

Corso Universitario

Tecnologia e Cultura nell'Industria Alimentare





Corso Universitario Tecnologia e Cultura nell'Industria Alimentare

- » 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/tecnologia-cultura-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

Le abitudini alimentari delle persone sono seriamente influenzate dagli aspetti socio-economici e culturali che permeano la loro vita, poiché questi guidano la decisione di acquisto di un prodotto. La comprensione di questi elementi diventa pertanto fondamentale per gli specialisti interessati al campo della nutrizione, che devono possedere una visione integrale e aggiornata del rapporto tra Tecnologia, Cultura e Alimentazione. Pertanto, lo studio di questo programma permetterà allo studente non solo di eccellere in quest'area professionale, ma anche di acquisire una conoscenza più ampia relativa ai modelli e agli elementi che condizionano le preferenze di ogni persona. Il tutto, attraverso una modalità 100% online che permetterà agli studenti di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

*Non perdere l'opportunità di immergerti
nell'affascinante mondo della Tecnologia e della
Cultura nell'Industria Alimentare. Iscriviti subito”*

Al giorno d'oggi, l'alimentazione è diventata un elemento di grande importanza nella società, in quanto è la principale responsabile della salute e del benessere della popolazione. Per tale ragione, è importante che gli specialisti possiedano una visione completa relativa alle sfumature culturali legate all'alimentazione, integrando elementi di adattamento al cibo nelle diverse società.

Di conseguenza, questo Corso Universitario fornirà allo studente una preparazione attuale in merito alle particolarità di questo settore in costante evoluzione. In questo modo, lo studente potrà ampliare le proprie conoscenze e rafforzare le proprie competenze per eccellere in questo settore, in aree quali la ricerca, lo sviluppo del prodotto, il marketing e la comunicazione.

Nel corso del percorso accademico, gli studenti esploreranno un'ampia gamma di argomenti legati alla Cultura dell'Industria Alimentare, partendo innanzitutto dalla sua storia e analizzando poi i fattori socio-culturali che influenzano il consumo. Identificheranno inoltre le tendenze attuali di questo mercato e il ruolo che la tecnologia svolge in esso.

Tutto ciò, attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permette di insegnare in modalità 100% online, vantaggio che consentirà agli studenti di seguire comodamente da casa e di organizzare i propri orari, poiché avrà accesso in ogni momento alle risorse multimediali. Inoltre, migliorerà le capacità di problem solving dello studente e le sue competenze professionali, mediante lo studio di casi pratici che simuleranno un ambiente reale.

Questo **Corso Universitario in Tecnologia e Cultura 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 in Tecnologia e Cultura nell'Industria Alimentare
- ◆ 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



Iscriviti subito a questo Corso Universitario e scoprirai un nuovo orizzonte di conoscenze che ti permetterà di crescere professionalmente”

“

Le tradizioni culturali e religiose di una comunità sono due aspetti che incidono sull'alimentazione della comunità stessa e grazie a questo Corso Universitario potrai approfondire questo esercizio”

Comodamente da casa tua e secondo i tuoi ritmi, acquisirai amplierai le conoscenze in questo campo.

I progressi tecnologici nel campo della Nutrizione hanno influito nella società del consumo. Iscriviti a questo programma e scopri come hanno influito.

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.



02 Obiettivi

L'obiettivo centrale di questo programma accademico è quello di fornire agli studenti gli strumenti necessari per costruire una prospettiva reale dell'evoluzione culturale dell'industria alimentare e delle abitudini di consumo più comuni della popolazione. In questo modo, lo studente sarà in grado di aggiornare le proprie conoscenze in questo campo e di migliorare le proprie capacità di affrontare con competenza gli aspetti che influenzano fortemente la scelta del prodotto da acquistare.





“

Grazie allo studio dei concetti che più influenzano le scelte alimentari del pubblico, potrai costruire una visione ampia delle abitudini di consumo”



Obiettivi generali

- ◆ Tenere sotto controllo gli aspetti matematici, statistici ed economici che coinvolgono le aziende alimentari
- ◆ Analizzare le tendenze della produzione e del consumo alimentare
- ◆ Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione e derattizzazione nella catena alimentare
- ◆ Fornire consulenza scientifica e tecnica sui prodotti alimentari e sul relativo sviluppo





Obiettivi specifici

- ◆ Analizzare l'evoluzione storico-culturale della lavorazione e del consumo degli alimenti o di specifici gruppi di alimenti
- ◆ Mettere in relazione i progressi della conoscenza scientifica e tecnica degli alimenti con il progresso culturale e tecnologico
- ◆ Identificare i fattori che influenzano la scelta e l'accettabilità degli alimenti
- ◆ Distinguere le caratteristiche essenziali degli alimenti e i settori dell'Industria Alimentare nel contesto attuale dell'alimentazione

“

Studiare con i contenuti più recenti e la migliore metodologia di insegnamento? Questo programma combina entrambe le possibilità e ti offre un'istruzione di alta qualità. Iscriviti adesso”

03

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato progettato da esperti in Nutrizione. In questo modo, gli studenti acquisiranno conoscenze specialistiche e aggiornate sui fattori più importanti che coinvolgono il cibo in diversi contesti culturali, nonché sui progressi tecnologici che si integrano nello studio delle sue peculiarità. Ciò avverrà attraverso risorse multimediali e casi di studio, che permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze professionali in questo campo.



