

Corso Universitario

Scienza e Tecnologia della
Carne e dei suoi Derivati



Corso Universitario

Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/scienza-tecnologia-carne-derivati

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

La preoccupazione dei consumatori per l'acquisto di prodotti più sani e di qualità garantita ha portato l'Industria Alimentare ad attuare strategie basate su criteri scientifici per gli alimenti a base di carne e sull'integrazione di tecnologie favorevoli nel processo di trattamento. Per questo motivo, il settore richiede sempre più professionisti specializzati nei suddetti elementi e questo programma accademico cercherà di soddisfare questa domanda, fornendo agli studenti tutte le conoscenze necessarie per affrontare le sfide che esistono nel campo degli alimenti di origine animale. Ciò sarà possibile grazie a una modalità 100% online, che consentirà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.





“

Questo è il miglior programma accademico per specializzarsi nell'applicazione di elementi tecnologici alla manipolazione dei Derivati della Carne. Non perdere quest'opportunità, iscriviti subito”

Al giorno d'oggi, all'interno dell'industria alimentare esistono tecnologie che permettono di manipolare la carne e i suoi derivati con maggiori precauzioni, e questo è dovuto al fatto che le abitudini di consumo si stanno evolvendo verso diete più sane. Per tale ragione, è necessaria la presenza di professionisti specializzati in questo settore, e grazie a questo Corso Universitario gli studenti diventeranno i migliori.

Con il piano di studi di questo programma, lo studente acquisirà un'ampia conoscenza delle basi strutturali del muscolo striato e della sua trasformazione in carne, basandosi sullo studio della sua struttura. Approfondirà inoltre le caratteristiche adatte al processo di frollatura e gli enzimi coinvolti in questa attività, con l'obiettivo di rafforzare l'importanza di queste procedure nel controllo di qualità.

In questo modo, gli studenti potranno perfezionare le loro abilità e accrescere le loro competenze professionali, che consentiranno loro di padroneggiare con maggiore facilità le tecnologie di conservazione degli alimenti a base di carne e le tecniche scientifiche per proteggerli da qualsiasi tipo di contaminazione.

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 competenze e aumenteranno la capacità di risolvere i problemi, analizzando casi pratici che li aiuteranno a collocarsi in uno scenario reale.

Questo **Corso Universitario in Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati** 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 Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Particolare enfasi 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



Un Corso Universitario che ti fornirà gli strumenti e le conoscenze necessarie per distinguerti nell'industria alimentare, in particolare nei prodotti a base di carne"

“

Acquisisci competenze pratiche, conoscenze teoriche e apprendi i concetti più importanti per integrare i benefici della scienza con quelli della nutrizione”

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.

Scopri tutti i vantaggi che TECH ha preparato per aiutarti a raggiungere i tuoi obiettivi.

Grazie alla modalità 100% online di questo programma, potrai organizzare il tuo studio con maggiore flessibilità.



02 Obiettivi

Lo scopo principale di questo programma educativo è quello di familiarizzare gli studenti con gli ultimi sviluppi dell'industria alimentare, fornendo loro una comprensione approfondita degli elementi che la scienza apporta alla conservazione della carne in tutte le sue presentazioni e all'implementazione delle tecnologie per trattarle. In questo modo, gli studenti saranno in grado di implementare strategie efficaci per mitigare i rischi di contaminazione durante la produzione di carne. Questo obiettivo sarà raggiunto attraverso lo studio di contenuti multimediali che rafforzeranno le competenze degli studenti in questo settore.



“

Scopri i progressi tecnologici esistenti nel trattamento degli alimenti a base di carne e integra le tue conoscenze per ottenere un risultato ottimale di questo processo"



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

“

Grazie alla metodologia Relearning, aggiornerai le tue conoscenze nella scienza e nella tecnologia della carne”





Obiettivi specifici

- ♦ Identificare e classificare gli agenti fisici, chimici e microbiologici che causano il deterioramento degli alimenti e la selezione delle strategie più appropriate per la relativa prevenzione e controllo
- ♦ Identificare e valutare le caratteristiche fisico-chimiche, sensoriali e nutrizionali degli alimenti, la loro influenza sulla lavorazione e sulla qualità del prodotto finale
- ♦ Elaborare, trasformare e conservare gli alimenti rispettando gli standard di qualità e sicurezza, integrando la gestione ambientale in tali processi
- ♦ Formulare nuovi alimenti selezionando ingredienti e additivi, nonché i trattamenti più appropriati per ottenere prodotti sicuri, nutrienti e attraenti per il consumatore
- ♦ Analizzare la qualità e stimare la durata di conservazione di ciascuno di questi alimenti in base alle loro proprietà e condizioni di conservazione
- ♦ Contribuire allo sviluppo di nuovi processi e prodotti nel settore della carne, del pesce e dei derivati

