

Corso Universitario

Normative sulla Qualità e
sulla Sicurezza degli Alimenti





Corso Universitario

Normative sulla Qualità
e sulla Sicurezza
degli Alimenti

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Ore teoriche: **150 o.**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/normative-qualita-sicurezza-alimenti

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

La sicurezza alimentare è necessaria per rispettare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti che consumiamo e per evitare pericoli per i cittadini, per cui è necessario seguire una serie di normative in merito all'alimentazione. Grazie a questo programma, il nutrizionista acquisirà solide conoscenze in questo campo che gli permetteranno di svolgere le sue funzioni in modo appropriato, in conformità con le misure attualmente in vigore. Nel corso del piano proposto, lo studente sarà introdotto allo strumento giuridico necessario per legiferare nel campo degli alimenti, applicabile sia ai prodotti naturali che a quelli trattati. Di conseguenza, lo studente otterrà una conoscenza approfondita della legislazione alimentare e della standardizzazione applicabile in materia alimentare, nonché della struttura legislativa, sapendo applicare e consigliare diverse aziende del settore.





“

Approfondisci la legislazione alimentare e le più recenti normative in materia di qualità e sicurezza degli alimenti per esercitare correttamente la tua professione ed evitare potenziali rischi per la salute"

La legislazione alimentare è un aspetto di grande rilevanza in quanto passo preliminare alla commercializzazione di qualsiasi prodotto derivato dall'industria alimentare. Per questo motivo, TECH Università Tecnologica eroga questo Corso Universitario in Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti, fornendo allo studente un'ampia conoscenza delle normative vigenti in materia di qualità e sicurezza alimentare, sia a livello nazionale che internazionale.

Nel corso del Corso Universitario, lo studente sarà introdotto allo strumento giuridico necessario per legiferare nel campo degli alimenti, applicabile sia ai prodotti naturali che a quelli trattati. Di conseguenza, lo studente otterrà una conoscenza approfondita della legislazione alimentare e della standardizzazione applicabile in materia, nonché della struttura legislativa, sapendo applicare e consigliare diverse aziende del settore.

I docenti di questo Corso Universitario sono professori universitari e professionisti di varie discipline della nutrizione e dell'industria alimentare, dell'uso di tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, della prevenzione delle contaminazioni accidentali e intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi per la certificazione della sicurezza alimentare (*Food Safety/Food Integrity*) e della tracciabilità (*Food Defence* e *Food Fraud/Food Authenticity*). Inoltre, sono esperti in materia di legislazione alimentare e di normative sulla qualità e sulla sicurezza.

Questo **Corso Universitario in Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti** 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 nel campo della nutrizione
- » Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- » Ultime novità sulle Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti
- » Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- » 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



I contenuti più completi e aggiornati del mercato in termini di qualità e sicurezza all'interno di un Corso Universitario appositamente studiato per i nutrizionisti"

“

Questo Corso Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento che ti permetta di approfondire le tue conoscenze in merito alle Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore 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 su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama in materia di Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti, e con una vasta esperienza.

Controlla le normative in vigore, sia a livello nazionale che internazionale, sulla qualità e la sicurezza degli alimenti per la sicurezza dei consumatori.

TECH ti offre questo Corso Universitario 100% online in modo che tu possa combinarlo con il tuo lavoro professionale mentre apprendi gli ultimi sviluppi del settore.



02 Obiettivi

Questo programma in Normative sulla Qualità e la Sicurezza degli Alimenti ha l'obiettivo di facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi del settore per quanto riguarda la legislazione che si applica agli alimenti destinati al consumo. Il tutto, esclusivamente online, attraverso i contenuti teorici e pratici più completi del settore. Durante questo Corso Universitario, il professionista affronterà i principali interventi dello specialista nell'area della sicurezza alimentare, in quanto si tratta di un tema estremamente importante e fondamentale al giorno d'oggi. In questo modo, il nutrizionista assumerà elevate competenze in materia, con la sicurezza di eseguire i protocolli nel modo più efficace e innocuo possibile e con la garanzia di TECH.