“

La conoscenza dei fattori socio-culturali che regolano l'alimentazione delle persone è un'abilità che raggiungerai al termine di questo programma”

Modulo 1. Alimenti, tecnologia e cultura

- 1.1. Introduzione alla cultura degli alimenti
 - 1.1.1. Cibo e alimentazione: l'uomo come animale onnivoro
 - 1.1.2. Concetto di cultura e comportamento alimentare
 - 1.1.3. L'alimentazione umana in diversi tipi di società
 - 1.1.4. Concetto di adattamento alimentare: Esempi di adattamento alimentare
- 1.2. Fattori che condizionano l'alimentazione
 - 1.2.1. Significato ideologico degli alimenti
 - 1.2.2. Dieta e genere
 - 1.2.3. Modelli alimentari nelle diverse culture: produzione, consumo e comportamento
- 1.3. Religione e alimentazione
 - 1.3.1. Alimenti consentiti e vietati
 - 1.3.2. Rapporto tra cibo e rituali religiosi
 - 1.3.3. Pratiche e comportamenti alimentari legati alla religione
- 1.4. Basi storiche dell'alimentazione
 - 1.4.1. Principali cambiamenti nelle diete umane nelle diverse fasi della storia
 - 1.4.2. Preistoria
 - 1.4.3. Età Antica
 - 1.4.4. Medioevo
 - 1.4.5. Impatto della scoperta dell'America sull'alimentazione europea e del nuovo mondo
 - 1.4.6. Età Moderna
- 1.5. Progressi scientifici e alimentazione
 - 1.5.1. La rivoluzione industriale
 - 1.5.2. Impatto delle scoperte scientifiche e degli sviluppi tecnologici sull'alimentazione
- 1.6. Alimentazione contemporanea I
 - 1.6.1. Fattori socio-economici e demografici che determinano le diete contemporanee
 - 1.6.2. Alimentazione e immigrazione
 - 1.6.3. L'uomo e l'abbondanza nel mondo, miti e realtà





- 1.7. Alimentazione contemporanea II
 - 1.7.1. Nuove tendenze relative all'alimentazione
 - 1.7.2. L'ascesa della ristorazione collettiva e del fast food
 - 1.7.3. Interesse per la dieta e la salute
- 1.8. Accettabilità degli alimenti
 - 1.8.1. Condizioni fisiologiche e psicologiche
 - 1.8.2. Concetto di qualità degli alimenti
 - 1.8.3. Valutazione della accettabilità degli alimenti
- 1.9. Tecniche di comunicazione
 - 1.9.1. Marketing alimentare
 - 1.9.2. Elementi di marketing
 - 1.9.3. Risorse per la pubblicità degli alimenti
 - 1.9.4. Influenza della pubblicità sul comportamento alimentare
- 1.10. Fattori socio-culturali dell'alimentazione
 - 1.10.1. Relazioni sociali
 - 1.10.2. Espressione di sentimenti, prestigio e potere
 - 1.10.3. Gruppi sociali del Neolitico e del Paleolitico

