

Corso Universitario

Implementazione del Sistema HACCP



tech università
tecnologica

Corso Universitario Implementazione del Sistema HACCP

- » Modalità: online
- » Durata: 12 settimane
- » Titolo: TECH Università
Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/implementazione-sistema-haccp

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

A causa della crescente domanda di alimenti sicuri e di alta qualità da parte dei consumatori, le normative sanitarie stanno diventando sempre più severe. Per questo motivo, l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) è diventata un elemento obbligatorio nelle aziende di produzione alimentare, perché consente di identificare e controllare i pericoli che mettono a rischio la catena di produzione. In quest'ottica, TECH ha sviluppato un programma composto da due moduli che offrono una descrizione completa degli elementi del mercato alimentare e della gestione dei processi di controllo nell'ambito del sistema HACCP. Questo, attraverso una modalità 100% online che permetterà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

Assimila i concetti legati al Sistema HACCP e applica i suoi benefici per migliorare l'analisi dei rischi e avere maggiore controllo sui processi di produzione alimentare”

Il presente Corso Universitario in Implementazione del Sistema HACCP è un'opportunità unica per gli studenti di acquisire conoscenze specializzate nel campo della produzione e della lavorazione alimentare, nonché delle particolarità che ogni tipo di alimento ha durante la sua manipolazione. Con questo in mente, i partecipanti esploreranno i fondamenti tecnici per condurre una buona Analisi dei Pericoli all'interno della catena di produzione alimentare, al fine di garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Questo sarà possibile grazie al completo programma del corso, il quale fornirà la definizione dei concetti legati alla composizione di ogni classe di alimenti di origine vegetale e animale, con l'obiettivo di riconoscere i rischi a cui possono essere esposti e di applicare la tecnica adeguata per mitigarli. Inoltre, verrà approfondita la materia della sicurezza alimentare, la quale verrà affrontata a partire dal riconoscimento dei punti critici della catena di produzione, in quanto ciò permetterà allo studente di integrare le strategie adeguate per prevenire incidenti o pratiche inadeguate di manipolazione.

Questo programma è offerto attraverso l'innovativa metodologia del *Relearning*, che consente di studiare al 100% online, dando agli studenti la flessibilità di imparare da qualsiasi luogo e nel momento a loro più congeniale. Inoltre, avranno accesso alle risorse multimediali 24 ore su 24, consentendo loro di assimilare i contenuti al proprio ritmo. Inoltre, attraverso l'analisi di casi di studio, i partecipanti svilupperanno capacità di problem solving affrontando situazioni simulate in un ambiente realistico.

Questo **Corso Universitario in Implementazione del Sistema HACCP** 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 Implementazione del Sistema HACCP
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Particolare enfasi speciale 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



*Una qualifica progettata
per quei professionisti
che stanno cercando di
raggiungere il successo
nell'Industria Alimentare”*

“

Imparare al proprio ritmo è una realtà grazie alla metodologia di questo programma. Inizia ora e fai parte dei professionisti del futuro"

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono con questa formazione l'esperienza del loro lavoro, oltre a rinomati esperti di società di riferimento e università di prestigio.

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. A tale scopo, sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da esperti di prestigio.

Una volta completato lo studio di questa qualifica, riuscirai ad aprire la strada a nuove opportunità di lavoro e ad aumentare le tue prospettive economiche.

Assicura il tuo successo professionale iscrivendoti a questo Corso Universitario e fatti notare nell'Industria Alimentare.



02 Obiettivi

Il principale obiettivo di questo programma educativo è fornire agli studenti le ultime novità nell'Industria Alimentare, dotandoli di una conoscenza approfondita degli aspetti pratici per l'implementazione del Sistema HACCP all'interno della catena di produzione alimentare. In questo modo, gli studenti saranno preparati per progettare e integrare gli elementi di questo metodo, al fine di mitigare i rischi e avere un maggiore controllo sul processo. Tutto ciò sarà realizzato attraverso lo studio di contenuti multimediali che rafforzeranno le competenze dei partecipanti.



