

# Corso Universitario

## Parassitologia nell'Industria Alimentare





## Corso Universitario Parassitologia nell'Industria Alimentare

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

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/parassotologia-industria-alimentare](http://www.techitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/parassotologia-industria-alimentare)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 16*

05

Titolo

---

*pag. 24*

# 01

# Presentazione

Al giorno d'oggi, la crescente preoccupazione riguardo ai rischi associati ai parassiti di origine alimentare è diventata sempre più rilevante all'interno dell'Industria Alimentare, che ha pertanto deciso di integrare le conoscenze offerte dalla Parassitologia per l'identificazione, la prevenzione e il controllo di questi organismi che influiscono sulla sicurezza alimentare. Per questo motivo, la richiesta di professionisti esperti nell'applicazione di questa scienza all'interno del mercato alimentare è in aumento e grazie a questo programma gli studenti diventeranno i migliori. Questo grazie al programma completo che offre argomenti molto esaurienti in questo settore e che sarà accessibile attraverso una modalità 100% online, un vantaggio che consentirà loro di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

*Questo è il miglior Corso Universitario per i  
nutrizionisti che desiderano crescere e specializzarsi  
professionalmente nel campo della Parassitologia.  
Non perdere quest'opportunità, iscriviti”*

Questo Corso Universitario offre agli studenti interessati alla crescita professionale un approccio specifico sulla Parassitologia e la relativa applicazione nella produzione alimentare, affrontando temi quali gli effetti che questi organismi producono negli alimenti e il loro impatto sulla salute umana. Inoltre, lo studente sarà in grado di assimilare tutti questi concetti e di attuare strategie di mitigazione per questo tipo di rischio.

Il programma comprende anche argomenti relativi all'identificazione e alla gestione dei parassiti nell'industria alimentare, che forniranno tecniche per la loro individuazione, prevenzione e controllo. Verrà inoltre approfondita l'implementazione di buone pratiche di igiene e manipolazione degli alimenti, con l'obiettivo di garantire la sicurezza e la qualità di questi prodotti.

In questo modo, gli studenti potranno ampliare le proprie conoscenze e acquisire una preparazione integrale in questo campo, in modo da essere pienamente qualificati per affrontare le sfide che esistono attualmente nell'Industria Alimentare in termini di sicurezza e qualità degli alimenti.

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 Parassitologia 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 in Parassitologia 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 con cui è possibile valutare sé stessi per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



*Vuoi raggiungere l'eccellenza nel campo della Parassitologia? Iscriviti subito per scoprire come raggiungerla grazie a questa specializzazione"*



“

*Approfondisci le tecniche di diagnosi dei parassiti alimentari e acquisisci competenze avanzate per interpretare i risultati grazie all'approccio pratico di questo programma"*

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.

*Seguendo il tuo ritmo e in modo virtuale, potrai approfondire le tue conoscenze in questo settore.*

*Approfondisci la tua comprensione dei termini essenziali della parassitologia e porta la tua carriera a un livello superiore.*



# 02

## Obiettivi

L'obiettivo principale di questo programma educativo è fornire agli studenti un aggiornamento sugli aspetti scientifici relativi allo studio dei parassiti e sul modo corretto di prevenirli nella produzione alimentare. A tal fine, verranno fornite definizioni chiare e pertinenti che avranno un impatto diretto sul campo, che consentiranno agli studenti di ottenere gli strumenti necessari per applicare quanto appreso in un ambiente di lavoro.





“

*Grazie alle conoscenze acquisite in merito ai rischi parassitologici che possono verificarsi nella catena di produzione, potrai mettere in atto strategie per mitigarli”*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Identificare e comprendere la Biologia come scienza sperimentale attraverso l'applicazione del metodo scientifico
- ◆ Comprendere le conoscenze di base e saperle applicare alla crescita demografica e allo sfruttamento sostenibile delle risorse naturali
- ◆ Conoscere e applicare le procedure di valutazione della tossicità
- ◆ Collaborare alla protezione dei consumatori nel contesto della sicurezza alimentare

“

*Accedi a nuove offerte di lavoro ed entra a far parte dei professionisti del futuro nell'Industria Alimentare"*





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Conoscere i concetti e le procedure di microbiologia e parassitologia nel campo dell'industria alimentare
- ◆ Identificare, analizzare e valutare i rischi parassitologici lungo tutta la catena alimentare, dalla raccolta delle materie prime alla distribuzione del prodotto trasformato al consumatore finale
- ◆ Analizzare e comprendere le principali misure preventive relative alla contaminazione microbiologica e parassitologica degli alimenti in qualsiasi fase della catena alimentare
- ◆ Conoscere e identificare i principali parassiti di origine alimentare che causano malattie nell'uomo
- ◆ Identificare e applicare le principali tecniche di campionamento e caratterizzazione dei parassiti negli alimenti
- ◆ Apprezzare e comprendere l'importanza attuale dei parassiti e la loro relazione con il cibo/la nutrizione

# 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 fornire agli studenti una preparazione prima qualità. In questo modo, i partecipanti acquisiranno conoscenze scientifiche sui concetti tecnici della Parassitologia e sulle affezioni che possono causare all'interno della catena di produzione alimentare se non trattate correttamente. L'apprendimento avverrà attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi pratici, che permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze professionali in questo campo.







