

Corso Universitario

Operazioni di Pressatura,
Evaporazione e Trasferimento di
Calore nell'Industria Alimentare



Corso Universitario

Operazioni di Pressatura,
Evaporazione e Trasferimento di
Calore nell'Industria Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 12 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/operazioni-pressatura-evaporazione-trasferimento-calore-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 16

05

Titolo

pag. 20

01

Presentazione

L'industria alimentare è in continua evoluzione e richiede sempre maggiore efficienza e qualità nei propri processi produttivi. In questo contesto, TECH ha sviluppato un programma che affronterà le questioni relative alla separazione, alla distillazione, all'estrazione e alla disidratazione, oltre ad altri numerosi argomenti legati al settore. Inoltre, fornirà gli strumenti necessari per l'applicazione in questa vasta area commerciale. Questa specializzazione costituisce un'opzione eccellente per i professionisti che desiderano specializzarsi nel campo della tecnologia alimentare. Inoltre, la specializzazione verrà erogata in modalità 100% online, con una metodologia pedagogica innovativa, vale a dire il *Relearning* e con una flessibilità nell'organizzazione delle risorse accademiche, che consentirà una preparazione adeguata ed efficiente per il professionista attuale.





“

Al termine del Corso Universitario avrai sviluppato le competenze per identificare e selezionare la strumentazione più appropriata per raggiungere gli obiettivi della trasformazione alimentare; queste conoscenze ti permetteranno di contribuire in modo significativo all'industria”

Al giorno d'oggi l'industria alimentare si trova ad affrontare sfide e richieste sempre maggiori. La necessità di produrre alimenti di alta qualità, con adeguate proprietà nutrizionali e lavorati con tecniche sicure ed efficienti, è diventata cruciale. In questo contesto, le operazioni di spremitura, evaporazione e trasferimento di calore sono fondamentali per la produzione di prodotti alimentari. La corretta gestione di tali operazioni consente di ottenere prodotti con caratteristiche specifiche, come consistenza, gusto, sapore, aroma e valore nutrizionale.

L'industria alimentare necessita di professionisti preparati nella gestione delle operazioni di pressatura, evaporazione e trasferimento di calore, per garantire la produzione di alimenti di alta qualità e il rispetto delle normative in materia di salute e sicurezza alimentare. A tal fine, TECH ha sviluppato un Corso Universitario specializzato in queste tecniche fondamentali, affinché i professionisti acquisiscano le conoscenze necessarie per una gestione efficiente di queste operazioni e per poterle applicare nell'industria alimentare.

Il programma tratterà argomenti quali i principi generali delle operazioni di base, il trasferimento di calore, l'evaporazione, la distillazione e la chiarificazione dei gas. Operazioni di disidratazione ed essiccazione, nonché operazioni di estrazione. Inoltre, verranno esplorati la progettazione e lo sviluppo di nuovi prodotti e processi, e verranno esplorate le tecnologie più innovative del settore.

La specializzazione verrà impartita attraverso una metodologia teorico-pratica, in cui gli studenti avranno accesso a strumenti e risorse tecnologiche all'avanguardia, che consentiranno loro di sperimentare e applicare le conoscenze acquisite in un ambiente di lavoro reale. Inoltre, avranno la guida e il supporto di un personale docente altamente qualificato, con una vasta esperienza nell'industria alimentare e nella preparazione di professionisti in questo campo.

Questo **Corso Universitario in Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore nell'Industria Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti nel campo della nutrizione incentrata nelle Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore nell'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 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



Imparerai ad analizzare e proporre nuove tecnologie che contribuiscono all'innovazione nell'industria alimentare; questa abilità ti permetterà di distinguerti nel mercato del lavoro e di progredire nella tua carriera professionale”

“

Questo programma dispone di risorse multimediali che completano la preparazione teorica e pratica degli studenti, consentendo una migliore comprensione e applicazione dei concetti e delle tecniche apprese”

Il personale docente 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.

L'obiettivo del Corso Universitario è preparare professionisti in grado di applicare le conoscenze acquisite per migliorare la qualità dei prodotti alimentari e ottimizzare i processi produttivi.

