

# Corso Universitario

## Sviluppo e Innovazione Alimentare



**tech** università  
tecnologica

## Corso Universitario

### Sviluppo e Innovazione Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/sviluppo-innovazione-alimentare](http://www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/sviluppo-innovazione-alimentare)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 12*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 18*

05

Metodologia

---

*pag. 22*

06

Titolo

---

*pag. 30*

# 01

# Presentazione

Il settore della progettazione, dello sviluppo e dell'innovazione è in piena espansione e i nutrizionisti devono sapere come poter affrontare le sfide della professione con efficacia restando al passo con le innovazioni del settore. La produzione di nuovi alimenti è in continua evoluzione, grazie ai progressi tecnologici, ma tutti i processi devono essere ben compresi per rispettare tutte le garanzie sanitarie. Approfitta di questa opportunità e acquisisci solide conoscenze in questo campo che ti consentiranno di diventare un professionista di successo.



“

*Questa è un'opportunità che ti permetterà di diventare un nutrizionista di successo”*



Questo Corso Universitario presenta i sistemi di R&S+i nello sviluppo di nuovi alimenti in diversi settori dell'industria alimentare che richiedono l'uso di nuove tecnologie, nuovi processi e sistemi di sicurezza alimentare sempre più specifici e adattati alle caratteristiche dei nuovi alimenti.

Si tratta di un settore di crescente interesse nella tecnologia alimentare, come la produzione e l'uso di nuovi ingredienti ottenuti da fonti diverse.

Questo programma analizza gli attuali sistemi di ricerca e sviluppo nella progettazione e nell'utilizzo di nuovi ingredienti, con particolare attenzione all'importanza di preservare la sicurezza alimentare di questi ingredienti e degli alimenti per cui vengono utilizzati.

Il Corso Universitario in Sviluppo e Innovazione Alimentare di TECH Università Tecnologica è il più completo tra i corsi proposti ad oggi nelle università, in quanto è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

I docenti di questo programma sono esperti di legislazione e normativa alimentare in materia di qualità e sicurezza, di validazione di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento e attuazione di progetti di R&S+i.

Si tratta di un progetto educativo impegnato nella preparazione di professionisti di alta qualità. Un programma progettato da professionisti specializzati in ogni specifica materia che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Corso Universitario in Sviluppo e Innovazione Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Ultime novità su Sviluppo e Innovazione Alimentare
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi nelle metodologie innovative per Sviluppo e Innovazione Alimentare
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile che sia provvisto di connessione a internet



*TECH mette a tua disposizione il miglior programma, i migliori specialisti del settore e le più recenti tecnologie didattiche con un unico obiettivo: Far diventare la tua quotidianità lavorativa un successo”*

“

*Questo Corso Universitario è miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento delle tue conoscenze in Sviluppo e Innovazione Alimentare”*

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, che apportano agli studenti le competenze necessarie per intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama, aventi una grande esperienza alle spalle, in materia di Sviluppo Alimentare.

*Questa specializzazione raccoglie i migliori materiali didattici, il che ti permetterà uno studio contestuale che faciliterà l'apprendimento.*

*Questo programma 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il lavoro, aumentando le tue conoscenze in questo campo.*



# 02 Obiettivi

Il Corso Universitario in Sviluppo e Innovazione Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. Il tutto, in modo estremamente pratico, attraverso i più completi contenuti teorici e pratici della disciplina. In questo modo, durante il percorso di studi il professionista tratterà i principali contributi che lo specialista apporta all'ambito della sicurezza alimentare. Questo gli consentirà di migliorare e accrescere le proprie competenze nel campo, con la certezza di saper svolgere i protocolli nel modo più efficace e sicuro possibile.





“

*Tutte le specializzazioni di questa università hanno un unico obiettivo: migliorare le capacità del professionista aiutandolo a crescere e ad affermarsi”*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Creare sistemi di R&S+I che consentano lo sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti, soprattutto per quanto riguarda le questioni di sicurezza alimentare, in modo da poter affrontare la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione in questo campo
- ◆ Sviluppare conoscenze che forniscano una base o un'opportunità per lo sviluppo e/o l'applicazione di idee, in un contesto di ricerca, includendo riflessioni sulle responsabilità legate all'applicazione dei loro sviluppi

“

*Aggiorna le tue conoscenze grazie a questo programma in Sviluppo e Innovazione Alimentare”*





