

# Corso Universitario

## Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari





## Corso Universitario

### Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari

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

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

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 20*

05

Titolo

---

*pag. 28*

# 01

# Presentazione

I nuovi progressi dell'Industria Alimentare hanno portato all'implementazione di processi di automazione più efficienti e, quindi, a un aumento della produzione. Inoltre, anche le abitudini dei consumatori sono cambiate e, per adattarsi a questi cambiamenti, è essenziale disporre di professionisti specializzati nelle nuove strutture che si stanno adattando in questo settore, nonché nelle funzioni che svolgono all'interno del mercato. Tutto ciò sarà possibile grazie a questo programma accademico, che si propone di fornire ai propri studenti un'ampia visione dello stretto rapporto tra alimentazione e salute pubblica, il tutto in modalità 100% online, un vantaggio che permetterà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

*Comprendere la Struttura e il Funzionamento nell'Industria Alimentare è un bene prezioso, ma essere i migliori in questo campo è un'ottima opportunità per crescere professionalmente, e grazie a questa specializzazione ciò sarà possibile”*

Questo Corso Universitario mira a fornire ai partecipanti le conoscenze più aggiornate sul modo in cui le aziende del settore alimentare sono costituite e sulle modalità di lavoro. In questo modo, gli studenti otterranno un'ampia panoramica delle sfide e delle dinamiche di questo settore.

Nel corso del programma, lo studente potrà analizzare gli elementi più rilevanti nell'influenza che le abitudini alimentari hanno sulla salute pubblica, nonché le malattie che possono essere diffuse da una cattiva gestione degli alimenti. In questo modo, sarà in grado di sviluppare un pensiero specializzato che gli permetterà di creare strategie per la prevenzione e il controllo dei fattori di rischio all'interno dell'industria alimentare.

Inoltre, gli studenti impareranno a conoscere i prodotti che compongono il mercato alimentare, analizzandone a fondo i benefici, i nutrienti e i componenti, con l'obiettivo di padroneggiare le tecniche di manipolazione appropriate per ciascuno di essi. In questo modo, lo studente potrà perfezionare le proprie competenze e utilizzare strumenti efficaci che gli permetteranno di comprendere a fondo il funzionamento delle aziende di questo settore in costante crescita.

Questo programma è presentato attraverso l'innovativa metodologia Relearning, che consente l'apprendimento in modalità 100% online, dando agli studenti la flessibilità di imparare da qualsiasi luogo e nel momento a loro più congeniale. Avranno inoltre accesso a risorse multimediali in ogni momento, consentendo loro di assimilare i contenuti al proprio ritmo. Inoltre, attraverso l'analisi di casi di studio, i partecipanti svilupperanno capacità di problem solving affrontando simulazioni di un ambiente realistico.

Questo **Corso Universitario in Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari
- ◆ 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



*Grazie a TECH, potrai acquisire competenze complete ed eccellere nel settore dell'Industria Alimentare"*

“

*Questa specializzazione ti permetterà di acquisire un'ampia conoscenza delle caratteristiche di cereali, carne, prodotti lattiero-caseari e vegetali, con l'obiettivo di comprenderne le funzioni all'interno dell'industria"*

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.

*Grazie ai contenuti all'avanguardia, potrai focalizzare le tue competenze sull'attuale contesto di mercato.*

*Accedi in modalità 100% online alle risorse multimediali preparate appositamente per te.*



# 02 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo programma didattico è fornire agli studenti gli ultimi sviluppi dell'Industria Alimentare, dotandoli di una conoscenza approfondita degli aspetti essenziali del Funzionamento e della Struttura in merito ad essa. In questo modo, gli studenti saranno preparati ad affrontare le sfide di questo mercato, acquisendo una conoscenza approfondita del suo funzionamento. Tutto ciò sarà realizzato attraverso lo studio di contenuti multimediali che rafforzeranno le competenze dei partecipanti.