Gli studenti apprenderanno la selezione e l'applicazione delle attrezzature, l'ottimizzazione dei processi, la risoluzione dei problemi e l'implementazione dei sistemi di controllo della qualità.



02 Obiettivi

Questa specializzazione mira a fornire agli studenti le competenze e le conoscenze necessarie per esibirsi nel campo della produzione e della trasformazione alimentare. Attraverso questo programma, si cerca di fornire gli studenti una solida preparazione in merito ai principi fondamentali che governano le fasi di trasformazione, nonché sulle operazioni di spremitura, evaporazione e trasferimento di calore di base. Inoltre, si prepareranno gli studenti in modo che riescano a progettare e sviluppare nuovi processi e prodotti che soddisfino le esigenze del mercato, valutando il loro grado di accettabilità e stabilendo i loro costi di produzione.



“

Completando il Corso Universitario acquisirai competenze nella pianificazione e nello sviluppo di nuovi processi e prodotti alimentari, nonché nell'ottimizzazione delle condizioni operative delle strumentazioni utilizzate”



Obiettivi generali

- ♦ Acquisire la capacità di raccogliere e interpretare dati rilevanti (di solito nell'ambito della propria area di studio) per formulare giudizi che includano una riflessione su questioni rilevanti nell'industria alimentare
- ♦ Acquisire le competenze per pianificare e sviluppare nuovi processi e prodotti per soddisfare le esigenze del mercato nei diversi aspetti interessati, come la valutazione del grado di accettabilità di tali prodotti o la determinazione dei relativi costi di produzione
- ♦ Comprendere e saper descrivere le funzioni delle operazioni di base e i principi fondamentali che governano le fasi di trasformazione, nonché il loro impatto sulla qualità del prodotto elaborato
- ♦ Correlare le variabili termodinamiche e cinetiche ai parametri di progettazione dell'apparecchiatura per ottimizzare le condizioni operative e il loro effetto sugli alimenti

“

Grazie a questa specializzazione potrai affermarti in diversi settori dell'industria alimentare, come la ricerca, la produzione, il controllo della qualità e la gestione dei progetti. Non perdere questa occasione e iscriviti ora!"





Obiettivi specifici

- ◆ Studiare e interpretare le relazioni e i dossier amministrativi relativi a un prodotto, in modo da poter rispondere adeguatamente alla questione
- ◆ Acquisire le competenze per conoscere, comprendere e utilizzare gli impianti delle industrie agroalimentari, le loro attrezzature e i macchinari ausiliari
- ◆ Acquisire le competenze per conoscere, comprendere e utilizzare i principi fondamentali e i processi tecnologici appropriati per la produzione, il confezionamento e la conservazione degli alimenti
- ◆ Identificare e comprendere il funzionamento della strumentazione maggiormente utilizzata nella lavorazione degli alimenti e selezionare quelle più adatte per raggiungere gli obiettivi della lavorazione concreta
- ◆ Gestire attrezzature e sviluppare test sperimentali per valutare i processi alimentari e proporre attività di miglioramento
- ◆ Analizzare e proporre nuove tecnologie che potrebbero contribuire all'innovazione tecnologica dell'industria alimentare
- ◆ Riconoscere l'importanza della pianificazione, dello sviluppo e del controllo dei processi nell'industria alimentare per ottenere prodotti della qualità desiderata

03

Struttura e contenuti

Il Corso Universitario in Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore nell'Industria Alimentare è costituito da due moduli, che lo studente sarà in grado di sviluppare completamente online, utilizzando la metodologia pedagogica *Relearning*. Il Modulo 1 tratterà i principi fondamentali delle operazioni di base, bilanci di materia ed energia, fluidi e il loro comportamento, flusso di fluidi, centrifugazione, filtrazione, pressatura, agitazione, miscelazione, emulsione e trasmissione di calore. Il Modulo 2, invece, introdurrà lo studente ai processi di separazione, i tipi di processi di separazione e le loro basi, coefficienti di trasferimento della materia ed equilibrio tra le fasi.