“

I migliori contenuti multimediali e la metodologia di apprendimento più innovativa del mercato sono pronti ad aiutarti a crescere professionalmente. Inizia ora”



Obiettivi generali

- ♦ Riconoscere i livelli di organizzazione dei microrganismi procarioti e eucarioti, nonché collegare le loro strutture principali con la loro funzione
- ♦ Comprendere le basi della patogenicità microbica e i meccanismi di difesa del corpo umano contro gli agenti patogeni esistenti
- ♦ Comprendere le principali tecniche e strategie per l'inibizione, la distruzione o l'eliminazione delle popolazioni microbiche
- ♦ Conoscere e mettere in relazione i principali meccanismi di scambio genetico nei microrganismi e la loro applicazione nelle biotecnologie alimentari

“

Rafforza i concetti necessari per identificare e gestire i rischi alimentari, grazie all'innovativa metodologia Relearning”





Obiettivi specifici

- ◆ Controllare e ottimizzare i processi e i prodotti coinvolti nell'industria alimentare.
Produzione e conservazione di alimenti
- ◆ Sviluppare nuovi processi e prodotti
- ◆ Conoscere i processi industriali di trasformazione e conservazione degli alimenti, nonché le tecnologie di confezionamento e conservazione
- ◆ Scoprire i processi di trasformazione e conservazione specifici relativi alle principali tipologie di industrie alimentari
- ◆ Identificare i sistemi di controllo e di ottimizzazione dei processi e dei prodotti applicati alle principali tipologie di industrie alimentari
- ◆ Applicare le conoscenze acquisite sui processi di trasformazione e di conservazione allo sviluppo di nuovi processi e prodotti
- ◆ Identificare e interpretare i requisiti dello standard di gestione della sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000) per la sua successiva applicazione e valutazione da parte degli addetti alla catena alimentare
- ◆ Sviluppare, implementare, valutare e mantenere adeguate pratiche di igiene, di sicurezza alimentare e di sistemi di controllo del rischio, applicando la legislazione in vigore
- ◆ Partecipare alla progettazione, all'organizzazione e alla gestione di diversi servizi alimentari
- ◆ Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità
- ◆ Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare
- ◆ Collaborare alla protezione dei consumatori nel contesto della sicurezza e della qualità alimentare

03

Struttura e contenuti

Il percorso di studio di questo corso universitario è stato progettato da esperti riconosciuti del Settore Alimentare, con l'obiettivo di fornire agli studenti un'istruzione di prim'ordine. In questo modo, i partecipanti avranno l'opportunità di apprendere in modo approfondito l'integrazione del sistema HACCP nella produzione alimentare. Tale obiettivo sarà raggiunto attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi pratici, che consentiranno agli studenti di sviluppare competenze professionali in questo campo.





“

Questi due moduli ti consentiranno di acquisire una conoscenza più completa sull'applicazione del Sistema HACCP”