“

*Ottieni una certificazione di successo
che ti attesti come nutrizionista attento
alla qualità e alla sicurezza degli alimenti”*



Obiettivi generali

- » Analizzare i principi della legislazione alimentare, a livello internazionale, e la sua evoluzione fino ai giorni nostri
- » Analizzare le competenze in materia di legislazione alimentare al fine di svolgere le funzioni pertinenti all'interno dell'industria alimentare
- » Valutare le procedure e i meccanismi d'azione dell'industria alimentare
- » Sviluppare le basi per l'applicazione della legislazione allo sviluppo dei prodotti dell'industria alimentare

“

*Un'esperienza educativa unica,
cruciale e decisiva per potenziare
la tua crescita professionale”*





Obiettivi specifici

- » Definire i fondamenti del diritto alimentare
- » Descrivere e sviluppare i principali organismi internazionali, europei nel campo della sicurezza alimentare, nonché determinare le loro competenze
- » Analizzare la politica di sicurezza alimentare nel quadro europeo
- » Descrivere i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare
- » Delineare il quadro legislativo europeo che regola l'industria alimentare
- » Identificare e definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- » Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare

03

Direzione del corso

Il personale docente di questo Corso Universitario è altamente qualificato nel campo della qualità degli alimenti e delle norme di sicurezza applicate alla nutrizione, il che lo rende un programma di riferimento per il settore. Essi contribuiscono, con le loro conoscenze ed esperienze e con gli ultimi aggiornamenti legislativi, a fornire al nutrizionista una preparazione completa e aggiornata. Anche altri specialisti associati a questo campo d'azione partecipano allo sviluppo del piano di studi, completando il programma in modo interdisciplinare da una prospettiva globale. Tutto questo, con la garanzia di TECH e l'obiettivo di preparare nutrizionisti con maggiori garanzie di successo, e fornendo la specializzazione che devono padroneggiare nel loro sviluppo professionale.





“

Il miglior team di esperti ha prodotto questo Corso Universitario in modo che tutti i nutrizionisti possano optare per una qualifica che è essenziale nel settore odierno"

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 presso il Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)

Personale docente

Dott.ssa Colina Coca, Clara

- » Professoressa collaboratrice presso l'UOC. Dal 2018
- » Dottorato in Nutrizione, Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- » Master in Qualità e Sicurezza Alimentare: Sistema HACCP
- » Master Privato in Nutrizione Sportiva

Dott.ssa Martínez López, Sara

- » Professoressa di Nutrizione e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università Europea di Madrid
- » Ricercatrice nel gruppo di ricerca "Microbiota, Alimentazione e Salute" Università Europea di Madrid
- » Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- » Laurea in Chimica presso l'Università di Murcia



04

Struttura e contenuti

Questo Corso Universitario è stato concepito da una prospettiva valida e aggiornata, in modo che i nutrizionisti possano applicare le conoscenze acquisite nel loro lavoro quotidiano, oltre a mantenersi aggiornati sugli attuali protocolli di sicurezza alimentare e di qualità del settore. Il programma è stato realizzato da esperti la cui padronanza delle nuove tecnologie e l'esperienza nei casi di studio sono state applicate nello sviluppo dei contenuti di questo programma. Si tratta di una qualifica essenziale per gli operatori del settore attuale, ed è per questo che tutti i contenuti sono stati sintetizzati in un blocco che condensa le informazioni rilevanti sulla legislazione alimentare e sulle norme di qualità e sicurezza.



