

Corso Universitario

Tecniche Analitiche di
Applicazione al Controllo di
Qualità nell'Industria Alimentare



Corso Universitario

Tecniche Analitiche
di Applicazione
al Controllo di Qualità
nell'Industria 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/tecniche-analitiche-applicazione-controllo-qualita-industria-alimentare-nutrizionisti

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

Questo programma è stato creato con l'obiettivo di fornire ai nutrizionisti le conoscenze e gli strumenti necessari per implementare con successo le tecniche di controllo della qualità nell'industria alimentare. In questo senso, il controllo della qualità dei processi e dei prodotti è essenziale per assicurare la sicurezza alimentare e garantire le Buone Pratiche di Fabbricazione e Lavorazione (GMP) nei processi svolti nell'industria alimentare. Lo studente acquisirà una conoscenza approfondita dei requisiti che devono essere soddisfatti dalle strutture, dal personale, dalle tecniche e dalle attrezzature di laboratorio, dei parametri di qualità che devono essere rispettati negli alimenti, dei materiali e dei processi che possono essere analizzati secondo le normative, degli indici di controllo della qualità accettati, delle tecniche analitiche richieste per ogni prodotto e dell'interpretazione dei risultati. Si tratta di un compito fondamentale nel monitoraggio dei lotti di alimenti con l'obiettivo di garantire la sicurezza, la qualità e la protezione degli alimenti.





“

Per i nutrizionisti è fondamentale mantenersi aggiornati per affrontare con successo le nuove sfide della professione”

Questo Corso Universitario approfondisce gli strumenti, obbligatori e di responsabilità dei produttori, che garantiscono la sicurezza alimentare, sia attraverso i controlli dei laboratori dell'industria, sia esternalizzando il servizio a laboratori alimentari di riferimento per il controllo delle materie prime e dei prodotti.

È di vitale importanza conoscere i requisiti che devono essere soddisfatti dalle strutture e dal personale, così come le tecniche e le attrezzature del laboratorio, i parametri di qualità che devono essere rispettati negli alimenti, i materiali e i processi che possono essere analizzati secondo le normative, gli indici di controllo della qualità accettati, le tecniche analitiche richieste per ciascun prodotto e l'interpretazione dei risultati. Pertanto, il controllo di qualità nell'industria alimentare, attraverso strumenti e tecniche analitiche, è fondamentale nel monitoraggio dei lotti alimentari con l'obiettivo di garantire la sicurezza e la qualità, assicurando il miglioramento continuo dei processi e dei prodotti attraverso la gestione integrata della qualità.

I docenti di questo Corso Universitario sono professori universitari e professionisti di varie discipline della produzione primaria, dell'uso di tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, della prevenzione delle contaminazioni accidentali e intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi per la certificazione della sicurezza alimentare (*Food Safety/Food Integrity*) e della tracciabilità (*Food Defence e Food Fraud/Food Authenticity*). Sono esperti di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di convalida di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento ed esecuzione di progetti di R&S+I.

Questo **Corso Universitario in Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria 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 nel campo della nutrizione
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Ultime novità sulle Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative delle Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare
- ◆ 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



*Questo Corso Universitario
sarà il punto di partenza ideale
per fare carriera e diventare un
professionista di prestigio"*

“ *Scopri le Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare e avanza nella tua carriera*”

Questo programma si avvale di esperti professionisti del settore, specializzati nelle Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare.

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.

Frequentando questo programma, riuscirai ad identificare le tecniche analitiche utilizzate negli alimenti e sarai responsabile della gestione di un adeguato controllo di qualità in qualsiasi azienda.

Uno degli aspetti approfonditi sarà la definizione delle caratteristiche qualitative che le materie prime, i prodotti intermedi e quelli finiti devono rispettare a seconda della loro origine.



