

Corso Universitario

Tecniche di Confezionamento e
Conservazione nell'Industria Alimentare



Corso Universitario

Tecniche di Confezionamento
e Conservazione nell'Industria
Alimentare

- » Modalità: **Online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **8 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **Online**

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/tecniche-confezionamento-conservazione-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 16

05

Titolo

pag. 24

01

Presentazione

Con l'aumento della domanda di alimenti elaborati, nasce l'obbligo di mantenere la qualità e la sicurezza di questi prodotti fino al loro arrivo al consumatore, rendendo tali processi indispensabili all'interno della produzione. Per tale ragione, sono state integrate nell'industria tecniche incentrate sul Confezionamento e sulla Conservazione, e grazie a questo programma accademico lo studente riuscirà a padroneggiarle completamente, poiché disporrà di un programma incentrato sulle principali operazioni che consentono di attuare questi aspetti. Il tutto, in modalità 100% online, un vantaggio che consentirà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

Un Corso Universitario per tutti quei professionisti che desiderano ampliare le proprie conoscenze in materia di Tecniche di Confezionamento e Conservazione degli alimenti”

Al giorno d'oggi, nell'Industria Alimentare la Confezione e la Conservazione degli alimenti sono fattori cruciali per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari. Per tale ragione, la domanda globale di cibo e la crescente consapevolezza dell'importanza della nutrizione nella salute umana, ha reso fondamentale disporre di professionisti qualificati nelle tecniche più utilizzate nel processo di produzione di questi prodotti.

Pertanto, questo Corso Universitario vuole offrire allo studente le conoscenze e le competenze necessarie per padroneggiare i principi della tecnologia degli alimenti e i diversi tipi di industria alimentare, con l'obiettivo di attuare operazioni incentrate sulla produzione alimentare. Lo studente avrà inoltre l'opportunità di approfondire le procedure che modificano le dimensioni e la consistenza dei prodotti calceati attraverso il relativo trattamento termico.

Tutto questo, attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permette di insegnare questo programma in modalità 100% online, un vantaggio che darà agli studenti la possibilità di studiare da qualsiasi luogo e di accedere alle risorse multimediali che troveranno in ogni momento nel campus virtuale dal dispositivo dotato di connessione a internet più adatto alle loro esigenze. Inoltre, migliorerà le capacità di problem solving dello studente, mediante lo studio di casi pratici che simuleranno un ambiente reale.

Questo **Corso Universitario in Tecniche di Confezionamento e Conservazione nell'Industria Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Tecniche di Confezionamento e Conservazione nell'Industria Alimentare
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio professionale
- ◆ Esercizi pratici con cui è possibile valutare sé stessi per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al 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



Se il tuo obiettivo è raggiungere l'eccellenza, questo Corso Universitario è perfetto per te. Inizia subito”

“

Il Confezionamento dei prodotti alimentari è importante quanto la relativa manipolazione. Iscriviti a questo programma e scopri come padroneggiare questi aspetti”

I casi di studio ti consentiranno di applicare soluzioni più efficaci in situazioni reali.

Impara al tuo ritmo e da qualsiasi luogo desideri, grazie a questo programma in modalità 100% online.

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti nell'ambito della nutrizione clinica, 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 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 nel campo della nutrizione e con lunga esperienza come docenti.



02 Obiettivi

L'obiettivo di questo programma accademico è quello di dotare lo studente degli strumenti necessari per ampliare le proprie conoscenze in merito alle tecniche di Confezionamento e Conservazione degli alimenti. In questo modo, lo studente aggiornerà le proprie conoscenze in questo campo e migliorare le proprie competenze orientate ad affrontare abilmente i fattori che influenzano la manipolazione degli alimenti. Tutto ciò, attraverso risorse multimediali che sono state precedentemente elaborate dai migliori esperti in questo settore.