“

*Un Corso Universitario che ti permetterà di perfezionare le tue competenze e di ampliare le tue vedute sulla situazione attuale delle Industrie Alimentari”*



## Obiettivi generali

- ◆ Acquisire le conoscenze di base in materia di epidemiologia e profilassi
- ◆ Conoscere e distinguere i parametri fisico-chimici che influenzano la crescita microbica negli alimenti
- ◆ Identificare la natura differenziale degli organismi acellulari (virus, viroidi e prioni) in termini di struttura e modalità di replicazione, rispetto ai modelli cellulari eucariotici e procariotici

“

*Il mix dei migliori contenuti multimediali e della metodologia più innovative del mercato sarà il cocktail perfetto per ampliare le tue conoscenze”*





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Conoscere la componente differenziale dell'alimentazione umana, le interrelazioni tra natura e cultura
- ◆ Approfondire la conoscenza del comportamento alimentare individuale e sociale
- ◆ Conoscere i fondamenti e i sistemi generali di prevenzione delle malattie, della promozione e della protezione della salute, nonché le eziologie e i fattori epidemiologici che influenzano le malattie di origine alimentare
- ◆ Identificare i problemi di salute associati all'uso degli additivi alimentari
- ◆ Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione e derattizzazione nella catena alimentare
- ◆ Classificare le principali implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi
- ◆ Conoscere la componente differenziale dell'alimentazione umana, le interrelazioni tra natura e cultura
- ◆ Approfondire la conoscenza del comportamento alimentare individuale e sociale
- ◆ Conoscere i fondamenti e i sistemi generali di prevenzione delle malattie, della promozione e della protezione della salute, nonché le eziologie e i fattori epidemiologici che influenzano le malattie di origine alimentare
- ◆ Identificare i problemi di salute associati all'uso degli additivi alimentari
- ◆ Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione e derattizzazione nella catena alimentare
- ◆ Classificare le principali implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi

# 03

## Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato creato da esperti riconosciuti dell'Industria Alimentare, con l'obiettivo di fornire agli studenti una preparazione di alta qualità. In questo modo, i partecipanti avranno l'opportunità di comprendere a fondo il modo in cui le aziende del settore operano e la struttura che implementano. Ciò avverrà attraverso l'uso di risorse multimediali e l'analisi di casi di studio, che consentiranno ai nostri studenti di sviluppare eccellenti competenze professionali in questo campo.



“

*Integra tutte le conoscenze acquisite durante il programma e affina le tue competenze a un livello elevato”*

## Modulo 1. Alimentazione e Salute Pubblica

- 1.1. Alimentazione Umana ed Evoluzione storica
  - 1.1.1. Fatto naturale e culturale. Evoluzione biologica, gestione e fabbricazione di strumenti
  - 1.1.2. Utilizzo del fuoco, profili di cacciatori-raccoglitori. Carnivoro o vegetariano
  - 1.1.3. Tecnologie biologiche, genetiche, chimiche e meccaniche coinvolte nella lavorazione e conservazione degli alimenti
  - 1.1.4. Alimentazione nell'epoca Romana
  - 1.1.5. Influenza della scoperta dell'America
  - 1.1.6. Alimentazione nei paesi sviluppati
    - 1.1.6.1. Catene e reti di distribuzione di alimenti
    - 1.1.6.2. La "Rete" commercio globale e piccolo commercio
- 1.2. Significato socioculturale degli alimenti
  - 1.2.1. Alimenti e comunicazione sociale. Relazioni sociali e relazioni individuali
  - 1.2.2. Espressioni emotive del cibo. Feste e celebrazioni
  - 1.2.3. Relazioni tra diete e precetti religiosi. Alimentazione e Cristianesimo, Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islam
  - 1.2.4. Alimenti naturali, alimenti biologici e alimenti organici
  - 1.2.5. Tipologia di diete: dieta normale, diete dimagranti, diete curative, diete magiche e diete assurde
  - 1.2.6. Realtà del cibo e percezione del cibo. Protocollo per i pasti familiari e istituzionali
- 1.3. Comunicazione e comportamento Alimentare
  - 1.3.1. Media scritti: riviste specializzate Riviste popolari e riviste professionali
  - 1.3.2. Media audiovisivi: radio, televisione, Internet. Confezioni. Pubblicità
  - 1.3.3. Comportamento alimentare. Motivazione e assunzione
  - 1.3.4. Etichettatura e consumo degli alimenti. Sviluppo di gusti e preferenze
  - 1.3.5. Fonti di variazione delle preferenze e degli atteggiamenti alimentari
- 1.4. Concetti di salute e malattia ed epidemiologia
  - 1.4.1. Promozione della salute e prevenzione delle malattie
  - 1.4.2. Livelli di prevenzione. Diritto della Salute Pubblica
  - 1.4.3. Caratteristiche alimentari. Il cibo come veicolo di malattia
  - 1.4.4. Metodi epidemiologici: Descrittivo, analitico, sperimentale, previsionale