Modulo 1. Industria alimentare

- 1.1. Cereali e prodotti derivati I
 - 1.1.1. Cereali: produzione e consumo
 - 1.1.1.1. Classificazione dei cereali
 - 1.1.1.2. Stato attuale della ricerca e situazione industriale
 - 1.1.2. Concetti di base sui cereali
 - 1.1.2.1. Metodi e attrezzature per la caratterizzazione di farine e impasti per la panificazione
 - 1.1.2.2. Proprietà reologiche durante l'impasto, la fermentazione e la cottura in forno
 - 1.1.3. Prodotti derivati dai cereali: Ingredienti, additivi e coadiuvanti Classificazione ed effetti
- 1.2. Cereali e prodotti derivati II
 - 1.2.1. Processo di pianificazione: Fasi, modifiche prodotte, strumenti utilizzati
 - 1.2.2. Caratterizzazione strumentale, sensoriale e nutrizionale dei prodotti a base di cereali
 - 1.2.3. Applicazione della refrigerazione nella panificazione. Pane precotto congelato. Qualità del processo e del prodotto
 - 1.2.4. Prodotti senza glutine derivati da cereali. Caratteristiche di formulazione, processo e qualità
 - 1.2.5. Prodotti a base di pasta. Ingredienti e lavorazione. Tipi di pasta
 - 1.2.6. Innovazione nei prodotti da forno. Tendenze nel design del prodotto
- 1.3. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
 - 1.3.1. Qualità igienico-sanitaria del latte
 - 1.3.1.1. Origine e livelli di contaminazione Microbiota iniziale e contaminante
 - 1.3.1.2. Presenza di contaminanti chimici: residui e contaminanti
 - 1.3.1.3. Influenza dell'igiene nella catena di produzione e commercializzazione del latte
 - 1.3.2. Produzione di latte. Sintesi del latte
 - 1.3.2.1. Fattori che influenzano la composizione del latte: estrinseci e intrinseci
 - 1.3.2.2. Mungitura: buone pratiche di processo
 - 1.3.3. Pretrattamento del latte in azienda: filtrazione, refrigerazione e metodi alternativi di conservazione
 - 1.3.4. Trattamenti nell'industria lattiero-casearia: chiarificazione e bacto-fugazione, scrematura, standardizzazione, omogeneizzazione, disaerazione. Pastorizzazione. Definizione. Procedimenti, Temperature di trattamento e fattori limitanti
 - 1.3.4.1. Tipologie di pastorizzazione. Confezionamento. Controllo di qualità. Sterilizzazione. Definizione
 - 1.3.4.2. Metodi: convenzionale, UHT, altri sistemi. Confezionamento. Controllo qualità Difetti di fabbricazione e alterazioni
 - 1.3.4.3. Tipi di latte pastorizzato e sterilizzato. Selezione del latte. Frullati e Latte aromatizzato. Processo di miscelazione Latte arricchito. Processo di arricchimento
 - 1.3.4.4. Latte evaporato. Latte condensato
 - 1.3.5. Sistemi di conservazione e di confezionamento
 - 1.3.6. Controllo di qualità del latte in Polvere
 - 1.3.7. Sistemi di confezionamento e controllo della qualità del latte
- 1.4. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
 - 1.4.1. Derivati del Latte. Panna e Burro
 - 1.4.2. Processo di produzione. Metodi di produzione continua. Confezione e conservazione. Difetti di fabbricazione e alterazioni
 - 1.4.3. Latte fermentato: Yogurt. Trattamenti preparatori del latte Processi e sistemi di produzione
 - 1.4.3.1. Tipi di yogurt. Problemi nella produzione Controllo della qualità
 - 1.4.3.2. Prodotti BIO e altri latte acidofilo
 - 1.4.4. Tecnologia della produzione del formaggio: trattamenti preparatori del latte
 - 1.4.4.1. Produzione di cagliata: sineresi. Pressatura. Salatura
 - 1.4.4.2. Attività dell'acqua nel formaggio. Controllo e conservazione della salamoia
 - 1.4.4.3. Maturazione del formaggio: agenti coinvolti. Fattori che determinano la maturazione Effetti della contaminazione del biota
 - 1.4.4.4. Problemi tossicologici del formaggio
 - 1.4.5. Additivi e trattamenti antimicotici
 - 1.4.6. Gelato. Caratteristiche Tipi di gelato. Processo di produzione
 - 1.4.7. Uova e prodotti a base di uova
 - 1.4.7.1. Uova fresche: lavorazione di uova fresche come materia prima per la produzione di prodotti a base di uova
 - 1.4.7.2. Prodotti a base di uova: liquidi, congelati e disidratati