“

Un Corso Universitario che ti permetterà di integrare criteri di sostenibilità con concetti di sicurezza alimentare, con l'obiettivo di elaborare prodotti migliori”



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





Obiettivi specifici

- ◆ Conoscere e classificare i processi applicati nell'industria alimentare per la lavorazione, la conservazione, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto degli alimenti
- ◆ Identificare le metodologie maggiormente appropriate per la conservazione degli alimenti in funzione dei tipi di alimenti e del grado di qualità desiderato
- ◆ Conoscere e comprendere il funzionamento dei principali team impiegati per la conservazione e la trasformazione degli alimenti
- ◆ Identificare e adottare un atteggiamento critico nei confronti delle tecnologie attuali e future ed essere in grado di argomentare e prendere decisioni ragionate
- ◆ Saper applicare criteri di sostenibilità ambientale ai processi applicabili nell'industria alimentare

“

TECH garantisce che, grazie a tutte le conoscenze acquisite in questo programma, sarai in grado di implementare immediatamente in un ambito professionale”

03

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato creato da professionisti esperti in Nutrizione. In questo modo, gli studenti avranno l'opportunità di acquisire una conoscenza specializzata e aggiornata in merito alle tecniche più avanzate utilizzate per conservare le proprietà nutrizionali di un alimento. Inoltre, gli studenti approfondiranno le operazioni maggiormente attuate nell'Industria Alimentare nel Confezionamento, con l'obiettivo di fornire loro una padronanza completa in merito alla catena di produzione.



“

La Conservazione degli alimenti è un processo fondamentale all'interno della loro stessa produzione, e grazie a questo programma riuscirai a padroneggiare le migliori tecniche affinché questa attività venga realizzata in maniera corretta”

Modulo 1. Trasformazione e conservazione degli alimenti

- 1.1. Introduzione alla tecnologia degli alimenti
 - 1.1.1. Sviluppo storico dell'a tecnologia alimentare
 - 1.1.2. Obiettivi della tecnologia alimentare
 - 1.1.3. Cause di deterioramento degli alimenti
 - 1.1.3.1. Meccanismi di deterioramento degli alimenti
 - 1.1.3.2. Fattori responsabili del deterioramento degli alimenti
- 1.2. Industrie della produzione alimentare
 - 1.2.1. Settore agroalimentare
 - 1.2.2. Tipi di industrie
 - 1.2.3. Processi e operazioni unitarie
 - 1.2.4. Diagrammi di flusso dell'industria alimentare: esempi
- 1.3. Operazioni nell'industria alimentare
 - 1.3.1. Operazioni di condizionamento di materie prime
 - 1.3.1.1. Ricezione, classificazione, selezione e trasporto
 - 1.3.1.2. Separazione della parte commestibile
 - 1.3.2. Modifica delle dimensioni e riduzione delle dimensioni degli alimenti solidi
 - 1.3.3. Riduzione delle dimensioni degli alimenti liquidi
 - 1.3.4. Flocculazione e omogeneizzazione: miscelazione e modellazione
- 1.4. Operazioni di separazione
 - 1.4.1. Setacciatura e pressatura
 - 1.4.2. Separazione a membrana
 - 1.4.3. Estrazione: cristallizzazione
 - 1.4.4. Strumentazione e applicazioni nell'industria alimentare
- 1.5. Operazioni di modifica delle consistenze
 - 1.5.1. Gelificazione
 - 1.5.2. Consistenza
 - 1.5.3. Estrusione
 - 1.5.4. Applicazioni nell'industria alimentare