02 Obiettivi

Il Corso Universitario in Tecniche Analitiche Applicate al Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare ha l'obiettivo di fornire ai nutrizionisti le conoscenze necessarie per il loro sviluppo professionale. A tal fine, ci siamo affidati ad insegnanti eccezionali che hanno sviluppato un programma di qualità con gli ultimi sviluppi del settore. In questo modo, nel corso del programma lo studente acquisirà le competenze per esaminare i regolamenti e gli standard dei laboratori alimentari o determinare i requisiti da soddisfare secondo la norma ISO IEC 17025.





“

*Specializzati con la certezza di ricevere
i contenuti più aggiornati e basati sul
massimo rigore scientifico del settore”*



Obiettivi generali

- ◆ Esaminare le normative e gli standard dei laboratori alimentari e definire il loro ruolo nella sicurezza alimentare
- ◆ Analizzare le normative e gli standard di sicurezza alimentare applicabili alle materie prime e ai prodotti nei laboratori alimentari
- ◆ Determinare i requisiti che i laboratori di analisi degli alimenti devono soddisfare (ISO IEC 17025, norma applicabile all'accreditamento e alla certificazione dei sistemi di qualità nei laboratori)
- ◆ Riconoscere il diritto del consumatore ad acquistare alimenti sani e sicuri dalla catena agroalimentare, sia a livello nazionale che internazionale

“

Un percorso di specializzazione e crescita professionale che ti proietterà verso una maggiore competitività all'interno del mercato del lavoro"





Obiettivi specifici

- ◆ Stabilire le caratteristiche qualitative che le materie prime, i prodotti intermedi e quelli finiti devono soddisfare in base alla loro origine, prima della loro analisi in laboratorio
- ◆ Sviluppare la metodologia pertinente per la conformità del prodotto, tenendo conto dei requisiti applicabili, considerati dalle normative e dagli standard
- ◆ Definire la metodologia più appropriata per consentire la valutazione della qualità degli alimenti: analisi e caratterizzazione dell'integrità, compresa l'individuazione di contaminanti alimentari biotici o abiotici che possono rappresentare un rischio per la salute dei consumatori
- ◆ Descrivere il campionamento degli alimenti in base alla fonte, all'uso e alle caratteristiche o specifiche
- ◆ Identificare e riconoscere le tecniche analitiche utilizzate negli alimenti e gestire un adeguato controllo di qualità
- ◆ Descrivere i principali contaminanti agroalimentari e conoscere l'applicazione delle tecniche analitiche in funzione del settore di appartenenza
- ◆ Delineare il processo per identificare e garantire la sicurezza delle materie prime, degli alimenti trasformati e dell'idoneità dell'acqua nella produzione di alimenti e mangimi sicuri

03

Direzione del corso

Per questo corso ci siamo affidati ad uno dei profili più eccellenti del settore, le cui referenze sono notevoli e il cui campo d'azione nell'industria alimentare è completo e diversificato. L'esperienza del suo lavoro e la sua profonda conoscenza della materia garantiscono allo studente un programma e un follow-up eccezionali, una garanzia tecnica. Alla sua progettazione ed elaborazione partecipano anche altri specialisti di rinomata fama, che completano il programma in modo interdisciplinare. L'obiettivo di tutto ciò è specializzare i nutrizionisti e fornire loro gli strumenti accademici necessari per esercitare la professione in questo settore con maggiori garanzie di successo e rigore.





“

La dottoressa Limón Garduza ha una carriera eccezionale nel settore e ha riversato in questo programma tutte le sue conoscenze ed esperienze, che ti guideranno verso il successo professionale"

Direttore ospite internazionale

Ampliamente 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 Ivonn

- ◆ 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 presso il Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)

Personale docente

Dott.ssa Aranda Rodrigo, Eloísa

- ◆ Laurea in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ◆ Sviluppa la sua attività nell'ambito della produzione alimentare, con analisi di laboratorio di acqua e alimenti
- ◆ Specializzazione sui sistemi di gestione della qualità, BRC, IFS e sulla sicurezza alimentare ISO 22000
- ◆ Esperienza in audit secondo i protocolli ISO 9001 e ISO 17025



04

Struttura e contenuti

Il contenuto di questo programma è stato meticolosamente sviluppato da un'esperta del settore e strutturato in varie voci che daranno una visione completa e reale al nutrizionista. Sono stati esaminati, studiati e diagnosticati diversi casi che sono serviti come materiale per lo sviluppo del programma di studio. L'importanza di quest'area nel settore della nutrizione ha portato all'esistenza di questo corso, che Tech mette a disposizione degli studenti online e per un periodo di tempo che consente loro di combinarlo con il lavoro professionale.