- 1.5. Prodotti vegetali I
 - 1.5.1. Fisiologia e tecnologia post-raccolta. Introduzione
 - 1.5.2. Produzione di frutta e verdura, necessità di conservazione post-raccolta
 - 1.5.3. Respirazione: il metabolismo respiratorio e la sua influenza sulla conservazione post-raccolta e sul deterioramento degli ortaggi
 - 1.5.4. Etilene: sintesi e metabolismo. Implicazione dell'etilene nella regolazione della maturazione dei frutti.
 - 1.5.5. Maturazione della frutta: Processo di maturazione, le generalità e il relativo controllo
 - 1.5.5.1. Maturazione climaterica e non climaterica
 - 1.5.5.2. Cambiamenti compositivi: cambiamenti fisiologici e biochimici durante la maturazione e la conservazione di frutta e verdura
- 1.6. Prodotti Vegetali II
 - 1.6.1. Principio di conservazione di frutta e verdura attraverso il controllo dei gas ambientali. Modalità d'azione e applicazioni nella conservazione di frutta e verdura
 - 1.6.2. Conservazione in frigorifero. Controllo della temperatura nella conservazione di frutta e verdura
 - 1.6.2.1. Metodi e applicazioni tecnologiche.
 - 1.6.2.2. Danno da raffreddamento e relativo controllo
 - 1.6.3. Traspirazione: controllo della perdite d'acqua nella conservazione di frutta e verdura
 - 1.6.3.1. Principi fisici Sistemi di controllo
 - 1.6.4. Patologia post-raccolta: principali deterioramenti e marciumi durante la conservazione di frutta e verdura. Sistemi e metodi di controllo
 - 1.6.5. Prodotti di IV Gamma
 - 1.6.5.1. Fisiologia dei prodotti vegetali: tecnologie di gestione e conservazione
- 1.7. Prodotti Vegetali III
 - 1.7.1. Creazione delle conserve vegetali: Descrizione di una tipica linea di conserve vegetali
 - 1.7.1.1. Esempi dei principali tipi di conserve di verdure e legumi
 - 1.7.1.2. Nuovi prodotti di origine vegetale: zuppe fredde
 - 1.7.1.3. Descrizione di una tipica linea di confezionamento della frutta
 - 1.7.2. Lavorazione del succo e del nettare: estrazione e trattamento del succo
 - 1.7.2.1. Sistemi di lavorazione, stoccaggio e confezionamento asettici
 - 1.7.2.2. Esempi di linee di produzione per i principali tipi di succhi di frutta
 - 1.7.2.3. Produzione e conservazione di prodotti semilavorati: prodotti cremogenati
 - 1.7.3. Produzione di confetture, marmellate, confetture e gelatine: processo di produzione e confezionamento
 - 1.7.3.1. Esempi di linee di produzione caratteristiche
 - 1.7.3.2. Additivi utilizzati nella produzione di confetture e marmellate
- 1.8. Bevande alcoliche e oli
 - 1.8.1. Bevande alcoliche Vino. Processo di produzione
 - 1.8.1.1. Birra: processo di produzione. Tipologie
 - 1.8.1.2. Acquaviti e liquori: Processi di produzione e tipi
 - 1.8.2. Oli e grassi: Introduzione
 - 1.8.2.1. Olio d'oliva: Sistema di estrazione dell'olio d'oliva
 - 1.8.2.2. Oli di semi oleosi. Estrazione
 - 1.8.3. Grassi di origine animale: Raffinazione dei grassi e degli oli
- 1.9. Carne e prodotti a base di carne
 - 1.9.1. Industria della carne: Produzione e consumo
 - 1.9.2. Classificazione e proprietà funzionali delle proteine muscolari: Proteine miofibrillari, sarcoplastiche e stromali
 - 1.9.2.1. Conversione del muscolo in carne: sindrome da stress suino
 - 1.9.3. Maturazione della carne. Fattori che influenzano la qualità della carne destinata al consumo diretto e all'industrializzazione
 - 1.9.4. Chimica della polimerizzazione: ingredienti, additivi e coadiuvanti della polimerizzazione
 - 1.9.4.1. Processi di polimerizzazione industriale: processi di polimerizzazione a secco e a umido
 - 1.9.4.2. Alternative al nitrito
 - 1.9.5. Prodotti a base di carne marinata cruda e carne cruda: fondamenti e problemi di conservazione. Caratteristiche delle materie prime
 - 1.9.5.1. Tipi di prodotti. Operazioni di produzione
 - 1.9.5.2. Alterazioni e difetti
 - 1.9.6. Insaccati e prosciutti cotti: principi di base della preparazione di emulsioni di carne. Caratteristiche e selezione e delle materie prime
 - 1.9.6.1. Operazioni di produzione tecnologica. Sistemi industriali
 - 1.9.6.2. Alterazioni e difetti