03

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato progettato da esperti di primo piano nell'Industria Alimentare, con l'obiettivo di fornire agli studenti una preparazione eccellente. In questo modo, avranno l'opportunità di acquisire conoscenze specialistiche sull'applicazione della Scienza al processo di conservazione degli alimenti a base di carne. Tutto ciò sarà ottenuto attraverso lo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi di studio, che permetteranno agli studenti di sviluppare le migliori competenze professionali in questo settore.





“

Scopri le caratteristiche biologiche della carne attraverso risorse multimediali all'avanguardia in merito alle novità nell'Industria Alimentare"

Modulo 1. Scienza e tecnologia della carne, del pesce e dei prodotti derivati

- 1.1. Introduzione all'industria alimentare di origine muscolare
 - 1.1.1. Le industrie alimentari di origine muscolare: carne e pesce
 - 1.1.1.1. Basi strutturali e funzionali del muscolo striato
 - 1.1.1.2. Importanza di questi sottosettori
 - 1.1.2. Trasformazione del muscolo in carne: sviluppo del rigor mortis
 - 1.1.2.1. Conseguenze del rigor mortis
 - 1.1.3. Maturazione della carne: cambiamenti nella struttura muscolare e altri composti azotati
 - 1.1.3.1. Enzimi proteolitici endogeni
 - 1.1.3.2. Condizioni ottimali di maturazione
- 1.2. Processi anomali nella trasformazione delle carni
 - 1.2.1. Effetto dello stress ante mortem: carni DFD e carni suine PSE
 - 1.2.1.1. Caratteristiche sensoriali difettose e attitudine tecnologica
 - 1.2.1.2. Effetto dell'amministrazione dei promotori della crescita
 - 1.2.2. Effetto della refrigerazione post mortem: accorciamento a freddo
 - 1.2.2.1. Conseguenze
- 1.3. Qualità della carne
 - 1.3.1. Parametri sensoriali che la determinano: colore, consistenza, odore, sapore e capacità di ritenzione idrica delle carni
 - 1.3.1.1. Fattori pre e post mortem che influiscono su questo fenomeno
 - 1.3.2. Metodi di misurazione e valutazione della qualità
 - 1.3.2.1. Valutazione integrata della qualità e dell'idoneità tecnologica della carne
 - 1.3.2.2. Metodi di misurazione e valutazione della qualità
 - 1.3.3. Sistemi di garanzia della qualità nell'industria della carne
- 1.4. Lavorazione industriale della carne
 - 1.4.1. Tecnologia per la macellazione, la lavorazione e la preparazione delle carcasse
 - 1.4.1.1. Classificazione delle carcasse
 - 1.4.1.2. Stimolazione elettrica delle carcasse
 - 1.4.1.3. Sezionamento e categorizzazione
 - 1.4.1.4. Sezionamento industriale delle carcasse di suino
 - 1.4.2. Caratteristiche dei macelli industriali di bovini, ovini, suini e pollame
 - 1.4.3. Sistemi utilizzati per la conservazione a breve termine delle carni
 - 1.4.3.1. Strumentazione industriale
 - 1.4.3.2. Durata della carne; fattori che la determinano e la migliorano
 - 1.4.4. Congelamento della carne
 - 1.4.4.1. Strumentazione industriale
 - 1.4.4.2. Effetti del congelamento sulle proprietà sensoriali e tecnologie della carne
 - 1.4.4.3. Scongelo
- 1.5. Imballaggio e vendita delle carni
 - 1.5.1. Sistemi di imballaggio; applicazione alla conservazione e diversi tipi di vendita delle carni
 - 1.5.2. Stoccaggio a vuoto e in atmosfere modificate
 - 1.5.3. Materiali di imballaggio
 - 1.5.4. Sistemi di distribuzione e vendita
- 1.6. Introduzione all'industria della pesca e dei frutti di mare
 - 1.6.1. Variabilità nella composizione e le sue cause
 - 1.6.1.2. Classificazione del pesce in funzione della relativa composizione
 - 1.6.1.3. Peculiarità dei lipidi del pesce e la relativa importanza nella tecnologia
 - 1.6.1.4. Tessuto connettivo di pesce e frutti di mare
 - 1.6.2. Metodi di stordimento e di macellazione: effetti sulla qualità
 - 1.6.2.1. Trasformazione post mortem nel pesce
 - 1.6.3. Caratteristiche differenziali del rigor mortis
 - 1.6.4. Parametri più importanti e il loro controllo