### Obiettivi specifici

---

- ◆ Stabilire le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che danno luogo allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti nel mercato
- ◆ Stabilire i fondamenti delle tecnologie più innovative che richiedono un lavoro di ricerca e sviluppo per conoscere le loro possibilità di utilizzo nella produzione di nuovi alimenti e ingredienti
- ◆ Progettare protocolli di ricerca e sviluppo per l'incorporazione di ingredienti funzionali in un alimento di base, tenendo conto delle loro proprietà tecno-funzionali, nonché del processo tecnologico coinvolto nella loro elaborazione
- ◆ Raccogliere le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che portano allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti sul mercato
- ◆ Applicare metodologie di ricerca e sviluppo per valutare la funzionalità, la biodisponibilità e la bioaccessibilità di nuovi alimenti e ingredienti



# 03

## Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende esperti in materia di Sicurezza Alimentare nell'ambito della nutrizione, che apportano agli studenti la propria esperienza lavorativa.

Alla sua progettazione ed elaborazione partecipano anche altri specialisti di rinomata fama, che completano il programma in modo interdisciplinare. Il tutto, in modo estremamente pratico, attraverso i più completi contenuti teorici e pratici della disciplina. In questo modo, durante il percorso di studi, il professionista tratterà i principali contributi che lo specialista apporta all'ambito della sicurezza alimentare. Questo consentirà allo studente di migliorare e accrescere le proprie competenze nel settore, con la certezza di saper svolgere i protocolli nel modo più efficace e sicuro possibile.



“

*Il nostro personale docente, composto da specialisti in sicurezza alimentare, ti aiuterà a raggiungere il successo nella tua professione”*



## Direttore ospite internazionale

Ampiamente specializzato nella **Sicurezza Alimentare**, John Donaghy è un noto **Microbiologo** con oltre 20 anni di esperienza professionale. La sua conoscenza completa di materie come agenti patogeni di origine alimentare, la valutazione dei rischi e la diagnosi molecolare lo hanno portato a far parte di istituzioni di riferimento internazionali come **Nestlé** o il **Dipartimento dei Servizi Scientifici dell'Agricoltura dell'Irlanda del Nord**.

Tra i suoi compiti principali, ha curato aspetti operativi relativi alla **microbiologia della sicurezza alimentare**, tra cui analisi dei rischi e punti critici di controllo. Inoltre, ha sviluppato diversi **programmi prerequisiti**, oltre a **specifiche batteriologiche** per garantire ambienti igienici alle coppie che sono sicuri per la produzione alimentare ottimale.

Il suo fermo impegno a fornire servizi di prima classe lo ha spinto a conciliare il suo **lavoro di direzione** con la **Ricerca Scientifica**. A questo proposito, dispone di una **lunga produzione accademica**, composta da oltre 50 articoli su argomenti come l'impatto dei **Big Data** sulla gestione dinamica del **rischio di sicurezza alimentare**, gli aspetti microbiologici degli ingredienti lattiero-caseari, la rilevazione di esterasi di acido ferulico da parte di *Bacillus subtilis*, l'estrazione di pectina da scorze di agrumi mediante poligalaturonasa prodotta in siero o la produzione di enzimi proteolitici da parte di *Lysobacter gummosus*.

D'altra parte, è un relatore abituale in congressi e forum a livello globale, dove affronta le **metodologie di analisi molecolare** più innovative per rilevare agenti patogeni e le tecniche di implementazione dei sistemi di eccellenza nella produzione di alimenti. In questo modo, aiuta i professionisti a rimanere all'avanguardia in questi settori, promuovendo progressi significativi nella comprensione del **Controllo di Qualità**. Inoltre, **sponsorizza progetti interni** di ricerca e sviluppo per migliorare la sicurezza microbiologica degli alimenti.



## Dott. Donaghy, John

---

- Direttore mondiale della sicurezza alimentare di Nestlé, Losanna, Svizzera
- Responsabile di progetto per la microbiologia della sicurezza alimentare presso l'Istituto di scienze agroalimentari e biologiche dell'Irlanda del Nord
- Consigliere scientifico superiore presso il Dipartimento dei servizi scientifici dell'agricoltura, Irlanda del Nord
- Consulente per varie iniziative finanziate dall'Autorità per la sicurezza alimentare del governo irlandese e dell'Unione europea
- Dottorato di ricerca in biochimica presso l'Università dell'Ulster
- Membro della Commissione internazionale per le specifiche microbiologiche degli alimenti