- 1.10. Pesce e crostacei
 - 1.10.1. Pesce e crostacei. Caratteristiche di interesse tecnologico
 - 1.10.2. Principali attrezzi industriali per la pesca e la molluschicoltura
 - 1.10.2.1. Operazioni unitarie di tecnologia ittica
 - 1.10.2.2. Conservazione a freddo del pesce
 - 1.10.3. Salatura, decapaggio, essiccamento e affumicatura: aspetti tecnologici della produzione
 - 1.10.3.1. Caratteristiche del prodotto finale. Prestazioni
 - 1.10.4. Commercializzazione

Modulo 2. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- 2.1. Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori
 - 2.1.1. Definizione e concetti di base
 - 2.1.2. Evoluzione della sicurezza e della qualità alimentare
 - 2.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e in quelli sviluppati
 - 2.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e ruoli
 - 2.1.5. Frodi e pubblicità ingannevoli alimentari: il ruolo dei media
- 2.2. Strutture, locali e attrezzature
 - 2.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
 - 2.2.2. Piano di manutenzione di locali, strutture e attrezzature
 - 2.2.3. Normativa applicabile
- 2.3. Piano di pulizia e disinfezione
 - 2.3.1. Componenti dello sporco
 - 2.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
 - 2.3.3. Fasi di pulizia e disinfezione
 - 2.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Controllo dei parassiti
 - 2.4.1. Derattizzazione e disinfestazione
 - 2.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
 - 2.4.3.1. Trappole e trabocchetti per mammiferi e insetti terricoli
 - 2.4.3.2. Trappole per insetti volanti



- 2.5. Piano di tracciabilità e buone pratiche di produzione (GMP)
 - 2.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
 - 2.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
 - 2.5.3. GMP associate alla lavorazione degli alimenti
 - 2.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
 - 2.5.3.2. Requisiti da soddisfare
 - 2.5.3.3. Piani di istruzione in materia di igiene
- 2.6. Elementi nella gestione della sicurezza alimentare
 - 2.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
 - 2.6.2. Agenti biologici e chimici associati all'acqua
 - 2.6.3. Elementi misurabili nella qualità dell'acqua e nella sicurezza e utilizzo dell'acqua
 - 2.6.4. Approvazione dei fornitori
 - 2.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
 - 2.6.4.2. Normative attuali associate
 - 2.6.5. Etichettatura degli alimenti
 - 2.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
 - 2.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati
- 2.7. Crisi alimentari e politiche associate
 - 2.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
 - 2.7.2. Ambito, gestione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare
 - 2.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
 - 2.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti
- 2.8. Progettazione del piano HACCP
 - 2.8.1. Linee guida generali da seguire per la sua attuazione: Principi su cui si basa e Programma Preliminare
 - 2.8.2. Impegno della direzione
 - 2.8.3. Configurazione del personale HACCP
 - 2.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso.
 - 2.8.5. Diagrammi di flusso
- 2.9. Sviluppo del piano HACCP
 - 2.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 2.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP
 - 2.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
 - 2.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati
 - 2.9.2.3. Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 2.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
 - 2.9.2.5. Definizione dei limiti critici
 - 2.9.2.6. Determinazione delle azioni correttive
 - 2.9.2.7. Verifica del sistema HACCP
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principi della ISO 22000
 - 2.10.2. Scopo e ambito di applicazione
 - 2.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella filiera alimentare
 - 2.10.4. Requisiti per l'applicazione
 - 2.10.5. Politiche gestione sicurezza alimentare