“

*Grazie a questo Corso Universitario in Parassitologia, imparerai a conoscere le diverse specie di parassiti che possono infettare gli alimenti e come prevenirli"*

## Modulo 1. Parassitologia alimentare

- 1.1. Introduzione alla parassitologia alimentare
  - 1.1.1. Concetti fondamentali di parassitologia
  - 1.1.2. Effetti dei parassiti negli alimenti e impatto sulla salute umana
  - 1.1.3. Impatto socioeconomico dei parassiti di origine alimentare
  - 1.1.4. Caratteristiche generali dei principali gruppi di parassiti
    - 1.1.4.1. Cicli di vita dei principali gruppi di parassiti
- 1.2. Caratteristiche generali dei protozoi negli alimenti
  - 1.2.1. Amebe del tratto digestivo
    - 1.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
    - 1.2.1.2. Altre amebe che possono diffondersi tramite gli alimenti: entamoeba hartmanii e Entamoeba coli
  - 1.2.2. Flagellati del tratto digestivo
    - 1.2.2.1. Giardia lamblia: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
    - 1.2.2.2. Altri flagellati negli alimenti
  - 1.2.3. Apicomplexa del tratto digestivo
    - 1.2.3.1. Ciclo biologico generale
    - 1.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
    - 1.2.3.3. Giardia lamblia: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
    - 1.2.3.4. Isospora belli: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
  - 1.2.4. Ciliati del tratto digestivo
    - 1.2.4.1. Balantidium coli
- 1.3. Caratteristiche generali degli elminti negli alimenti
  - 1.3.1. Caratteristiche generali degli elminti
  - 1.3.2. Caratteristiche generali dei trematodi
    - 1.3.2.1. Influenze epatiche: fasciola epatica, Dicrocoelium dendriticum, Clonorchis
    - 1.3.2.2. Trematodi polmonari: paragonimus westermanii
    - 1.3.2.3. Trematodi intestinali: fasciolopsis buski
    - 1.3.2.4. Misure preventive e trattamenti delle malattie da trematodi
  - 1.3.3. Caratteristiche generali dei cestodi
    - 1.3.3.1. Cestodi digestivi: diphyllobotrium latum
    - 1.3.3.2. Tenie: Taenia solium e Taenia saginata
  - 1.3.4. Misure preventive e trattamento dei cestodi
- 1.4. Parassiti associati ai prodotti della pesca
  - 1.4.1. Protozoi nei prodotti della pesca
    - 1.4.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.4.1.2. Specie più importanti
    - 1.4.1.3. Misure preventive e di trattamento
  - 1.4.2. Helminths nei prodotti della pesca
    - 1.4.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.4.2.2. Specie più importanti
    - 1.4.2.3. Misure preventive e di trattamento
  - 1.4.3. Misure generali di identificazione
  - 1.4.4. Nematodi nei prodotti della pesca: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.4.4.1. Specie più importanti
    - 1.4.4.2. Misure preventive e di trattamento
- 1.5. Parassiti associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
  - 1.5.1. Protozoi associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
    - 1.5.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.5.1.2. Specie più importanti
    - 1.5.1.3. Misure preventive e di trattamento
  - 1.5.2. Elminti associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
    - 1.5.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.5.2.2. Specie più importanti
    - 1.5.2.3. Misure preventive e di trattamento
  - 1.5.3. Nematodi associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
    - 1.5.3.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.5.3.2. Specie più importanti
    - 1.5.3.3. Misure preventive e di trattamento
  - 1.5.4. Metodi di identificazione dei parassiti associati alla carne macellata e ai prodotti a base di carne