“

*Grazie a TECH potrai  
apprendere con i migliori  
professionisti del mondo”*

## Direzione



### **Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne**

- ♦ Dottorato in Chimica Agricola e Bromatologia presso l'Università Autonoma di Madrid
- ♦ Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA) presso l'Università di Oviedo
- ♦ Ingegnere alimentare, Laurea in Scienze e Tecnologia degli alimenti (CYTA)
- ♦ Esperta in Gestione della Qualità Alimentare ISO 22000
- ♦ Specialista in Qualità e Sicurezza Alimentare, Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)

## Personale docente

### Dott. Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Ingegnere Chimico, Professore Universitario di Ingegneria Chimica presso l'Università di Oviedo
- ◆ Coordinatore del Master in Biotecnologia Alimentare dell'Università di Oviedo dal 2013
- ◆ Ricercatore principale di tre progetti del Piano Nazionale di I+S dal 2004



# 04

## Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, che formano un team con una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nel settore, sostenuti dal volume di casi rivisti, studiati e diagnosticati, e con un'ampia padronanza delle nuove tecnologie applicate alla Sicurezza Alimentare. Questo team, consapevole dell'importanza dell'educazione in questo settore, ha progettato il più completo e aggiornato sistema di contenuti e attività pratiche del settore, in modo che i nutrizionisti possano acquisire gli strumenti necessari per esercitare, con successo, la loro professione nella pratica quotidiana.







“

*Disponiamo del programma accademico più completo e aggiornato del mercato. Ci impegniamo a farti raggiungere l'eccellenza”*

## Modulo 1. R&S+I di nuovi alimenti e ingredienti

- 1.1. Nuove tendenze nello sviluppo di prodotti alimentari
  - 1.1.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
  - 1.1.2. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
- 1.2. Tecnologie e strumenti per l'isolamento, l'arricchimento e la purificazione di ingredienti funzionali a partire da diversi materiali di partenza
  - 1.2.1. Proprietà chimiche
  - 1.2.2. Proprietà sensoriali
- 1.3. Procedure e attrezzature per l'incorporazione degli ingredienti funzionali nel mangime di base
  - 1.3.1. Formulazione di alimenti funzionali in base alle loro proprietà chimiche e sensoriali, al contributo calorico, ecc.
  - 1.3.2. Stabilizzazione degli ingredienti bioattivi dalla formulazione
  - 1.3.3. Dosaggio
- 1.4. Ricerca in gastronomia
  - 1.4.1. Texture
  - 1.4.2. Viscosità e sapore. Addensanti utilizzati nella nouvelle cuisine
  - 1.4.3. Agenti gelificanti
  - 1.4.4. Emulsioni
- 1.5. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
  - 1.5.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
  - 1.5.2. Applicazioni pratiche del design degli alimenti funzionali
- 1.6. Formulazione specifica di composti bioattivi
  - 1.6.1. Elaborazione dei flavonoidi nella formulazione di alimenti funzionali
  - 1.6.2. Studi di biodisponibilità dei composti fenolici
  - 1.6.3. Antiossidanti nella formulazione di alimenti funzionali
  - 1.6.4. Preservazione della stabilità degli antiossidanti nella progettazione di alimenti funzionali





- 1.7. Progettazione di prodotti a basso contenuto di zuccheri e grassi
  - 1.7.1. Sviluppo di prodotti a basso contenuto di zucchero
  - 1.7.2. Prodotti a basso contenuto di grassi
  - 1.7.3. Strategie per la sintesi di lipidi strutturati
- 1.8. Processi per lo sviluppo di nuovi ingredienti alimentari
  - 1.8.1. Processi avanzati per l'ottenimento di ingredienti alimentari con applicazione industriale: Tecnologie di micronizzazione e microincapsulazione
  - 1.8.2. Tecnologie supercritiche e pulite
  - 1.8.3. Tecnologia enzimatica per la produzione di nuovi ingredienti alimentari
  - 1.8.4. Produzione biotecnologica di nuovi ingredienti alimentari
- 1.9. Nuovi ingredienti alimentari di origine vegetale e animale
  - 1.9.1. Tendenze di sviluppo di nuovi ingredienti in R&S&I
  - 1.9.2. Applicazioni degli ingredienti di origine vegetale
  - 1.9.3. Applicazioni di ingredienti di origine animale
- 1.10. Ricerca e miglioramento dei sistemi di etichettatura e conservazione
  - 1.10.1. Requisiti di etichettatura
  - 1.10.2. Nuovi sistemi di conservazione
  - 1.10.3. Convalida delle indicazioni sulla salute

“ Questa specializzazione ti  
permetterà di avanzare nella  
tua carriera in modo agevole”