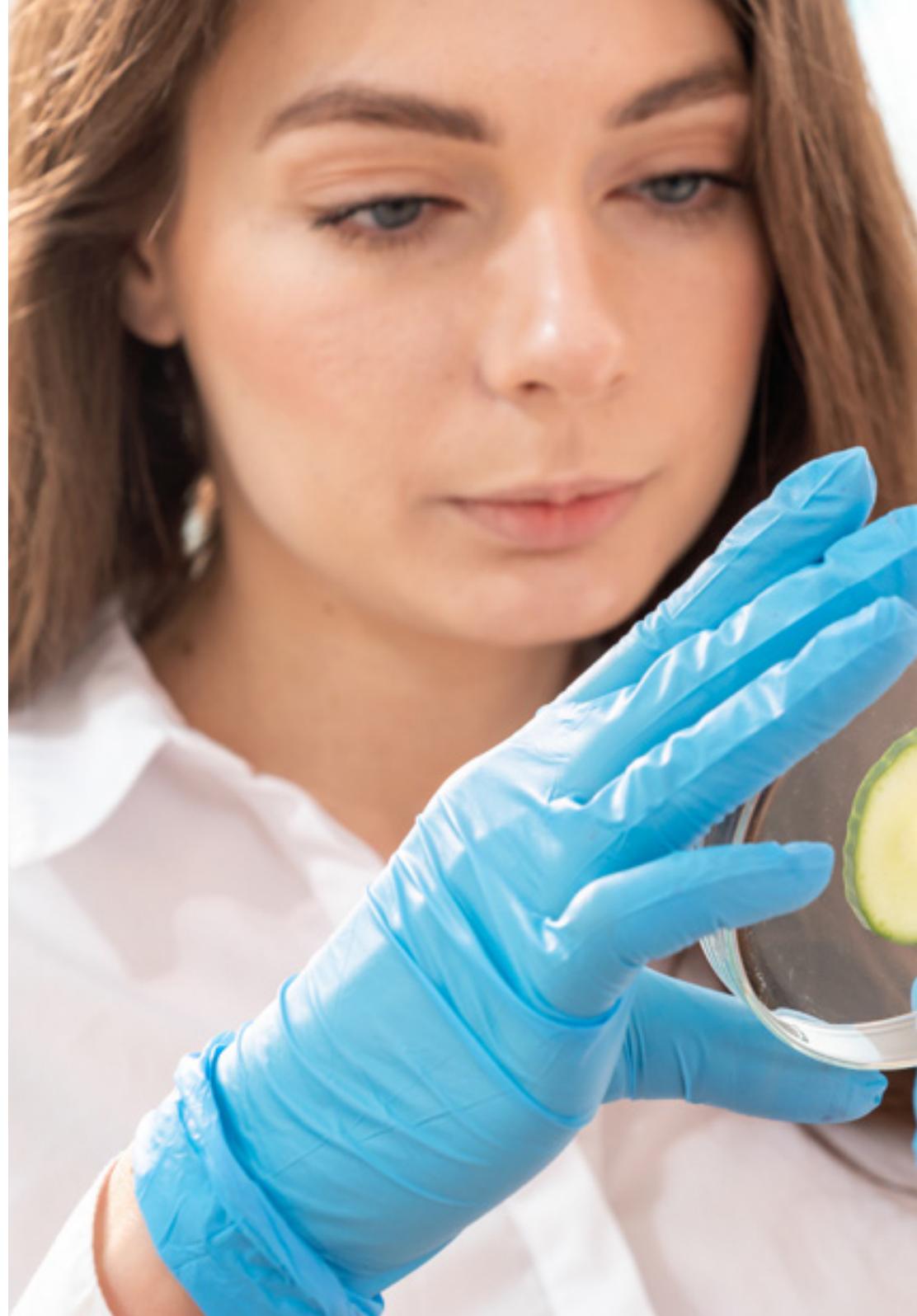


“

Aggiornati e padroneggia il settore legislativo dell'industria alimentare globale per comprendere gli eventi attuali"

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- 1.1. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.1.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO)
 - 1.1.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.1.3. Commissione del Codex Alimentarius
 - 1.1.4. Organizzazione mondiale del commercio
- 1.2. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.2.1. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.2.2. Libro bianco di sicurezza alimentare
 - 1.2.3. Principi di legislazione alimentare
 - 1.2.4. Requisiti generali della legislazione alimentare
 - 1.2.5. Procedure
 - 1.2.6. Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- 1.3. Gestione della sicurezza alimentare nell'azienda
 - 1.3.1. Responsabilità
 - 1.3.2. Autorizzazioni
 - 1.3.3. Certificazioni
- 1.4. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 1.
 - 1.4.1. Normativa generale di igiene
 - 1.4.2. Acqua di consumo pubblico
 - 1.4.3. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 1.5. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 2.
 - 1.5.1. Stoccaggio, conservazione e trasporto
 - 1.5.2. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.5.3. Additivi alimentari e aromi
 - 1.5.4. Contaminanti negli alimenti





- 1.6. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine vegetale
 - 1.6.1. Verdure e derivati
 - 1.6.2. Frutta e derivati
 - 1.6.3. Cereali
 - 1.6.4. Legumi
 - 1.6.5. Oli vegetali commestibili
 - 1.6.6. Grassi commestibili
 - 1.6.7. Condimenti e spezie
- 1.7. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine animale
 - 1.7.1. Carne e derivati della carne
 - 1.7.2. Prodotti della pesca
 - 1.7.3. Latte e latticini
 - 1.7.7. Uova e derivati
- 1.8. Legislazione alimentare verticale: altri prodotti
 - 1.8.1. Alimenti stimolanti e derivati
 - 1.8.2. Bevande
 - 1.8.3. Piatti pronti