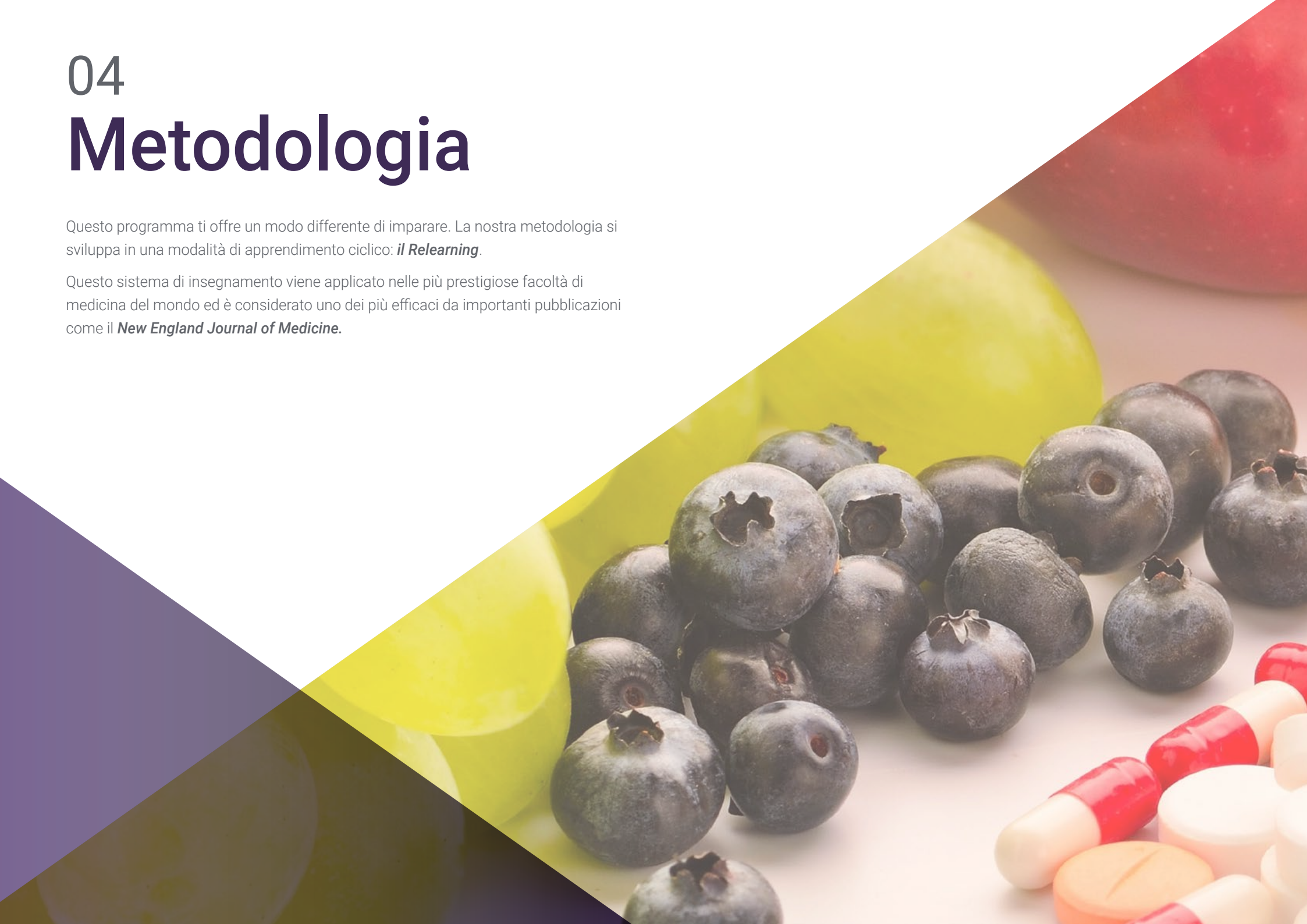
- 1.6. Parassiti associati all'acqua
  - 1.6.1. Protozoi associati all'acqua
    - 1.6.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.6.1.2. Indagine sulle specie più importanti
    - 1.6.1.3. Misure di controllo e profilassi
  - 1.6.2. Elminti associati all'acqua
    - 1.6.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.6.2.2. Indagine sulle specie più importanti
    - 1.6.2.3. Misure di controllo e profilassi
  - 1.6.3. Nematodi associati al consumo di acqua
    - 1.6.3.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
    - 1.6.3.2. Indagine sulle specie più importanti
    - 1.6.3.3. Misure di controllo e profilassi
  - 1.6.4. Metodi generali di identificazione dei parassiti associati al consumo di acqua
- 1.7. Parassiti associati a frutta e verdura
  - 1.7.1. Protozoi associati al consumo di frutta e verdura
    - 1.7.1.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
    - 1.7.1.2. Specie più importanti
    - 1.7.1.3. Misure profilattiche e trattamento
  - 1.7.2. Elminti associati al consumo di frutta e verdura
    - 1.7.2.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
    - 1.7.2.2. Specie più importanti
    - 1.7.2.3. Misure profilattiche e trattamento
  - 1.7.3. Nematodi associati al consumo di frutta e verdura
    - 1.7.3.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
    - 1.7.3.2. Specie più importanti
    - 1.7.3.3. Misure profilattiche e trattamento
  - 1.7.4. Metodi di identificazione e caratterizzazione
- 1.8. Insetti produttori di malattie e deterioramento degli alimenti
  - 1.8.1. Indagine degli insetti più importanti
    - 1.8.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, meccanismi di trasmissione, morfologia
    - 1.8.1.2. Profilassi e misure curative contro gli insetti
    - 1.8.1.3. Epidemiologia e distribuzione degli artropodi
  - 1.8.2. Indagine sugli acari più importanti
    - 1.8.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, meccanismi di trasmissione, morfologia
    - 1.8.2.2. Profilassi e misure curative contro gli insetti
    - 1.8.2.3. Epidemiologia e distribuzione degli artropodi
  - 1.8.3. Metodi di identificazione e caratterizzazione
- 1.9. Analisi epidemiologica delle parassitosi di origine alimentare
  - 1.9.1. Rilevanza della conoscenza dell'origine geografica degli alimenti e del ciclo di vita dei parassiti nella trasmissione alimentare
  - 1.9.2. Studio delle manifestazioni cliniche associate ai parassiti: periodo prepatente, comparsa dei sintomi e presenza di portatori asintomatici nello studio dei focolai di origine alimentare
  - 1.9.3. Analisi di focolai di cibo in diversi contesti: popolazioni, ospedali, residenze, scuole, ristoranti, incontri sociali e familiari
- 1.10. Parassiti di origine alimentare
  - 1.10.1. L'importanza dei parassiti di origine alimentare
    - 1.10.1.1. La compromissione della produzione e della qualità degli alimenti e delle materie prime di origine vegetale e animale
  - 1.10.2. Parassiti del deperimento di piante e prodotti vegetali
    - 1.10.2.1. Protozoi, elminti e artropodi
    - 1.10.2.2. Ambito dei fitoparassiti
  - 1.10.3. Parassiti del deperimento di prodotti a base di carne e derivati
    - 1.10.3.1. Protozoi, elminti e artropodi
    - 1.10.3.2. Interesse socioeconomico dei parassiti del bestiame domestico, del pollame e degli animali da allevamento
  - 1.10.4. Parassiti dirompenti del pesce e dei prodotti ittici
    - 1.10.4.1. Protozoi, elminti e artropodi
    - 1.10.4.2. Interesse socioeconomico dei parassiti dei pesci