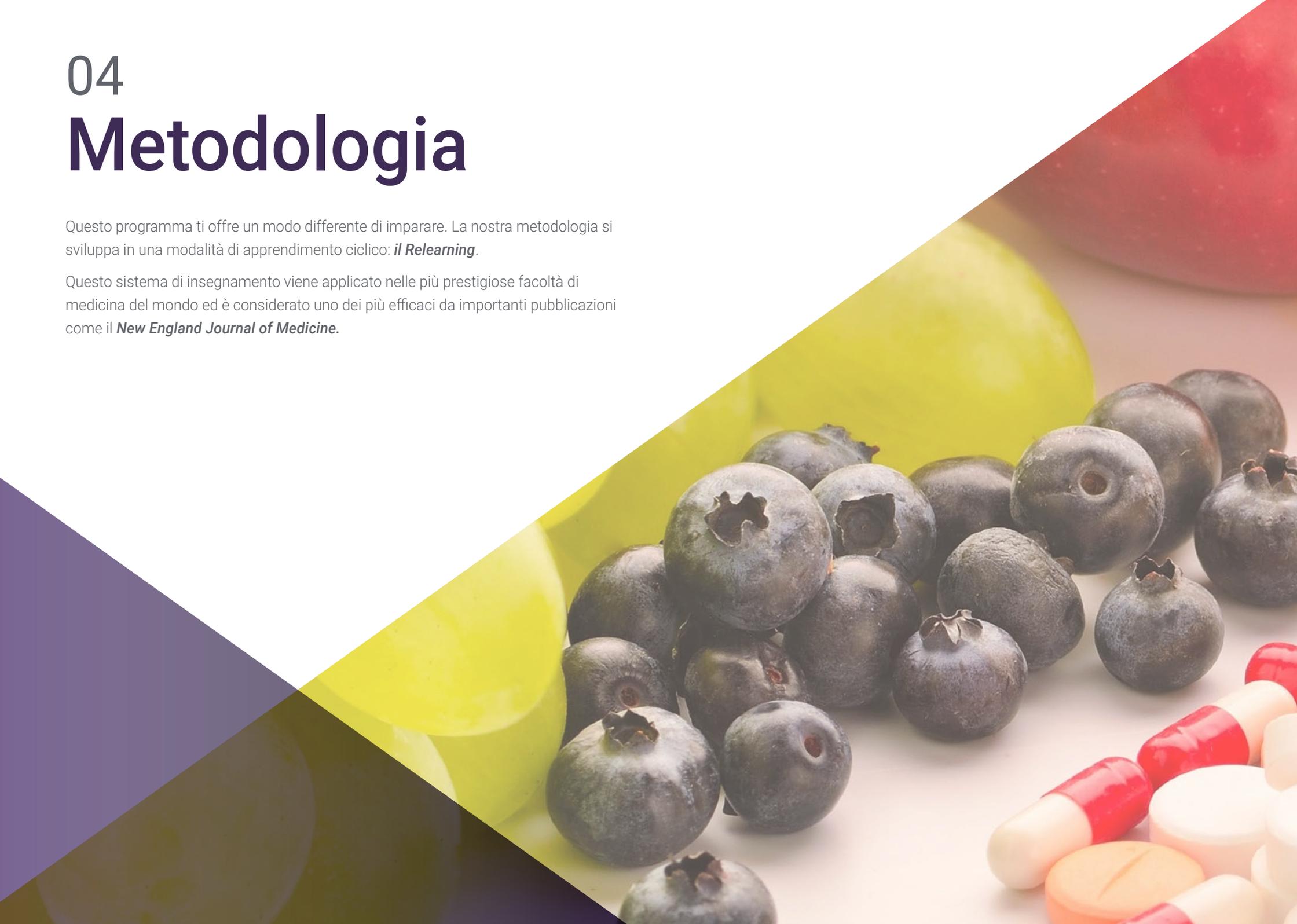
- 1.6. Basi della conservazione degli alimenti
 - 1.6.1. Descrizione dell'inscatolamento e del semi-inscatolamento
 - 1.6.2. Microrganismi ed enzimi rilevanti
 - 1.6.3. Effetti del calore sugli enzimi
 - 1.6.4. Meccanismi di resistenza al calore dei microrganismi
- 1.7. Calcolo e regolazione del trattamento termico
 - 1.7.1. Concetto di rischio
 - 1.7.2. Tempo di sterilizzazione (valore F)
 - 1.7.3. Effetto del trattamento alimentare
 - 1.7.4. Valore di letalità (valore L)
 - 1.7.5. Convalida del trattamento termico applicato
- 1.8. Impianti di trattamento termico e loro applicazione
 - 1.8.1. Apparecchiature per la pastorizzazione e la sterilizzazione in lotti di prodotti alimentari confezionati
 - 1.8.2. Apparecchiature per la pastorizzazione e la sterilizzazione in continuo di alimenti non confezionati
 - 1.8.3. Trattamento e confezionamento asettico
 - 1.8.4. Applicazione di trattamenti termici nell'industria alimentare
- 1.9. Depressione dell'attività dell'acqua
 - 1.9.1. Proprietà fisico-chimiche dell'acqua
 - 1.9.1.1. Interazione dell'acqua con altri componenti dell'alimento
 - 1.9.1.2. Concetto di attività dell'acqua. Isotherme di assorbimento
 - 1.9.2. Influenza dell'attività dell'acqua sui meccanismi di disturbo degli alimenti
 - 1.9.3. Fondamenti e obiettivi della disidratazione
 - 1.9.4. Caratteristiche generali delle apparecchiature di essiccazione
 - 1.9.5. Classificazione: Liofilizzazione e disidratazione osmotica
- 1.10. Conservazione per concentrazione
 - 1.10.1. Concentrazione di alimenti
 - 1.10.2. Fenomeno di evaporazione
 - 1.10.3. Grado di concentrazione
 - 1.10.4. Concentrazione per effetto multiplo. Tipi di evaporatori
 - 1.10.5. Recupero degli aromi
 - 1.10.6. Crioconcentrazione
 - 1.10.7. Osmosi inversa