- 1.5. Importanza sanitaria, sociale ed economica delle zoonosi
  - 1.5.1. Classificazione delle zoonosi
  - 1.5.2. Fattori
  - 1.5.3. Criteri di valutazione
  - 1.5.4. Piani di controllo
- 1.6. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da carne, pesce e derivati
  - 1.6.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
  - 1.6.2. Malattie dei consumatori
  - 1.6.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti a base di carne
  - 1.6.4. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse da prodotti a base di pesce
  - 1.6.5. Malattie dei consumatori
  - 1.6.6. Prevenzione
- 1.7. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse attraverso il latte e i prodotti lattiero-caseari
  - 1.7.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
  - 1.7.2. Malattie dei consumatori
  - 1.7.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti lattiero-caseari
- 1.8. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse dai prodotti di panetteria, pasticceria e prodotti da forno
  - 1.8.1. Introduzione. Fattori epidemiologici
  - 1.8.2. Malattie dei consumatori
  - 1.8.3. Prevenzione
- 1.9. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve, verdure e funghi commestibili
  - 1.9.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle conserve e semiconserve
  - 1.9.2. Malattie dovute al consumo di conserve e semiconserve
  - 1.9.3. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve
  - 1.9.4. Introduzione. Fattori epidemiologici di verdure e funghi
  - 1.9.5. Malattie dovute al consumo di verdure e funghi
  - 1.9.6. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da ortaggi e funghi
- 1.10. Problemi di salute derivanti dall'uso di additivi, origine delle intossicazioni alimentari
  - 1.10.1. Sostanze tossiche di origine naturale negli alimenti
  - 1.10.2. Sostanze tossiche dovute alla manipolazione non corretta
  - 1.10.3. Uso di additivi alimentari