“

La preparazione ottenuta ti permetterà di occupare posizioni in aree di produzione, qualità, ricerca e sviluppo, tra gli altri settori immersi in un campo di lavoro in piena espansione”

Modulo 1. Operazioni di Base I

- 1.1. Principi Generali
 - 1.1.1. Principi fondamentali che disciplinano le Operazioni di Base
 - 1.1.2. Bilancio di Materia ed Energia: approccio e metodi di risoluzione
 - 1.1.3. Concetto di sistema: processi continui e discontinui
 - 1.1.4. Creazione e interpretazione di diagrammi di flusso
- 1.2. Fluidi: principi generali
 - 1.2.1. Statica dei fluidi: Concetto di pressione e Misuratori di pressione
 - 1.2.2. Dinamica dei fluidi: Teorema di continuità e Principio di conservazione dell'energia
 - 1.2.3. Comportamento reologico dei fluidi: Legge di Newton
 - 1.2.4. Tipi di fluidi e misuratori di viscosità
- 1.3. Flusso di fluidi
 - 1.3.1. Introduzione al trasporto di fluidi
 - 1.3.2. Trasporto di fluidi: Tipi di flusso (laminare e turbolento)
 - 1.3.3. Resistenza al flusso in tubazioni cilindriche
 - 1.3.4. Misuratori di portata
- 1.4. Centrifuga
 - 1.4.1. Movimento di particelle solide sotto l'azione di un campo centrifugo
 - 1.4.2. Separazione dei liquidi immiscibili
 - 1.4.3. Tipi di centrifughe
 - 1.4.4. Applicazioni della centrifugazione nell'Industria Alimentare
- 1.5. Filtrazione
 - 1.5.1. Teoria della filtrazione: Filtrazione a pressione costante, filtrazione a portata costante e panetti compressibili
 - 1.5.2. Pratica di filtrazione: Mezzi filtranti e coadiuvanti di filtrazione
 - 1.5.3. Strumenti di filtrazione
 - 1.5.4. Applicazioni della filtrazione nell'Industria Alimentare
- 1.6. Spremitura
 - 1.6.1. Principi della spremitura
 - 1.6.2. Attrezzature e prestazioni operative
 - 1.6.3. Applicazioni della spremitura

- 1.7. Agitazione, miscelazione ed emulsione
 - 1.7.1. Tipi di miscele
 - 1.7.2. Agitazione: Concetti generali, potenza necessaria per l'agitazione, criteri di similarità e tipi di agitatori
 - 1.7.3. Miscela: Concetti generali, miscelazione di sostanze viscoso, miscelato di solidi e tipi di miscelatori
 - 1.7.4. Emulsione: Concetti generali, tensione interfacciale, stabilità delle emulsioni e degli strumenti
 - 1.7.5. Applicazioni nell'Industria Alimentare
- 1.8. Trasmissione di calore
 - 1.8.1. Trasmissione di calore per conduzione: Equazione di Fourier, guida allo stato stazionario e alle resistenze termiche in serie
 - 1.8.2. Trasmissione di calore a convezione: Tipi di convezione, moduli adimensionali
 - 1.8.3. Trasmissione di calore mediante radiazioni: Legge di Kirchhoff, legge di Stephan-Boltzmann
- 1.9. Evaporazione I
 - 1.9.1. Meccanismo di trasmissione del calore negli evaporatori: Coefficienti di trasmissione del calore e fattori che li influenzano
 - 1.9.2. Fattori che influenzano il punto di ebollizione della soluzione
 - 1.9.3. Caratteristiche di dissoluzione nell'evaporazione
- 1.10. Evaporazione II
 - 1.10.1. Calcolo degli evaporatori: evaporatori a effetto semplice ed evaporatori multieffetto
 - 1.10.2. Tipi di evaporatori
 - 1.10.3. Applicazioni dell'evaporazione nell'Industria Alimentare

Modulo 2. Operazioni di Base II

- 2.1. Introduzione ai processi di separazione
 - 2.1.1. Processi di separazione: caratteristiche e agenti di separazione
 - 2.1.2. Classificazione dei processi di separazione. Fondamenti del trasferimento della materia
 - 2.1.3. Coefficienti del trasferimento della materia. Equilibrio tra le fasi
 - 2.1.4. Coefficienti di distribuzione
 - 2.1.5. Fattore di separazione
- 2.2. Operazioni di distillazione