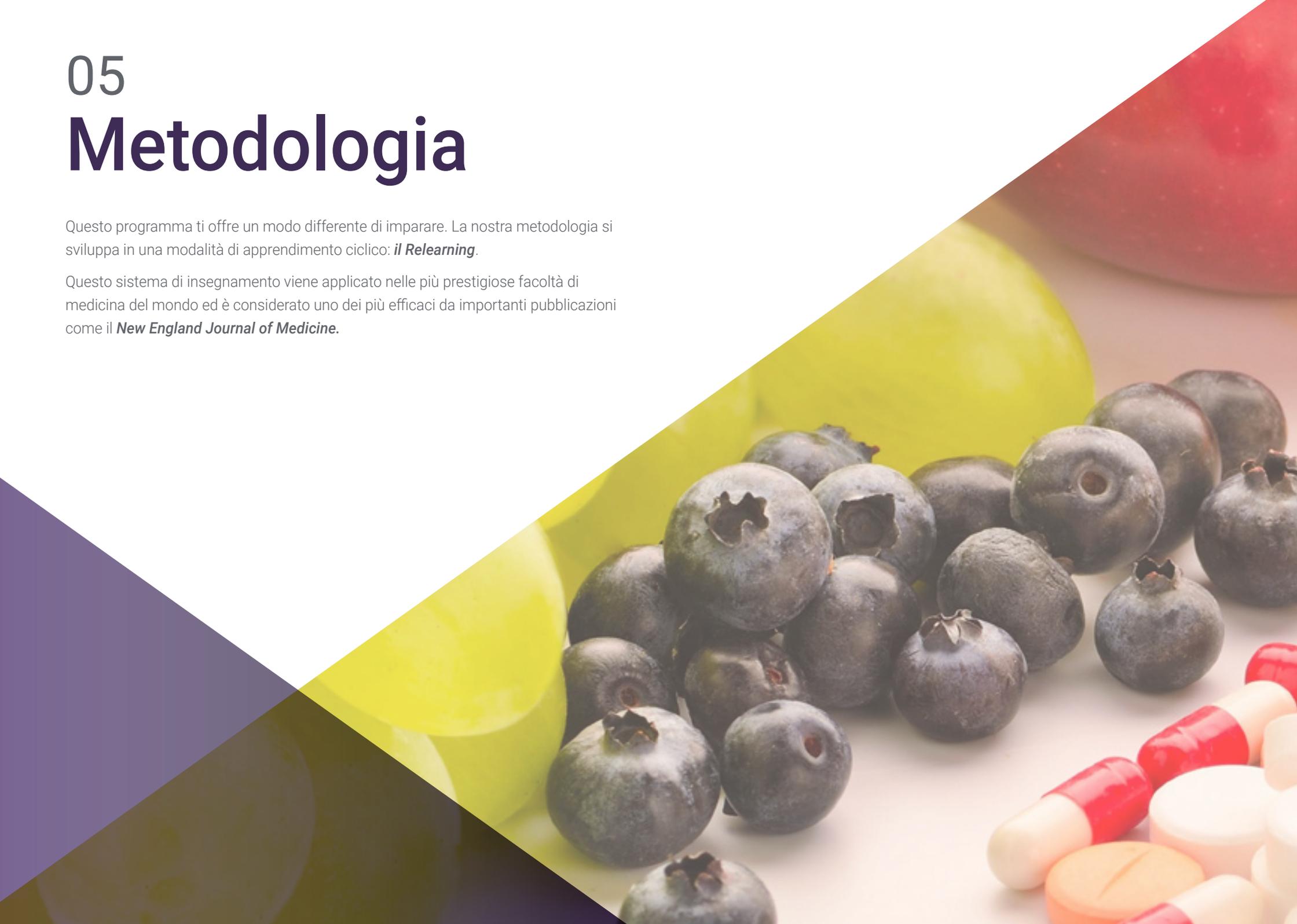
“*Cogli l’opportunità, vieni a conoscere gli ultimi progressi in questa specializzazione per applicarli alla tua pratica quotidiana*”