- 1.7. Qualità del pesce
 - 1.7.1. Influenza dei fattori legati alla pesca sulla qualità del pesce
 - 1.7.1.1. Principali parametri di qualità organolettica del pesce
 - 1.7.2. Indici di determinazione della qualità e della freschezza del pesce e dei frutti di mare
 - 1.7.3. Metodi di refrigerazione del pesce
 - 1.7.3.1. Il ghiaccio: tipi ed effetti
 - 1.7.3.2. Congelamento: velocità di congelamento e la relativa influenza sulla qualità del prodotto
 - 1.7.3.3. Manutenzione in congelamento: punti critici e relativo controllo. Scongelamento
 - 1.7.4. Imballaggio e conservazione di pesce e frutti di mare
 - 1.7.4.1. Vuoto e atmosfere modificate
 - 1.7.4.2. Sistemi di confezionamento e strumentazione
- 1.8. Tecnologia dei derivati della carne
 - 1.8.1. Classificazione dei derivati della carne in base alla lavorazione tecnologica
 - 1.8.1.1. Operazioni di preparazione, conservazione e trasformazione
 - 1.8.1.2. Salatura, nitrificazione, essiccazione, trattamento termico e affumicatura
 - 1.8.1.3. Spezia, refrigerazione, processi microbici, maturazione e macinazione
 - 1.8.1.4. Miscelazione, emulsione, gelificazione, insaccatura e confezionamento, ecc.
 - 1.8.2. Criteri generali di decisione e di controllo
 - 1.8.3. Additivi e altri ingredienti utilizzati nell'industria della carne
 - 1.8.3.1. Coadiuvanti tecnologici
 - 1.8.3.2. Conservanti chimici e modificatori sensoriali
 - 1.8.3.3. Agenti di massa e multifunzione
 - 1.8.4. Criteri di utilizzazione in relazione alla qualità dei prodotti
- 1.9. Tecnologia dei prodotti a base di carne crudi stagionati e cotti
 - 1.9.1. Prodotti a base di carne interi stagionati: prosciutto stagionato e prodotti simili
 - 1.9.2. Impatto della qualità della materia prima sul prodotto finale. Formulazione
 - 1.9.2.1. Fasi del processo di produzione
 - 1.9.2.2. Modifiche alla maturazione e all'essiccazione
 - 1.9.2.3. Strumentazione industriale
 - 1.9.3. Criteri di decisione e controllo dei processi
 - 1.9.3.1. Difetti e alterazioni
 - 1.9.3.2. Altri prodotti interi stagionati
 - 1.9.4. Insaccati crudi stagionati. Criteri di formulazione
 - 1.9.4.1. Fasi e alternative del processo di produzione
 - 1.9.4.2. Strumentazione industriale
 - 1.9.4.3. Modifiche alla maturazione e all'essiccazione
 - 1.9.5. Criteri di decisione e controllo dei processi
- 1.10. Tecnologia del pesce e dei prodotti derivati
 - 1.10.1. Conservazione del pesce mediante salatura
 - 1.10.2. Metodi di salatura. Tipi e caratteristiche del sale
 - 1.10.3. Difetti più frequenti: cause e soluzioni
 - 1.10.4. Lavorazione del baccalà salato
 - 1.10.5. Affumicatura del pesce
 - 1.10.5.1. Sistemi di affumicatura. Tipi di fumo
 - 1.10.5.2. Metodi di lavorazione: vantaggi e svantaggi
 - 1.10.5.4. Prodotti specifici: qualità e sicurezza alimentare
 - 1.10.6. Tonno in scatola. Specie più importanti: caratteristiche
 - 1.10.6.1. Processo di produzione
 - 1.10.6.2. Semiconserve di pesce. Acciughe salate. Marinare
 - 1.10.7. Surimi e prodotti derivati
 - 1.10.7.1. Processo di elaborazione di surimi
 - 1.10.7.2. Gelificazione: caratteristiche e prodotti
 - 1.10.7.3. Tecnologia di processo di fabbricazione di analoghi di granchio