- 2.2.1. Equilibrio liquidi-vapore
- 2.2.2. Distillazione e rettifica di miscele binarie
- 2.2.3. Parametri di influenza sul processo di rettifica. Strumentazione
- 2.2.4. Nuovi processi di distillazione nell'industria alimentare
- 2.2.5. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.3. Operazioni di estrazione
 - 2.3.1. Solubilità dei solidi nei fluidi. Estrazione solido-liquido
 - 2.3.2. Lavaggio. Estrazione liquido-liquido
 - 2.3.3. Estrazione con fluidi supercritici
 - 2.3.4. Parametri di influenza sui processi di estrazione. Strumentazione
 - 2.3.5. Nuovi processi di estrazione nell'industria alimentare
 - 2.3.6. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.4. Adsorbimento scambio ionico
 - 2.4.1. Equilibrio di adsorbimento
 - 2.4.2. Cinetica di adsorbimento e funzionamento in fasi
 - 2.4.3. Colonne di adsorbimento
 - 2.4.4. Parametri di influenza e processi di scambio ionico
 - 2.4.5. Resine a scambio ionico e relative apparecchiature
 - 2.4.6. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.5. Operazioni di disidratazione e di essiccazione
 - 2.5.1. Psicromite e attività dell'acqua
 - 2.5.2. Asciugatura ad aria calda
 - 2.5.3. Liofilizzazione
 - 2.5.4. Parametri di influenza su questi processi e strumentazione associata
 - 2.5.5. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.6. Processi di formazione del particolato
 - 2.6.1. Cristallizzazione e nucleazione
 - 2.6.2. Crescita dei cristalli
 - 2.6.3. Parametri di influenza su questi processi e strumentazione associata
 - 2.6.4. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.7. Processi di separazione con membrane
 - 2.7.1. Fondamenti e classificazione della separazione con membrane
 - 2.7.2. Parametri di influenza delle operazioni di separazione a membrana più comuni nell'industria alimentare
 - 2.7.3. Caratteristiche di queste operazioni e strumentazione associata
 - 2.7.4. Applicazioni nell'industria alimentare
- 2.8. Distillazione e rettificazione
 - 2.8.1. Introduzione. Equilibrio liquidi-vapore
 - 2.8.2. Distillazione controllata o all'equilibrio e distillazione aperta o differenziale
 - 2.8.3. Rettifica: Calcolo del numero di piastre necessarie secondo il metodo McCabe-Thiele
 - 2.8.4. Apparecchiature di rettificazione (piastre e colonne impaccate)
 - 2.8.5. Applicazioni nell'Industria Alimentare
- 2.9. Lisciviazione
 - 2.9.1. Introduzione. Trasferimento di materia nella lisciviazione: Velocità di estrazione e fattori che influenzano la velocità di estrazione
 - 2.9.2. Calcolo delle operazioni di lisciviazione
 - 2.9.3. Strumenti per l'estrazione
 - 2.9.4. Applicazioni della lisciviazione nell'Industria Alimentare
- 2.10. Chiarificazione dei gas
 - 2.10.1. Principi che disciplinano la chiarificazione dei gas
 - 2.10.2. Apparecchiature per la chiarificazione dei gas