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

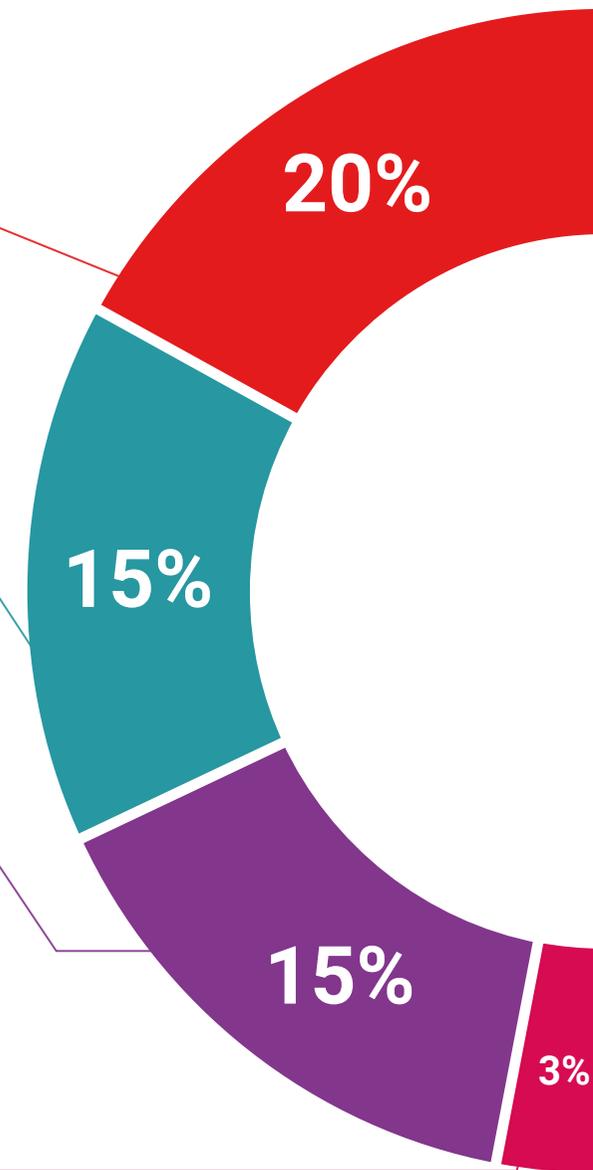
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

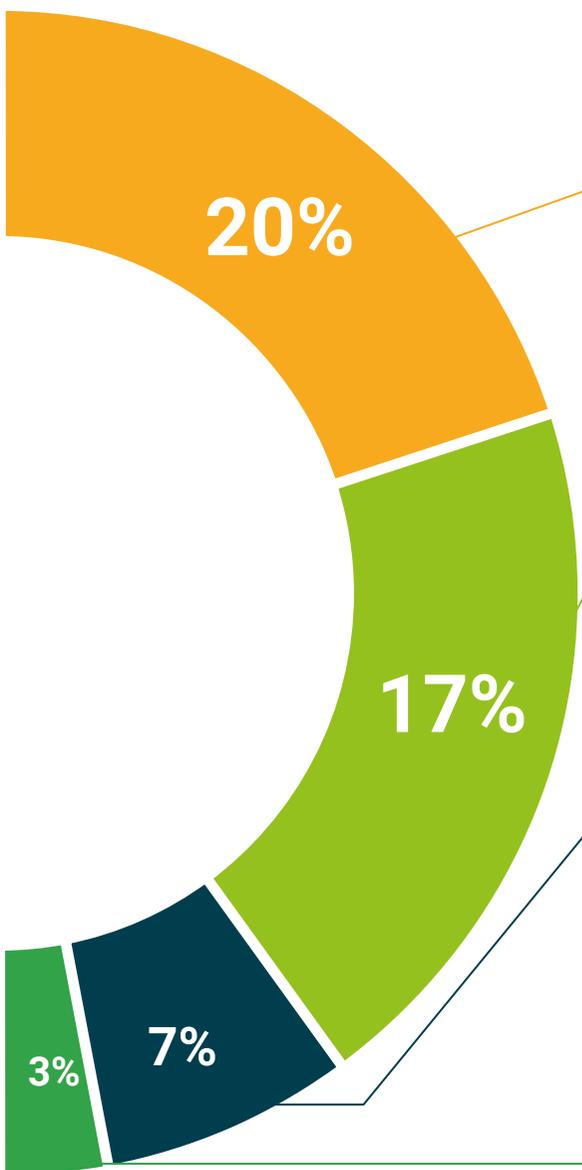
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti 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 programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti** 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 Normative sulla Qualità e sulla Sicurezza degli Alimenti**
N. Ore Ufficiali: **150 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

Normative sulla Qualità
e sulla Sicurezza
degli Alimenti

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Ore teoriche: 150 o.
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Normative sulla Qualità e
sulla Sicurezza degli Alimenti