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

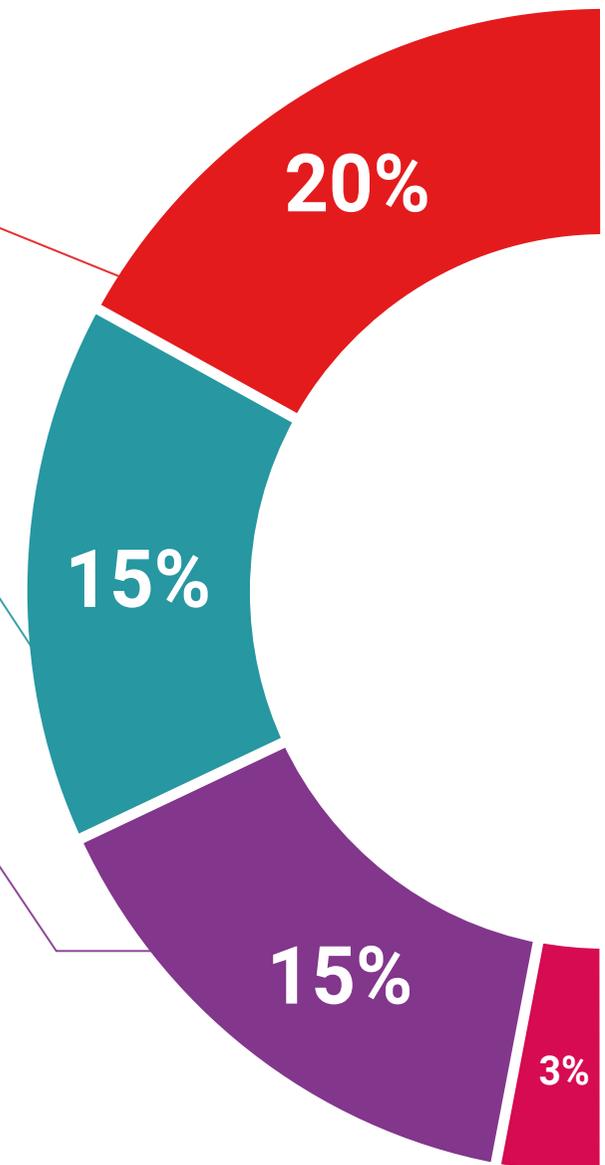
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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 Tecniche di Confezionamento e Conservazione nell'Industria Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Tecniche di Confezionamento e Conservazione 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 Master Specialistico, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Tecniche di Confezionamento e Conservazione nell'Industria Alimentare**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



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



Corso Universitario

Tecniche di Confezionamento
e Conservazione nell'Industria
Alimentare

- » Modalità: Online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 8 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: Online

Corso Universitario in Tecniche di Confezionamento e Conservazione nell'Industria Alimentare