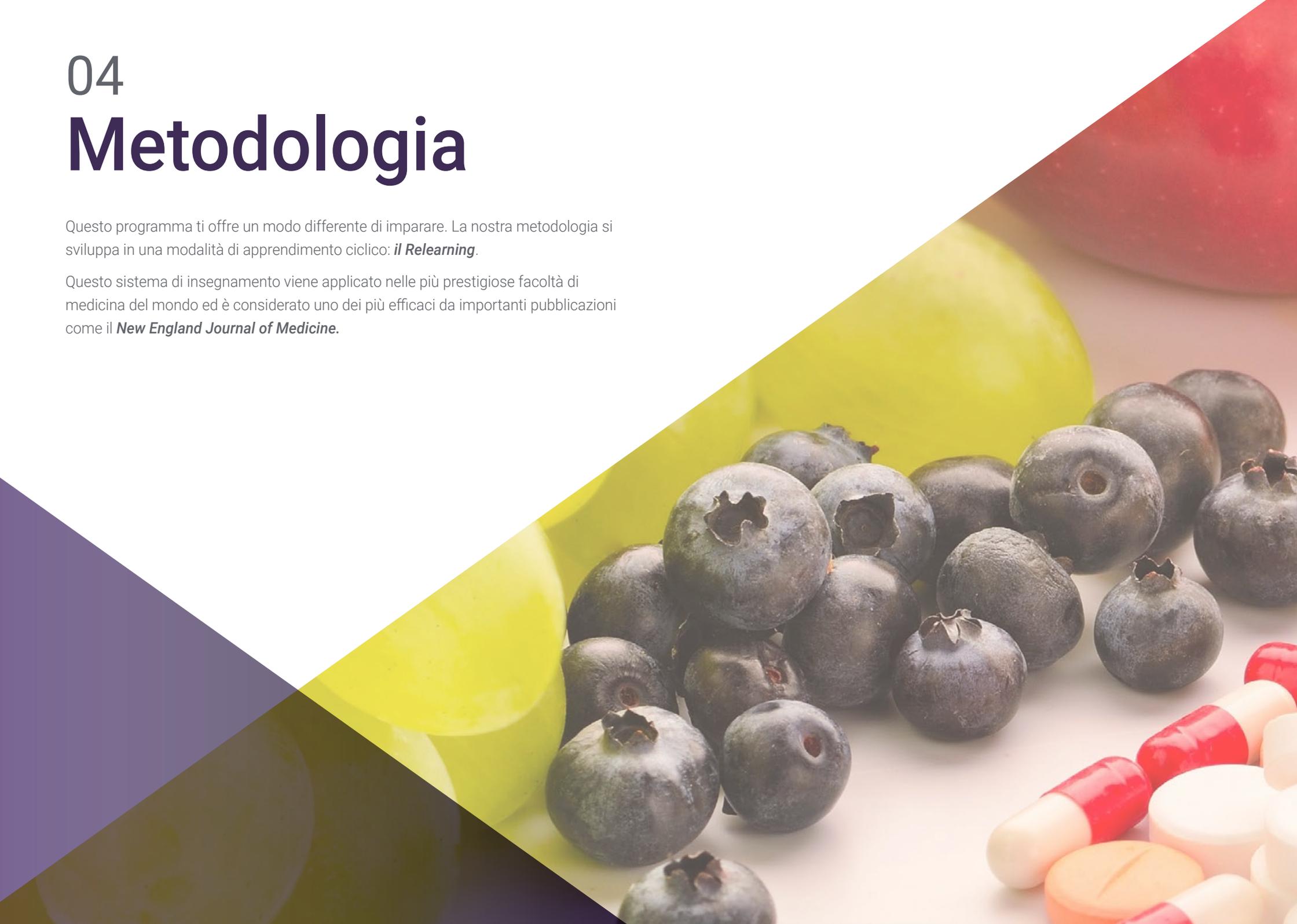
Cresci a livello professionale grazie a questo Corso Universitario e promuovi il tuo profilo per raggiungere l'eccellenza"

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:



