

# Corso Universitario Industrie Alimentari



**tech** università  
tecnologica

## Corso Universitario Industrie Alimentari

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

Accesso al sito web: [www.techtitude.com/it/nutrizione/corso-universitario/industrie-alimentari](http://www.techtitude.com/it/nutrizione/corso-universitario/industrie-alimentari)

# 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

Le Industrie Alimentari svolgono un ruolo fondamentale nelle dinamiche commerciali e nelle abitudini di consumo della popolazione, oltre ad essere responsabili della fornitura del principale bisogno primario dell'uomo: il cibo. Per tale ragione, è importante che in questo settore operino professionisti specializzati nelle tipologie di prodotti che offrono e sulle modalità di corrette di implementazione dei processi di qualità e controllo. In quest'ottica, TECH ha progettato un programma che fornirà allo studente una preparazione molto completa in merito agli aspetti più rilevanti legati a questo mercato, oltre che ai suoi meccanismi ottimali di gestione. Il tutto, attraverso una modalità 100% online, che permetterà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

*Questo è il miglior programma per specializzarti nell'Industria Alimentare e l'unico che ti permetterà di aumentare le tue aspettative professionali"*

La produzione e la trasformazione di alimenti per il consumo umano fanno parte dell'Industria Alimentare, che costituisce un fattore chiave nel mercato. Per tale ragione, questo Corso Universitario vuole preparare i futuri professionisti che si occuperanno delle attività relative a questo settore, studiando gli elementi relativi ai cereali, alle proteine, agli ortaggi e alla frutta e le procedure da eseguire con ciascun tipo a beneficio della conservazione dei relativi nutrienti.

Ciò sarà possibile grazie all'incredibile programma di questa specializzazione, poiché offrirà un'analisi esaustiva in merito alla classificazione di ciascun prodotto di origine naturale o animale e il modo corretto per evitare la contaminazione durante il processo di manipolazione. Sarà inoltre fornita una conoscenza specialistica relativa ai meccanismi che permettono di ottimizzare le procedure attraverso le quali il cibo deve passare prima di essere integrato nel mercato.

In questo modo, gli studenti potranno potenziare le proprie competenze professionali e acquisire una completa padronanza dei concetti peculiari di questo settore, consentendo loro di migliorare i loro metodi di lavoro e applicare immediatamente tutto ciò che è stato appreso all'interno di un ambiente di lavoro. In questo modo, gli studenti potranno soddisfare tutte le attuali esigenze di questo settore e diventare parte attiva di esso.

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 Industrie Alimentari** 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 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 tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con una connessione internet



*Diventa il migliore nell'ambito professionale delle Industrie Alimentari e raggiungi i tuoi obiettivi grazie a questo Corso Universitario"*

“

*Senza la necessità di sottoporci ad orari rigidi e dalla comodità della tua casa, amplierai le tue conoscenze sulle Industrie Alimentari”*

Il personale docente del programma 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.

*Grazie all'applicazione dell'innovativo metodo Relearning di questo Corso Universitario, migliorerai la tua capacità di acquisire e applicare le tue conoscenze.*

*Scopri il contesto attuale delle Industrie Alimentari e crea strategie per ottimizzare i tempi di produzione al loro interno.*



# 02 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo programma accademico è quello di avvicinare gli studenti alle novità delle industrie alimentari, fornendo loro le sfumature più rilevanti che le inglobano e i processi più utilizzati per accelerare la loro produzione. In questo modo, gli studenti potranno sviluppare nuovi prodotti e garantirne la qualità. Tutto ciò sarà possibile grazie allo studio dei contenuti multimediali che aiuteranno a rafforzare le competenze degli studenti.







“

*Non perdere l'opportunità di entrare a far parte dei professionisti del futuro e ottenere una conoscenza specialistica in materia di mercato alimentare"*



## 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



*Scopri tutti i componenti dell'Industria Alimentare e specializzati nei processi di qualità specifici per ognuno"*





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Controllare e ottimizzare i processi e i prodotti coinvolti nell'industria alimentare. Fabbricare e conservare gli alimenti
- ◆ Sviluppare nuovi processi e prodotti
- ◆ Conoscere i processi industriali di trasformazione e conservazione degli alimenti, nonché le tecnologie di confezionamento e conservazione
- ◆ Analizzare 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

03

# Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Corso Universitario è stato creato da esperti di primo piano nel settore dell'Industria Alimentare, con l'obiettivo di assicurare una preparazione di alto livello agli studenti. In questo modo, gli studenti saranno in grado di acquisire una visione ampia dello stato attuale del mercato alimentare e conoscere a fondo il tipo di prodotti più richiesti dai consumatori. Tutto ciò, attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi pratici, che forniranno agli studenti le migliori competenze professionali in questo settore.