## Modulo 2. Industria alimentare

- 2.1. Cereali e prodotti derivati I
    - 2.1.1. Cereali: produzione e consumo
      - 2.1.1.1. Classificazione dei cereali
      - 2.1.1.2. Stato attuale della ricerca e situazione industriale
    - 2.1.2. Concetti di base sui cereali
      - 2.1.2.1. Metodi e attrezzature per la caratterizzazione di farine e impasti per la panificazione
      - 2.1.2.2. Proprietà reologiche durante l'impasto, la fermentazione e la cottura in forno
    - 2.1.3. Prodotti derivati dai cereali: Ingredienti, additivi e coadiuvanti. Classificazione ed effetti
  - 2.2. Cereali e prodotti derivati II
    - 2.2.1. Processo di pianificazione: Fasi, modifiche prodotte, strumenti utilizzati
    - 2.2.2. Caratterizzazione strumentale, sensoriale e nutrizionale dei prodotti a base di cereali
    - 2.2.3. Applicazione della refrigerazione nella panificazione. Pane precotto congelato. Qualità del processo e del prodotto
    - 2.2.4. Prodotti senza glutine derivati da cereali. Caratteristiche di formulazione, processo e qualità
    - 2.2.5. Prodotti a base di pasta. Ingredienti e lavorazione. Tipi di pasta
    - 2.2.6. Innovazione nei prodotti da forno. Tendenze nel design del prodotto
  - 2.3. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
    - 2.3.1. Qualità igienico-sanitaria del latte
      - 2.3.1.1. Origine e livelli di contaminazione. Microbiota iniziale e contaminante
      - 2.3.1.2. Presenza di contaminanti chimici: residui e contaminanti
      - 2.3.1.3. Influenza dell'igiene nella catena di produzione e commercializzazione del latte
    - 2.3.2. Produzione di latte. Sintesi del latte
      - 2.3.2.1. Fattori che influenzano la composizione del latte: estrinseci e intrinseci
      - 2.3.2.2. Mungitura: buone pratiche di processo
    - 2.3.3. Pretrattamento del latte in azienda: filtrazione, refrigerazione e metodi alternativi di conservazione
  - 2.3.4. Trattamenti nell'industria lattiero-casearia: chiarificazione e bactofugazione, scrematura, standardizzazione, omogeneizzazione, disaerazione. Pastorizzazione. Definizione. Procedimenti, Temperature di trattamento e fattori limitanti
    - 2.3.4.1. Tipologie di pastorizzazione. Confezionamento. Controllo di qualità. Sterilizzazione. Definizione
    - 2.3.4.2. Metodi: convenzionale, UHT, altri sistemi. Confezionamento. Controllo qualità Difetti di fabbricazione e alterazioni
    - 2.3.4.3. Tipi di latte pastorizzato e sterilizzato. Selezione del latte. Frullati e Latte aromatizzato. Processo di miscelazione. Latte arricchito. Processo di arricchimento
    - 2.3.4.4. Latte evaporato. Latte condensato
  - 2.3.5. Sistemi di conservazione e di confezionamento
  - 2.3.6. Controllo di qualità del latte in Polvere
  - 2.3.7. Sistemi di confezionamento e controllo della qualità del latte
- 2.4. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
  - 2.4.1. Derivati del Latte. Panna e Burro
  - 2.4.2. Processo di produzione. Metodi di produzione continua. Confezione e conservazione. Difetti di fabbricazione e alterazioni
  - 2.4.3. Latte fermentato: Yogurt. Trattamenti preparatori del latte. Processi e sistemi di produzione
    - 2.4.3.1. Tipi di yogurt. Problemi nella produzione. Controllo della qualità
    - 2.4.3.2. Prodotti BIO e altri latte acidofilo
  - 2.4.4. Tecnologia della produzione del formaggio: trattamenti preparatori del latte
    - 2.4.4.1. Produzione di cagliata: sineresi. Pressatura. Salatura
    - 2.4.4.2. Attività dell'acqua nel formaggio. Controllo e conservazione della salamoia
    - 2.4.4.3. Maturazione del formaggio: agenti coinvolti. Fattori che determinano la maturazione - Effetti della contaminazione del biota
    - 2.4.4.4. Problemi tossicologici del formaggio
  - 2.4.5. Additivi e trattamenti antimicotici
  - 2.4.6. Gelato. Caratteristiche Tipi di gelato. Processo di produzione
  - 2.4.7. Uova e prodotti a base di uova
    - 2.4.7.1. Uova fresche: lavorazione di uova fresche come materia prima per la produzione di prodotti a base di uova
    - 2.4.7.2. Prodotti a base di uova: liquidi, congelati e disidratati



- 2.5. Prodotti vegetali I
  - 2.5.1. Fisiologia e tecnologia post-raccolta. Introduzione
  - 2.5.2. Produzione di frutta e verdura, necessità di conservazione post-raccolta
  - 2.5.3. Respirazione: il metabolismo respiratorio e la sua influenza sulla conservazione post-raccolta e sul deterioramento degli ortaggi
  - 2.5.4. Etilene: sintesi e metabolismo. Implicazione dell'etilene nella regolazione della maturazione dei frutti.
  - 2.5.5. Maturazione della frutta: Processo di maturazione, le generalità e il relativo controllo
    - 2.5.5.1. Maturazione climaterica e non climaterica
    - 2.5.5.2. Cambiamenti compositivi: cambiamenti fisiologici e biochimici durante la maturazione e la conservazione di frutta e verdura
- 2.6. Prodotti vegetali II
  - 2.6.1. Principio di conservazione di frutta e verdura attraverso il controllo dei gas ambientali. Modalità d'azione e applicazioni nella conservazione di frutta e verdura
  - 2.6.2. Conservazione in frigorifero. Controllo della temperatura nella conservazione di frutta e verdura
    - 2.6.2.1. Metodi e applicazioni tecnologiche
    - 2.6.2.2. Danno da raffreddamento e relativo controllo
  - 2.6.3. Traspirazione: controllo della perdita d'acqua nella conservazione di frutta e verdura
    - 2.6.3.1. Principi fisici. Sistemi di controllo
  - 2.6.4. Patologia post-raccolta: principali deterioramenti e marciumi durante la conservazione di frutta e verdura. Sistemi e metodi di controllo
  - 2.6.5. Prodotti di IV Gamma
    - 2.6.5.1. Fisiologia dei prodotti vegetali: tecnologie di gestione e conservazione