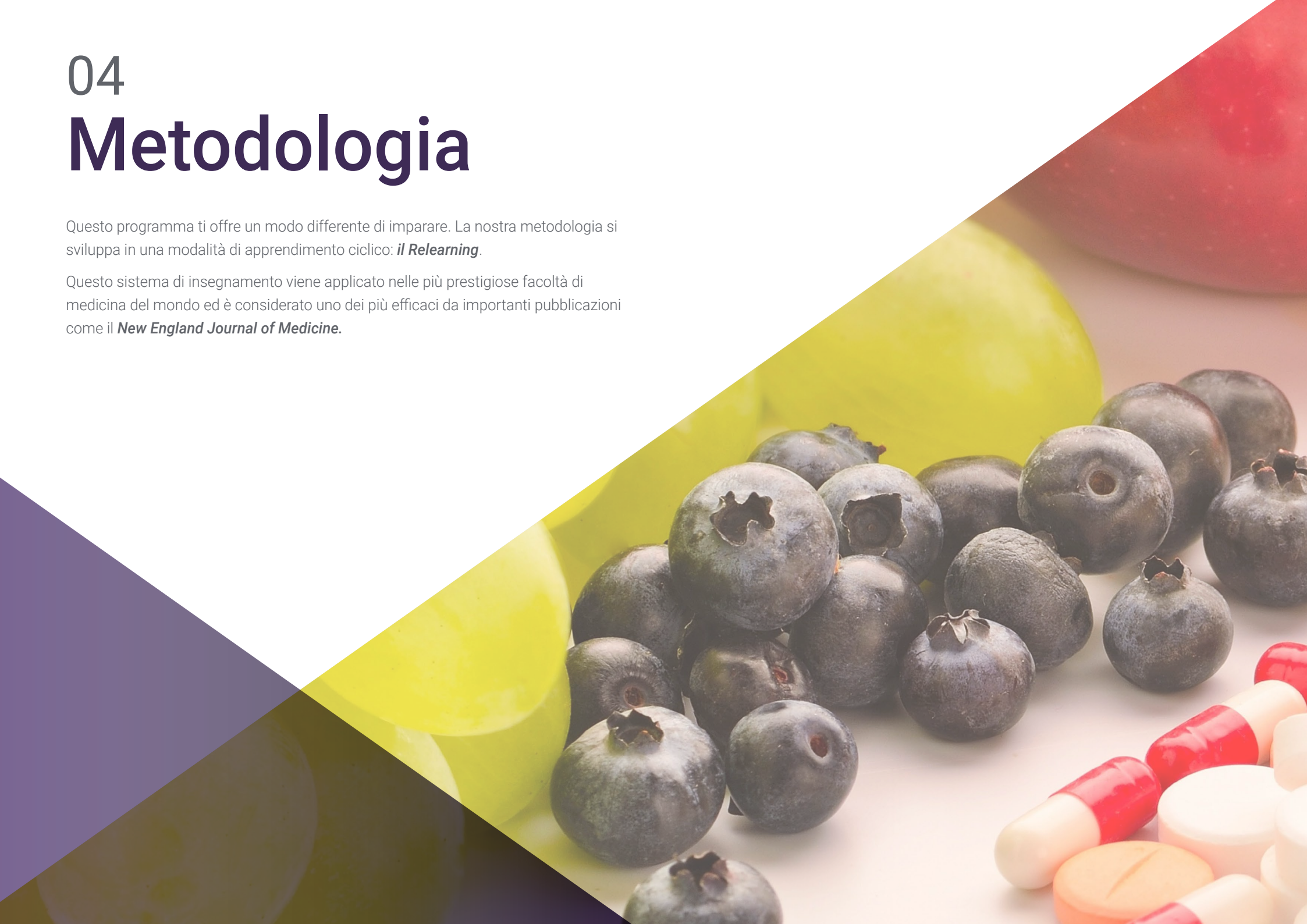
Raggiungi l'eccellenza nel tuo campo professionale attraverso questo Corso Universitario e fatti notare nell'industria alimentare”

