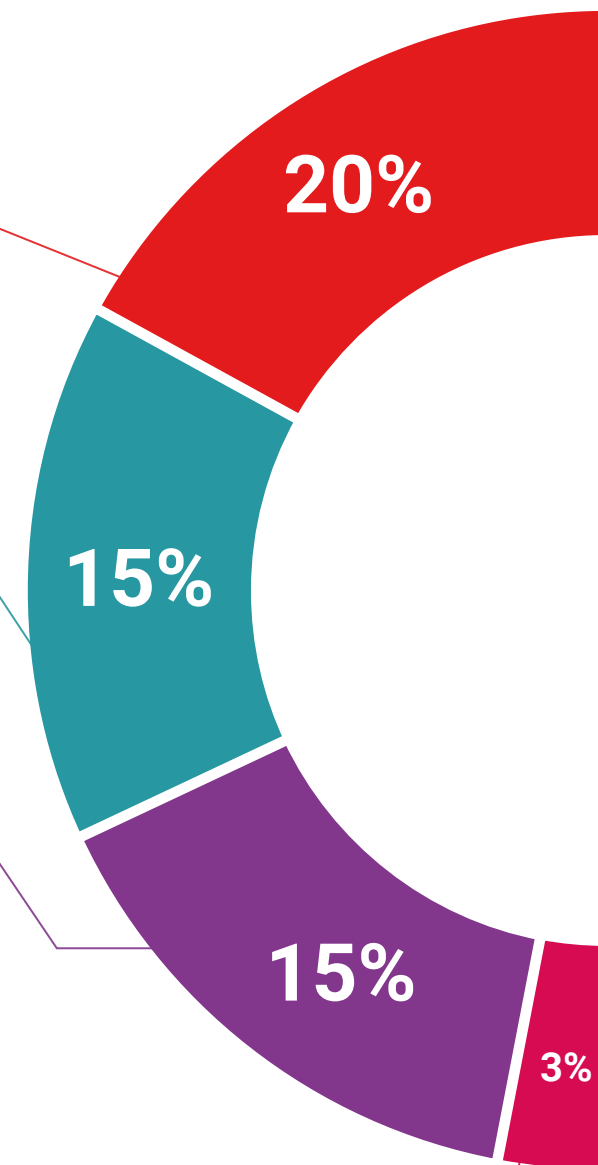
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

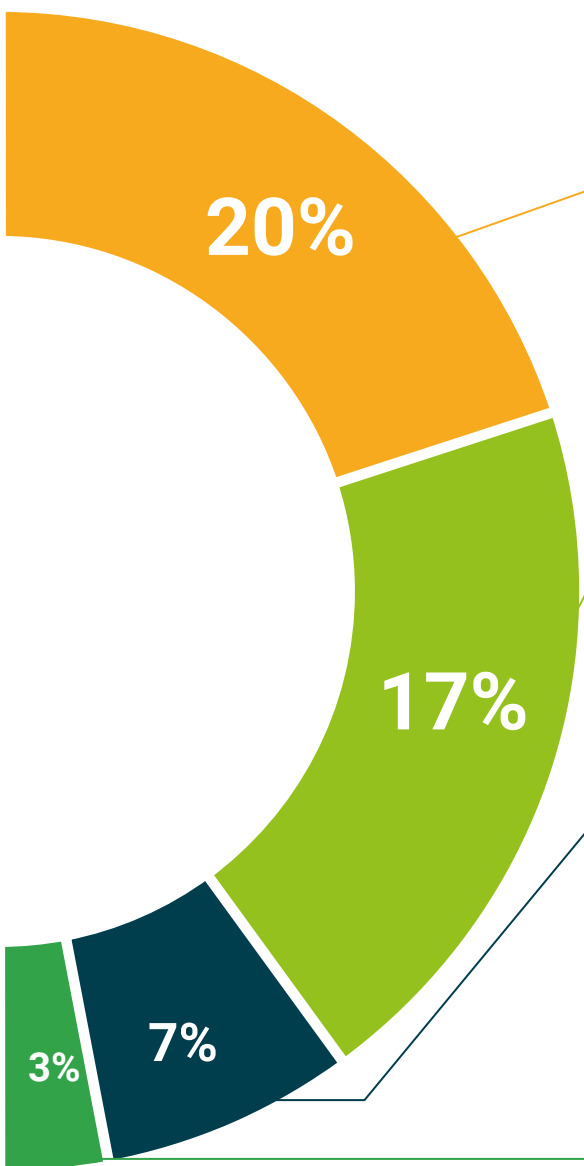
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Gestione e Certificazione della Sicurezza 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 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 Gestione e Certificazione della Sicurezza nell'Industria Alimentare**

N. Ore Ufficiali: **300 O.**



*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
gruppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Gestione e Certificazione
della Sicurezza
nell'Industria Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 12 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Ore teoriche: 300 o.
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Gestione e Certificazione
della Sicurezza
nell'Industria Alimentare