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

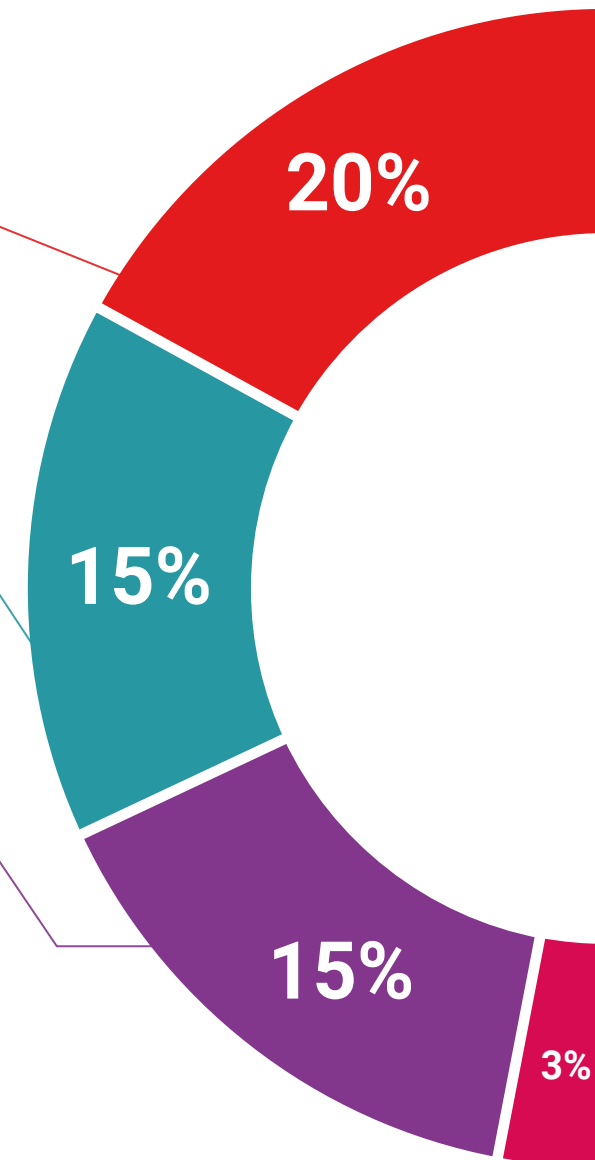
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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 Parassitologia 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 Parassitologia 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 Parassitologia nell'Industria 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 inn  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingu

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Parassitologia  
nell'Industria Alimentare

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

# Corso Universitario

## Parassitologia nell'Industria Alimentare