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

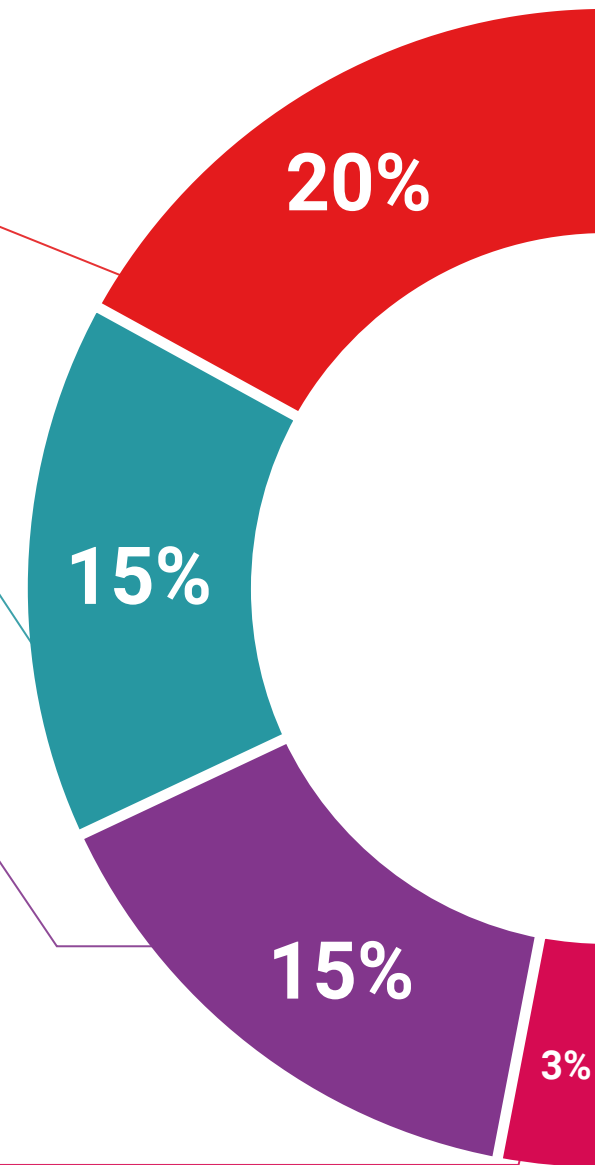
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

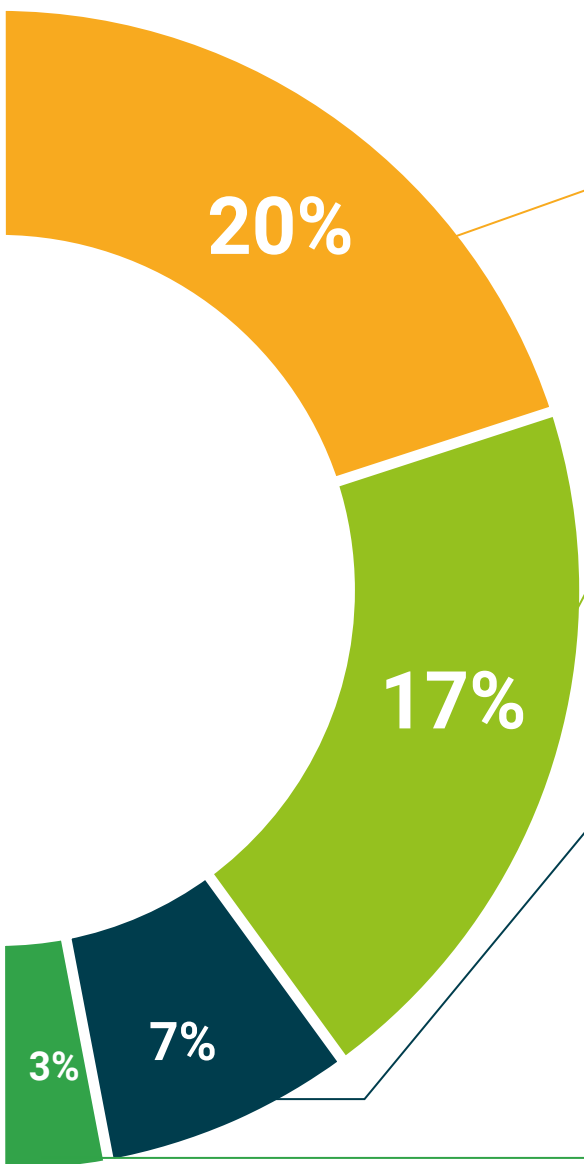
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Implementazione del Sistema HACCP 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 Implementazione del Sistema HACCP** 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 Implementazione del Sistema HACCP**

N° Ore Ufficiali: **300 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
Implementazione
del Sistema HACCP

- » Modalità: **online**
- » Durata: **12 settimane**
- » Titolo: **TECH Università
Tecnologica**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Implementazione del Sistema HACCP