- 2.7. Prodotti vegetali III
  - 2.7.1. Creazione delle conserve vegetali: Descrizione di una tipica linea di conserve vegetali
    - 2.7.1.1. Esempi dei principali tipi di conserve di verdure e legumi
    - 2.7.1.2. Nuovi prodotti di origine vegetale: zuppe fredde
    - 2.7.1.4. Descrizione di una tipica linea di confezionamento della frutta
  - 2.7.2. Lavorazione del succo e del nettare: estrazione e trattamento del succo
    - 2.7.2.1. Sistemi di lavorazione, stoccaggio e confezionamento asettici
    - 2.7.2.2. Esempi di linee di produzione per i principali tipi di succhi di frutta
    - 2.7.2.3. Produzione e conservazione di prodotti semilavorati: prodotti cremogenati
  - 2.7.3. Produzione di confetture, marmellate, confetture e gelatine: processo di produzione e confezionamento
    - 2.7.3.1. Esempi di linee di produzione caratteristiche
    - 2.7.3.2. Additivi utilizzati nella produzione di confetture e marmellate
- 2.8. Bevande alcoliche e oli
  - 2.8.1. Bevande alcoliche: Vino. Processo di produzione
    - 2.8.1.1. Birra: processo di produzione. Tipologie
    - 2.8.1.2. Acquaviti e liquori: Processi di produzione e tipi
  - 2.8.2. Oli e grassi: Introduzione
    - 2.8.2.1. Olio d'oliva: Sistema di estrazione dell'olio d'oliva
    - 2.8.2.2. Oli di semi oleosi. Estrazione
  - 2.8.3. Grassi di origine animale: Raffinazione dei grassi e degli oli
- 2.9. Carne e prodotti a base di carne
  - 2.9.1. Industria della carne: Produzione e consumo
  - 2.9.2. Classificazione e proprietà funzionali delle proteine muscolari: Proteine miofibrillari, sarcoplastiche e stromali
    - 2.9.2.1. Conversione del muscolo in carne: sindrome da stress suino
  - 2.9.3. Maturazione della carne. Fattori che influenzano la qualità della carne destinata al consumo diretto e all'industrializzazione
  - 2.9.4. Chimica della polimerizzazione: ingredienti, additivi e coadiuvanti della polimerizzazione
    - 2.9.4.1. Processi di polimerizzazione industriale: processi di polimerizzazione a secco e a umido
    - 2.9.4.2. Alternative al nitrito





- 2.9.5. Prodotti a base di carne marinata cruda e carne cruda: fondamenti e problemi di conservazione. Caratteristiche delle materie prime
  - 2.9.5.1. Tipi di prodotti. Operazioni di produzione
  - 2.9.5.2. Alterazioni e difetti
- 2.9.6. Insaccati e prosciutti cotti: principi di base della preparazione di emulsioni di carne. Caratteristiche e selezione e delle materie prime
  - 2.9.6.1. Operazioni di produzione tecnologica. Sistemi industriali
  - 2.9.6.2. Alterazioni e difetti
- 2.10. Pesce e crostacei
  - 2.10.1. Pesce e crostacei. Caratteristiche di interesse tecnologico
  - 2.10.2. Principali attrezzi industriali per la pesca e la molluschicoltura
    - 2.10.2.1. Operazioni unitarie di tecnologia ittica
    - 2.10.2.2. Conservazione a freddo del pesce
  - 2.10.3. Salatura, decapaggio, essiccamento e affumicatura: aspetti tecnologici della produzione
    - 2.10.3.1. Caratteristiche del prodotto finale. Prestazioni
  - 2.10.4. Commercializzazione