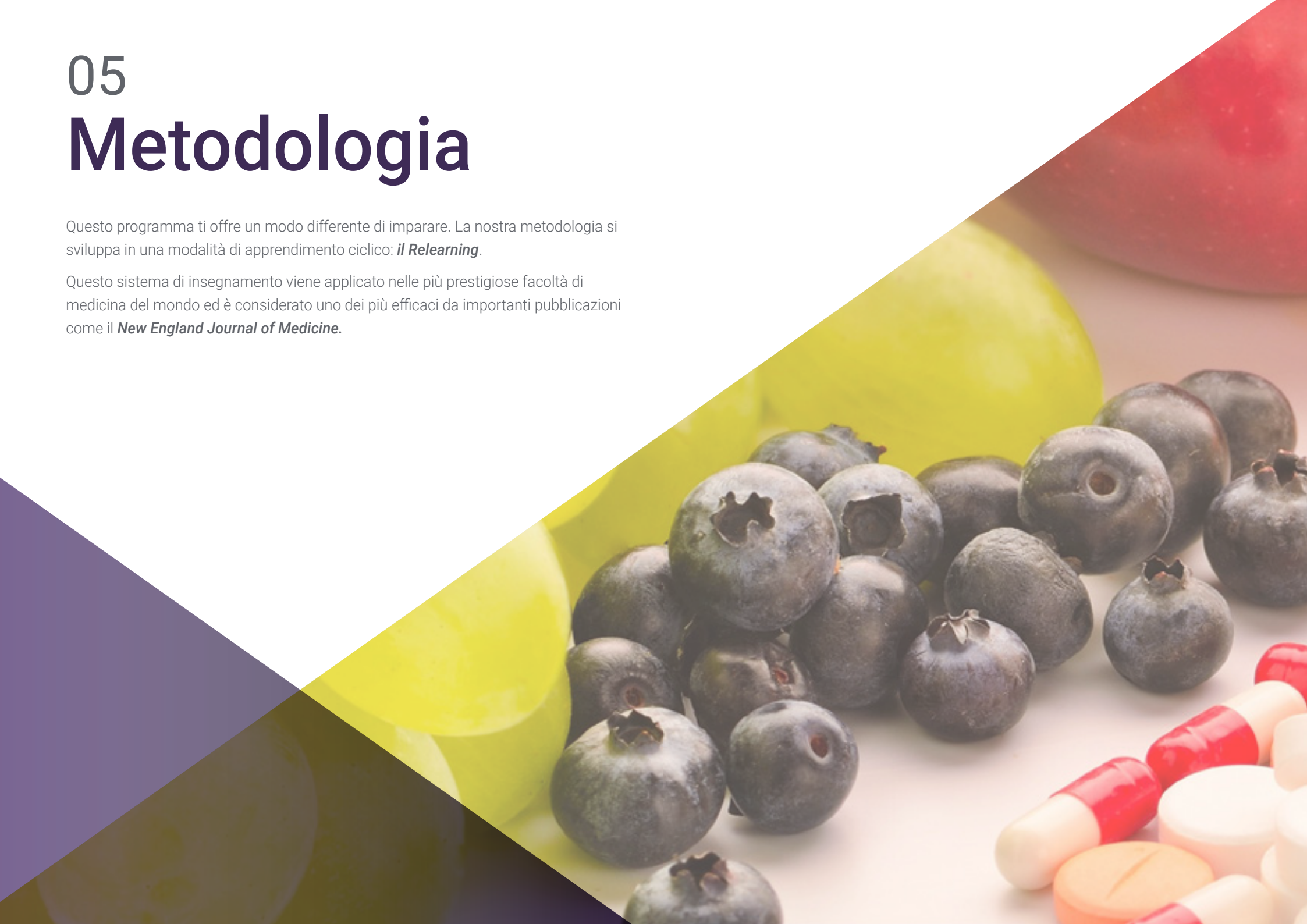


05

# Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

*Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”*



## In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

*Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.*



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

*Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”*

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



## Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

*Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.*





All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.*

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



#### Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



#### Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



#### Riepiloghi interattivi

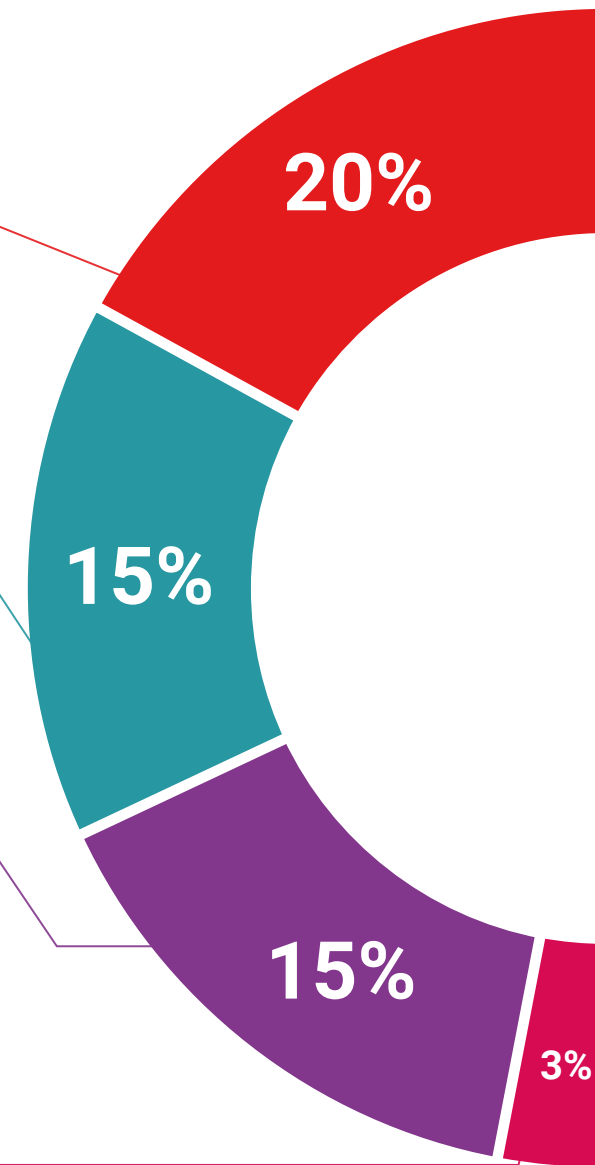