“

*Scopri le basi del grano dei cereali e come si caratterizzano le farine, grazie ai contenuti multimediali su questo tema”*

## 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 coadiuvanti ed effetti
- 1.2. Cereali e prodotti derivati II
  - 1.2.1. Processo di cottura: fasi, modifiche prodotte, attrezzature utilizzate
  - 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 bactofugazione, scrematura, standardizzazione, omogeneizzazione, disaerazione, pastorizzazione, definizione, procedure, 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 perdita 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 lavorazione caratteristiche
    - 1.7.3.2. Additivi utilizzati nella produzione di confetture e marmellate
- 1.8. Bevande alcoliche e oli







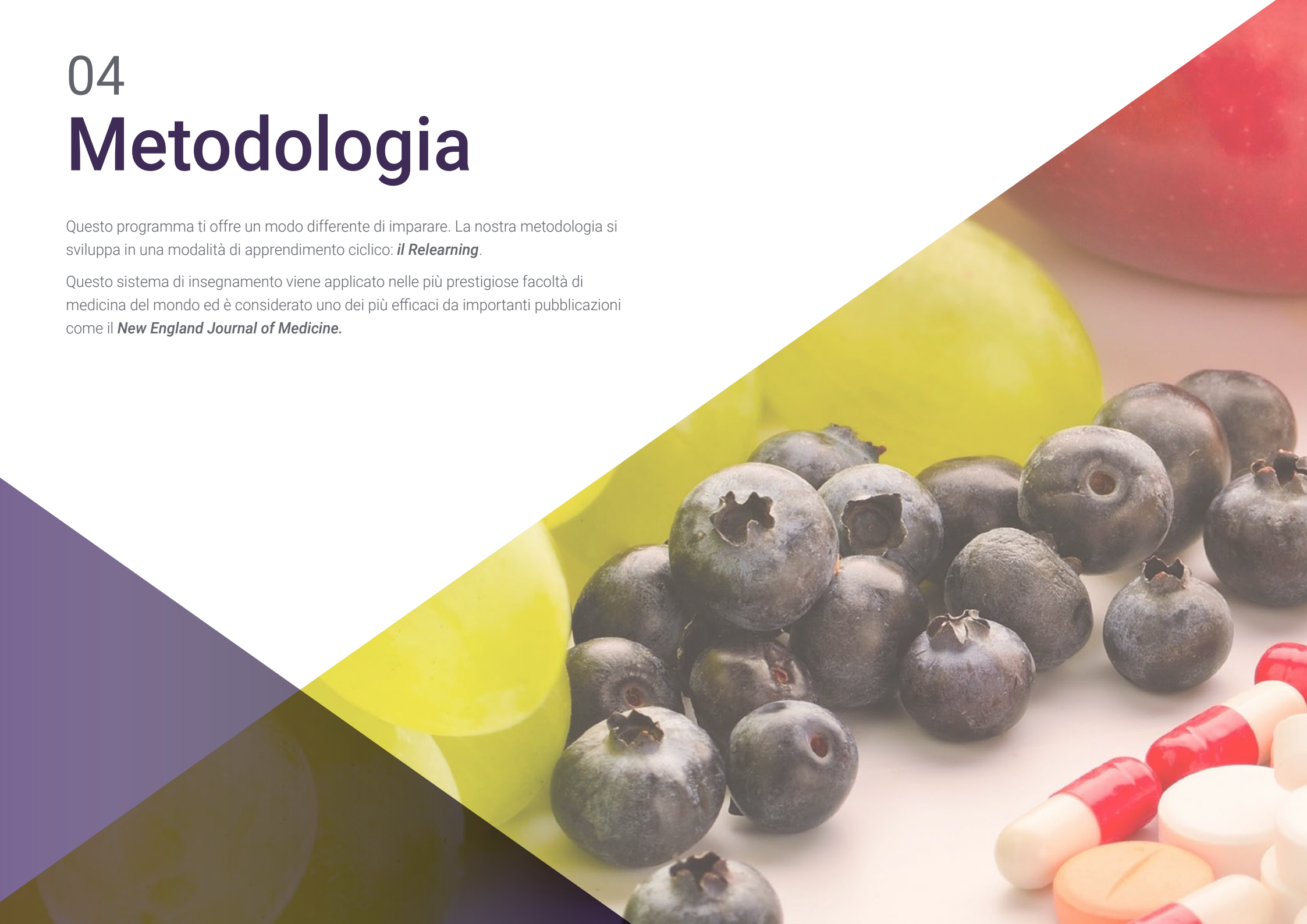
- 1.8.1. Bevande alcoliche: Vino. Processo di produzione
  - 1.8.1.1. Birra: processo di produzione. Tipologie
  - 1.8.1.2. Acquaviti e liquori: Processi di produzione e tipi
- 1.8.2. Oli e grassi: Introduzione
  - 1.8.2.1. Olio d'oliva: Sistema di estrazione dell'olio d'oliva
  - 1.8.2.2. Oli di semi 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