“

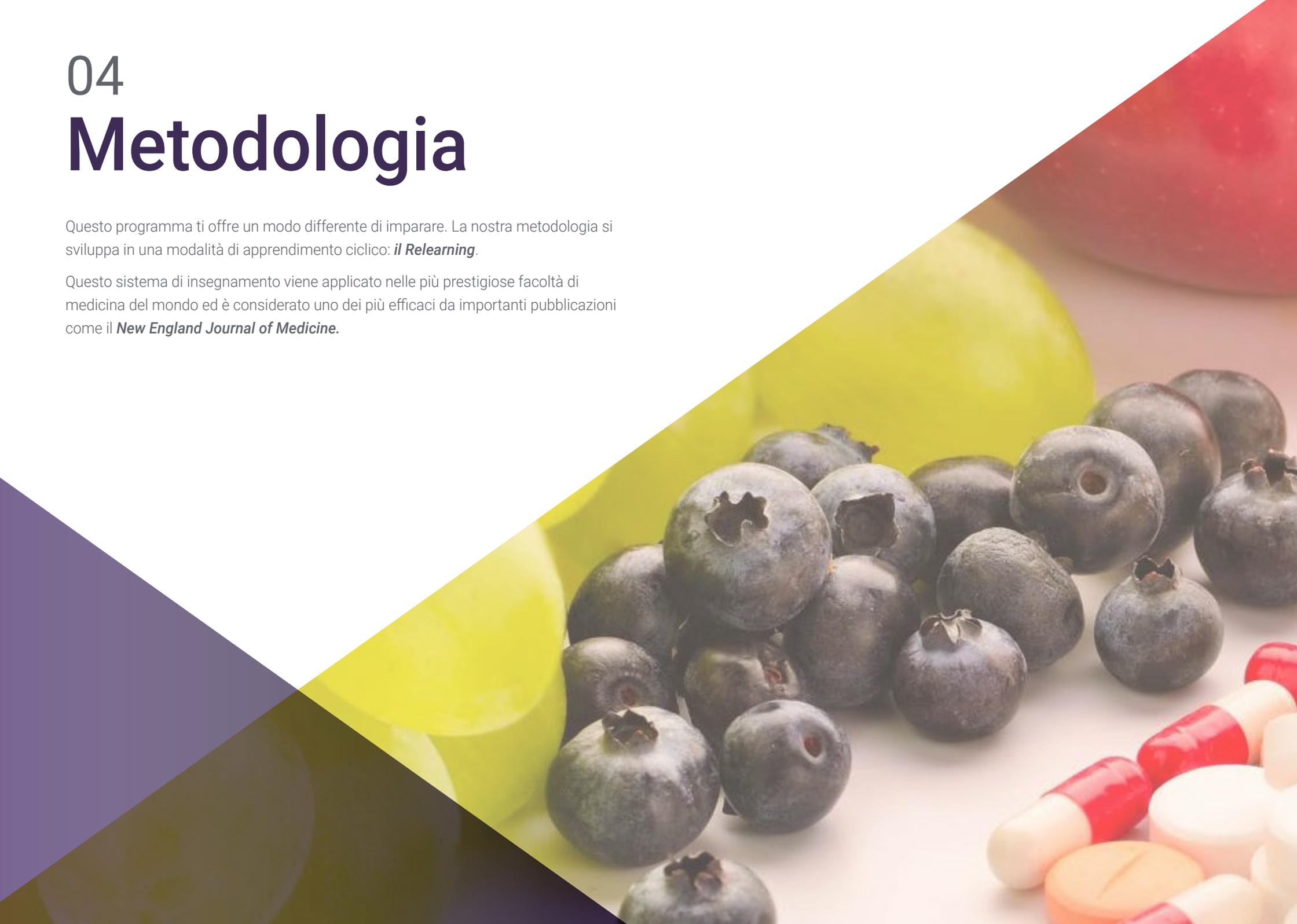
*Raggiungere i tuoi obiettivi sarà possibile grazie ai contenuti che questo programma ti offre. Non esitare, iscriviti subito"*

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 Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata\* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Struttura e Funzionamento delle Industrie Alimentari**  
N° Ore Ufficiali: **150 o.**



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**  
Struttura e Funzionamento  
delle Industrie Alimentari

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

# Corso Universitario

Struttura e Funzionamento  
delle Industrie Alimentari