“

Esplora i concetti di "food safety / food integrity che caratterizzano gli indici di qualità e conformità dei prodotti alimentari"

Modulo 1. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- 1.1. Tipi di laboratorio, normative e standard
 - 1.1.1. Laboratori di riferimento
 - 1.1.1.1. Laboratorio europeo di riferimento
 - 1.1.1.2. Laboratori di riferimento nazionali
 - 1.1.2. Laboratorio alimentare
 - 1.1.3. Regolamenti e standard applicabili ai laboratori (ISO/IEC 17025)
 - 1.1.3.1. Requisiti generali per la competenza dei laboratori
 - 1.1.3.2. Test e calibrazione delle apparecchiature
 - 1.1.3.3. Implementazione e validazione di metodi analitici
- 1.2. Controllo ufficiale della catena agroalimentare
 - 1.2.1. Catena agroalimentare NCAP
 - 1.2.2. Autorità competenti
 - 1.2.3. Base giuridica per il controllo ufficiale
- 1.3. Metodi ufficiali di analisi degli alimenti
 - 1.3.1. Metodi di analisi degli alimenti per animali
 - 1.3.2. Metodi di analisi dell'acqua
 - 1.3.2.1. Requisiti analitici secondo la norma RD 140/2003
 - 1.3.2.2. Frequenze di prelievo di campioni in base al tipo di industria
 - 1.3.3. Metodi di analisi dei cereali
 - 1.3.4. Metodi di analisi dei fertilizzanti, dei residui di prodotti fitosanitari e dei prodotti veterinari
 - 1.3.5. Metodi di analisi dei prodotti alimentari
 - 1.3.6. Metodi di analisi dei prodotti a base di carne
 - 1.3.7. Metodi di analisi di materie grasse
 - 1.3.8. Metodi di analisi dei prodotti lattiero-caseari
 - 1.3.9. Metodi di analisi di vini, succhi e mosti
 - 1.3.10. Metodi di analisi dei prodotti della pesca
- 1.4. Tecniche analitiche in loco per la ricezione di alimenti freschi, la loro lavorazione e il prodotto finito
 - 1.4.1. Manipolazione degli alimenti
 - 1.4.1.1. Analisi di ambienti e superfici
 - 1.4.1.2. Analisi del manipolatore
 - 1.4.1.3. Analisi delle apparecchiature
 - 1.4.2. Analisi del mangime fresco e del prodotto finito
 - 1.4.2.1. Schede tecniche dei prodotti
 - 1.4.2.2. Ispezione visiva
 - 1.4.2.3. Tavole dei colori
 - 1.4.2.4. Valutazione organolettica in base al tipo di alimento
 - 1.4.3. Analisi fisico-chimica di base
 - 1.4.3.1. Determinazione dell'indice di maturazione dei frutti
 - 1.4.3.2. Fermezza
 - 1.4.3.3. Gradi brix
- 1.5. Tecniche di analisi nutrizionale
 - 1.5.1. Determinazione delle proteine
 - 1.5.2. Determinazione dei carboidrati
 - 1.5.3. Determinazione dei grassi
 - 1.5.4. Determinazione delle ceneri
- 1.6. Tecniche di analisi microbiologica e fisico-chimica degli alimenti
 - 1.6.1. Tecniche di preparazione: fondamenti, strumentazione e applicazioni alimentari
 - 1.6.2. Analisi microbiologica
 - 1.6.2.1. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi microbiologica
 - 1.6.3. Analisi fisico-chimica
 - 1.6.3.1. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi fisico-chimica