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

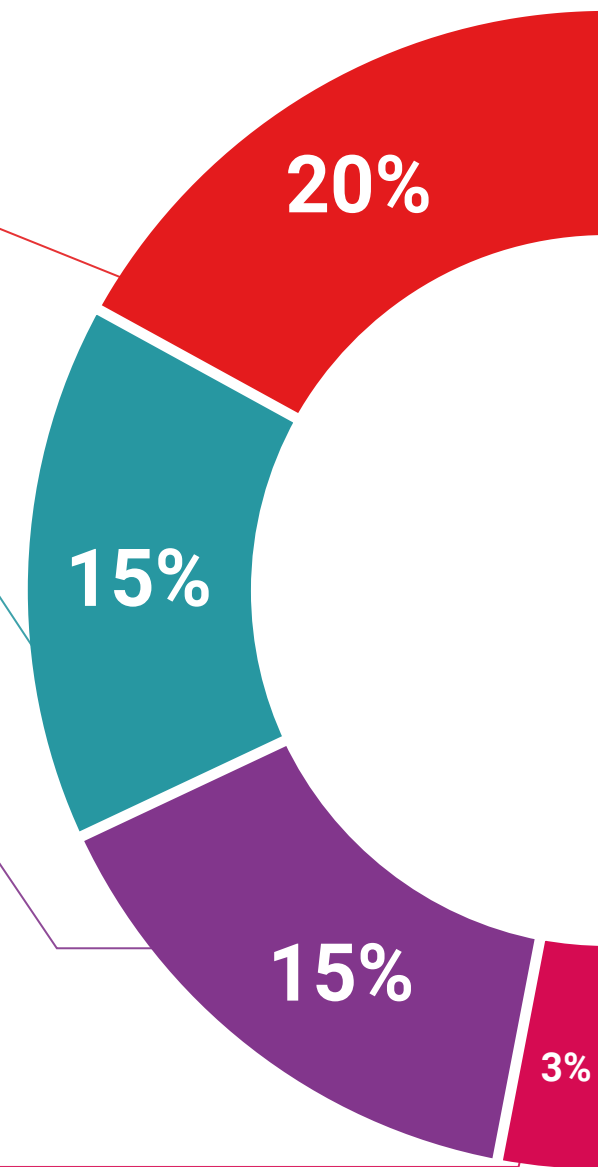
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

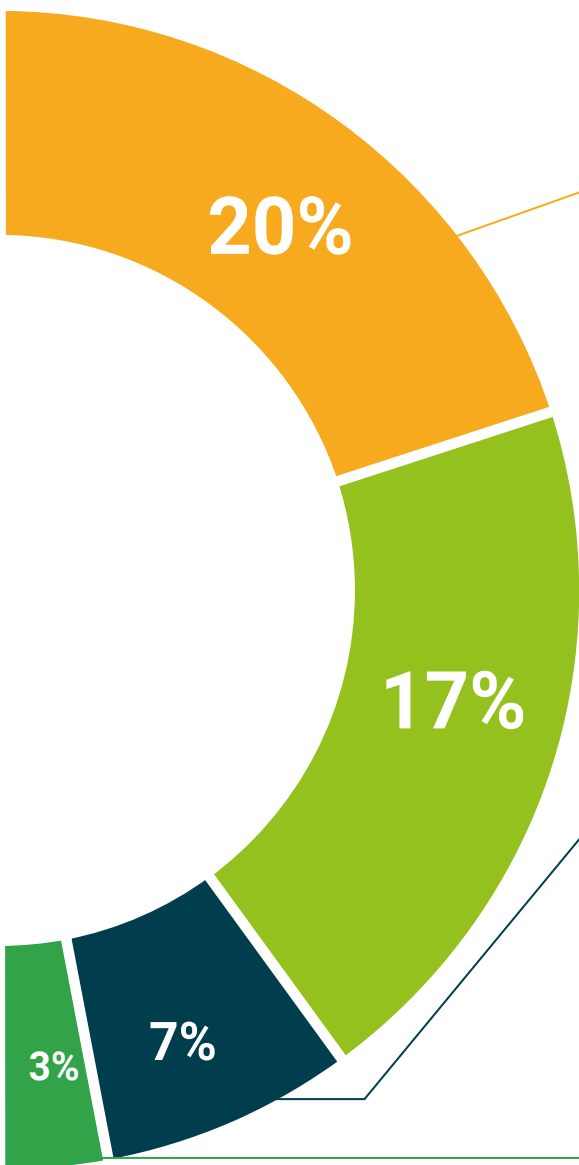


#### Letture complementari

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.



# 06 Titolo

Il Corso Universitario in Industrie Alimentari 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 Industrie Alimentari** 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 Industrie 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**  
Industrie Alimentari

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

# Corso Universitario Industrie Alimentari