Materiale 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

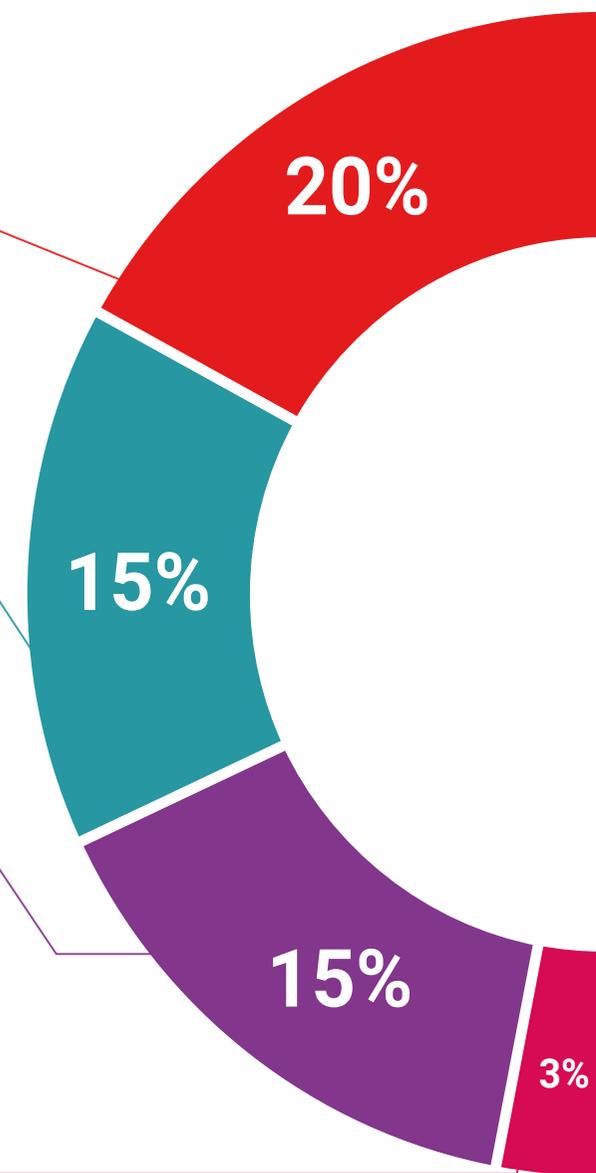
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

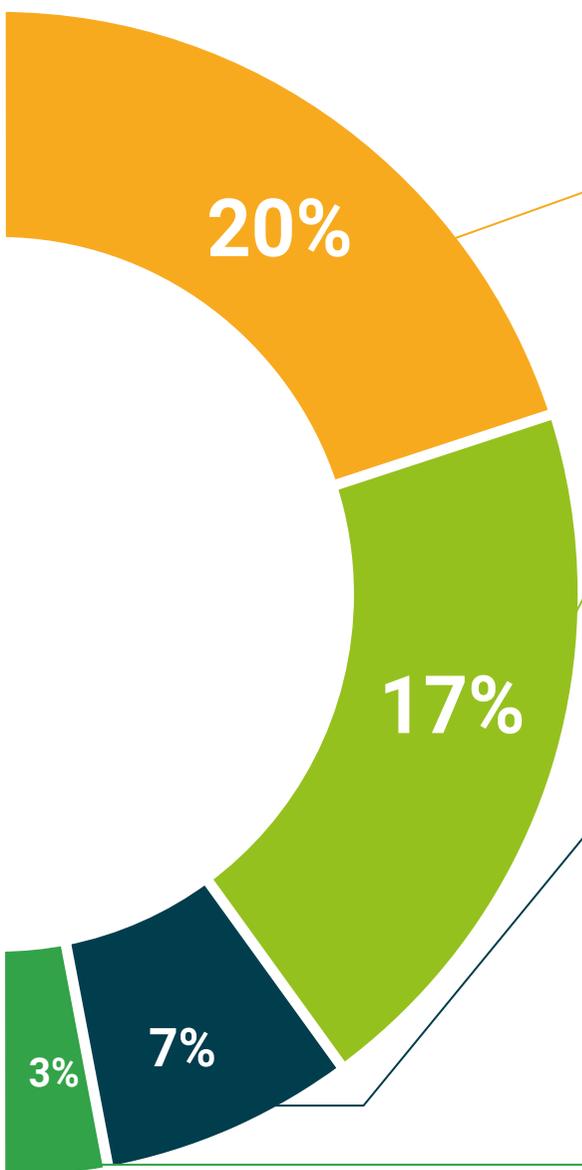
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati 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 Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati** 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 Scienza e Tecnologia della Carne e dei suoi Derivati**

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 in
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Scienza e Tecnologia della
Carne e dei suoi Derivati

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

Corso Universitario

Scienza e Tecnologia della
Carne e dei suoi Derivati