- 1.7. Tecniche strumentali per l'analisi degli alimenti
 - 1.7.1. Caratterizzazione, indici di qualità e conformità del prodotto
 - 1.7.1.1. *Food Safety / Food Integrity*
 - 1.7.2. Analisi dei residui di sostanze vietate negli alimenti
 - 1.7.2.1. Residui organici e inorganici
 - 1.7.2.2. Metalli pesanti
 - 1.7.2.3. Additivi
 - 1.7.3. Analisi delle sostanze adulteranti negli alimenti
 - 1.7.3.1. Il latte
 - 1.7.3.2. Il vino
 - 1.7.3.3. Il miele
- 1.8. Tecniche analitiche impiegate negli OGM e nei nuovi alimenti
 - 1.8.1. Concetto
 - 1.8.2. Tecniche di rilevamento
- 1.9. Tecniche analitiche emergenti per prevenire le frodi alimentari
 - 1.9.1. *Food Fraud*
 - 1.9.2. *Food Authenticity*
- 1.10. Rilascio di certificati di analisi
 - 1.10.1. Nell'industria alimentare
 - 1.10.1.1. Report interno
 - 1.10.1.2. Report per i clienti e i fornitori
 - 1.10.1.3. Perizia bromatologica
 - 1.10.2. Nei laboratori di riferimento
 - 1.10.3. Nei laboratori alimentari
 - 1.10.4. Nei laboratori di arbitraggio



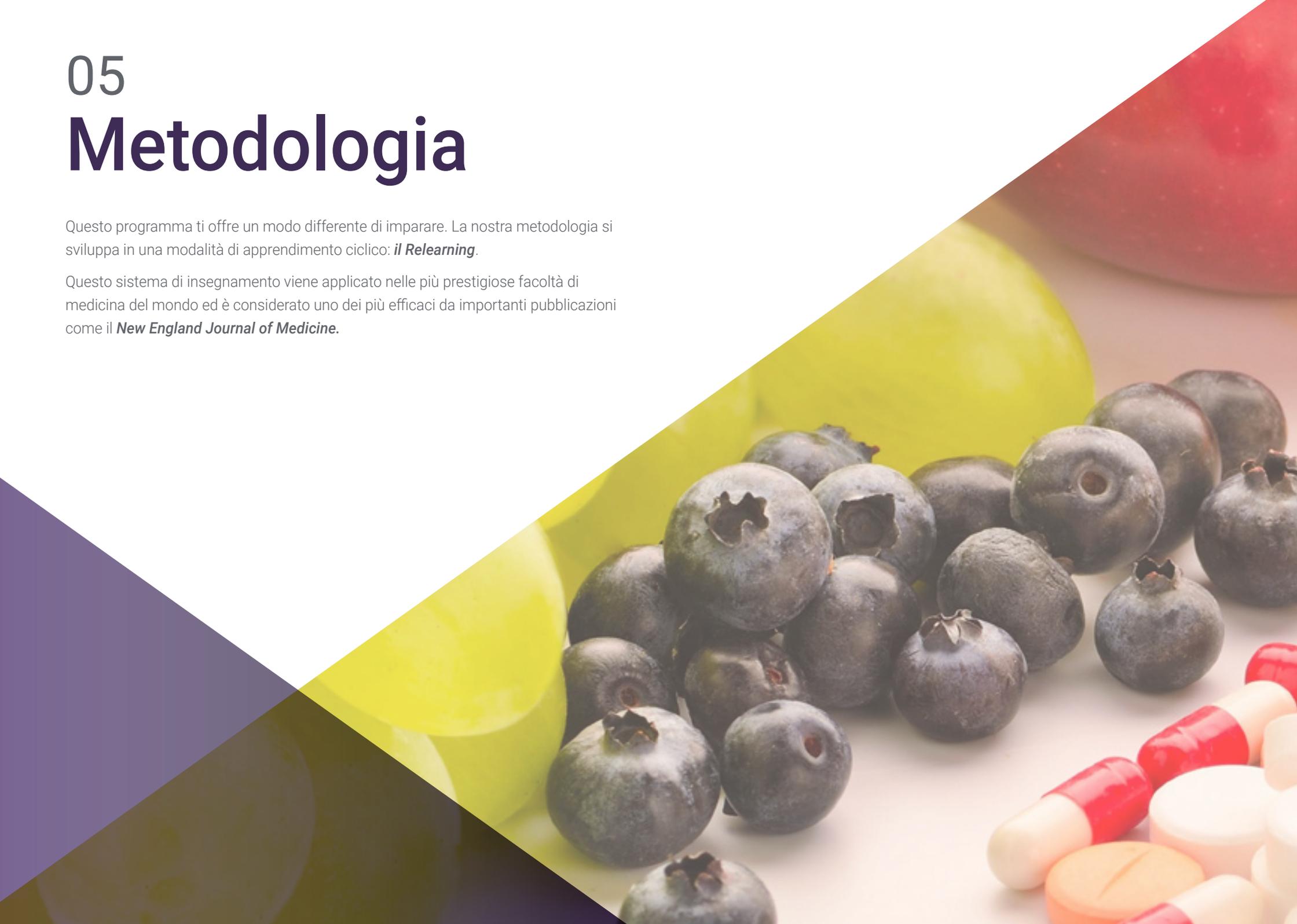
*Questo programma ti
permetterà di avanzare
professionalmente"*