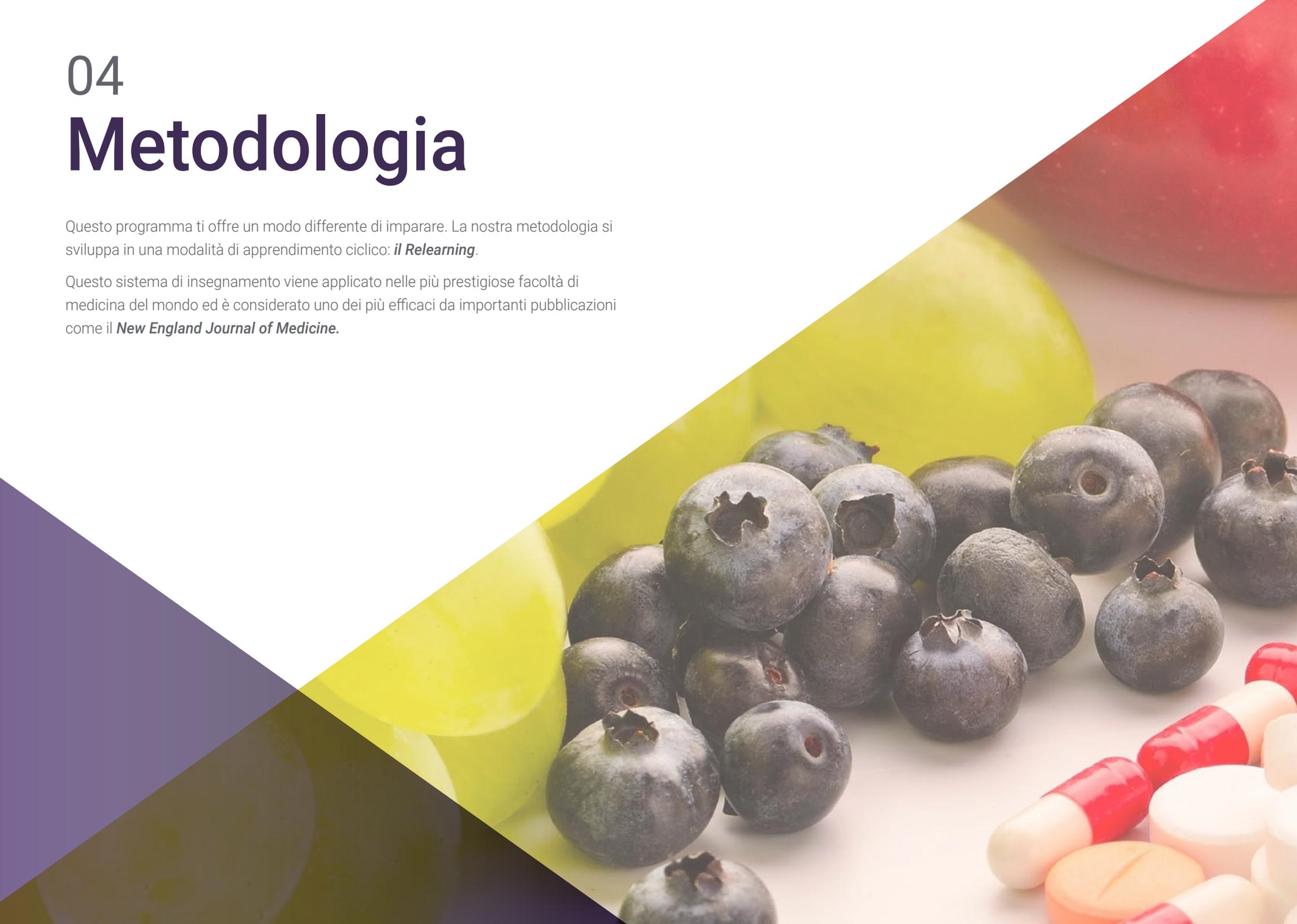
Grazie a questo Corso Universitario gli studenti avranno accesso a numerosi lavori nel settore alimentare, come aziende di trasformazione alimentare, laboratori di analisi, aziende di confezionamento e conservazione degli alimenti”