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

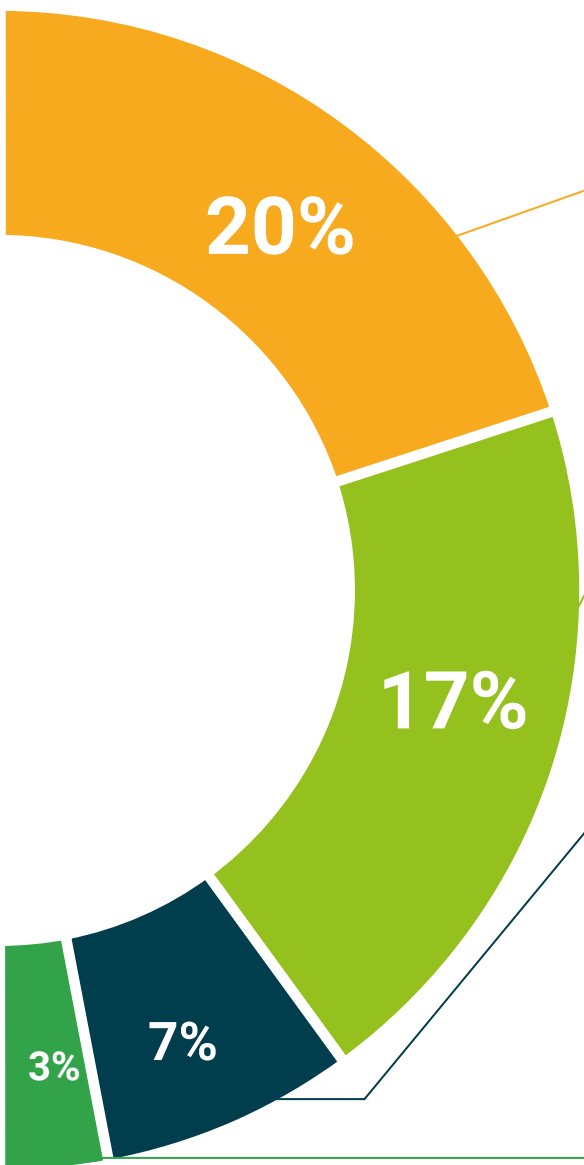


#### Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.







#### Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



#### Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



# 06 Titolo

Il Corso Universitario in Sviluppo e Innovazione Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Sviluppo e Innovazione 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 Sviluppo e Innovazione Alimentare**

N. Ore Ufficiali: **150 o.**



\*Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingu

**tech** università  
tecnologica

### Corso Universitario

Sviluppo e Innovazione  
Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online



# Corso Universitario

## Sviluppo e Innovazione Alimentare