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:



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.

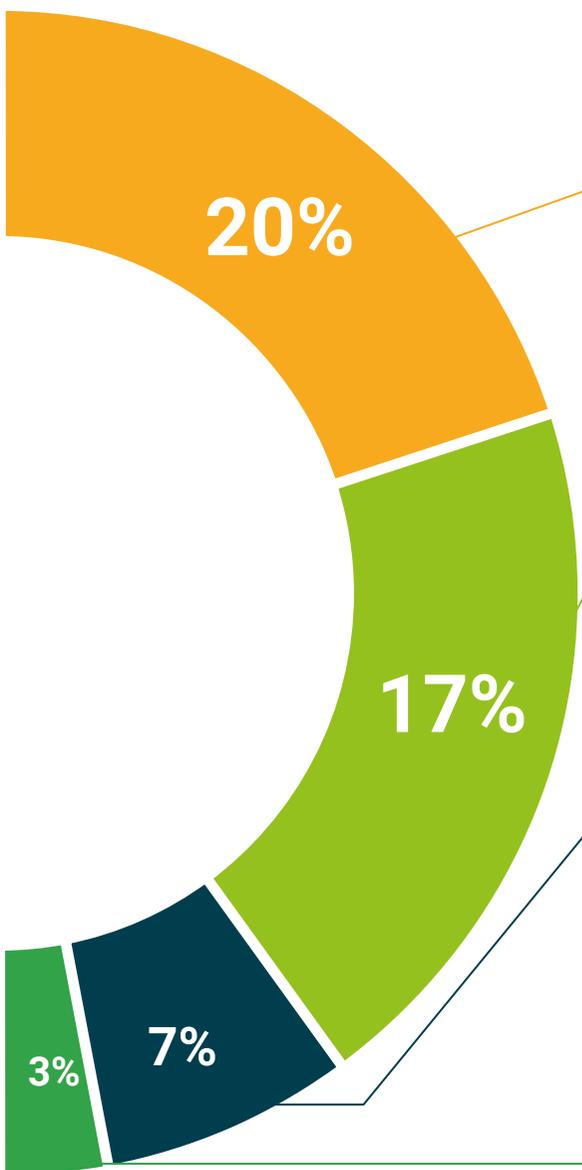
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria 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 programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità 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 Tecniche Analitiche di Applicazione al Controllo di Qualità nell'Industria 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.



Corso Universitario

Tecniche Analitiche
di Applicazione al
Controllo di Qualità
nell'Industria Alimentare

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

Corso Universitario

Tecniche Analitiche di
Applicazione al Controllo di
Qualità nell'Industria Alimentare