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

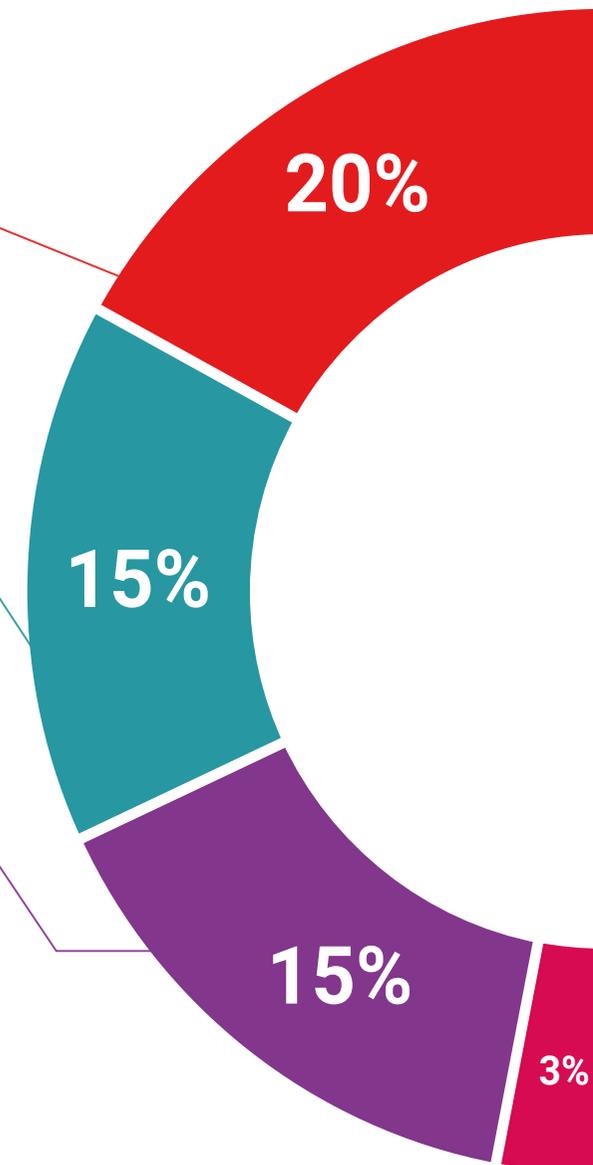
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

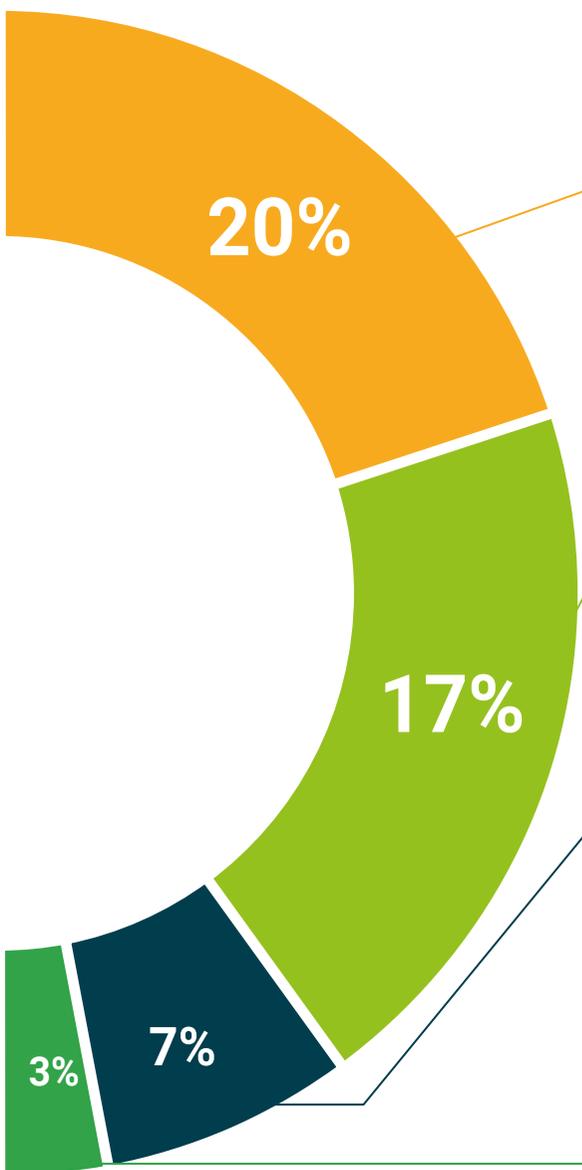
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore nell'Industria Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore 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 Operazioni di Pressatura, Evaporazione e Trasferimento di Calore nell'Industria Alimentare**

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.



Corso Universitario

Operazioni di Pressatura,
Evaporazione e Trasferimento di
Calore nell'Industria Alimentare

- » Modalità: **online**
- » Durata: **12 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Operazioni di Pressatura,
Evaporazione e Trasferimento di
Calore nell'Industria Alimentare