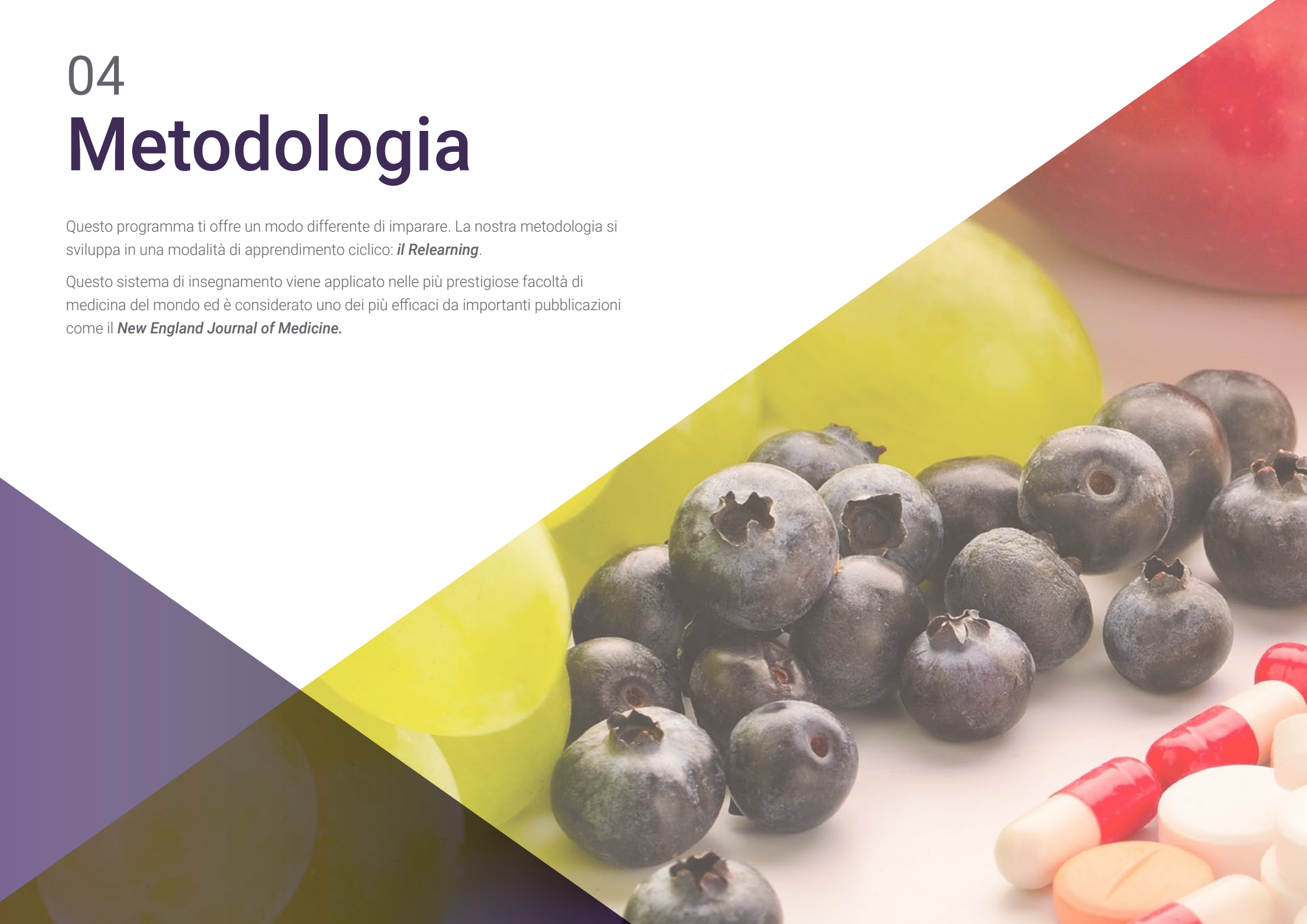
“ *Prova l'esperienza di studiare con la migliore metodologia di apprendimento sul mercato e fai parte della più grande istituzione online del mondo*”

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

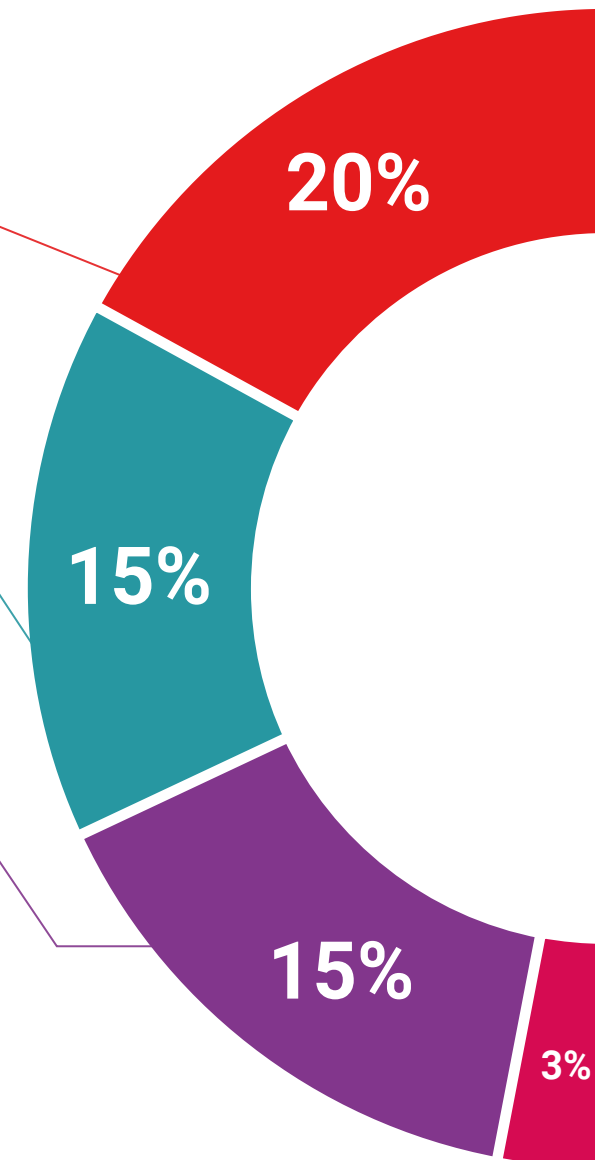
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

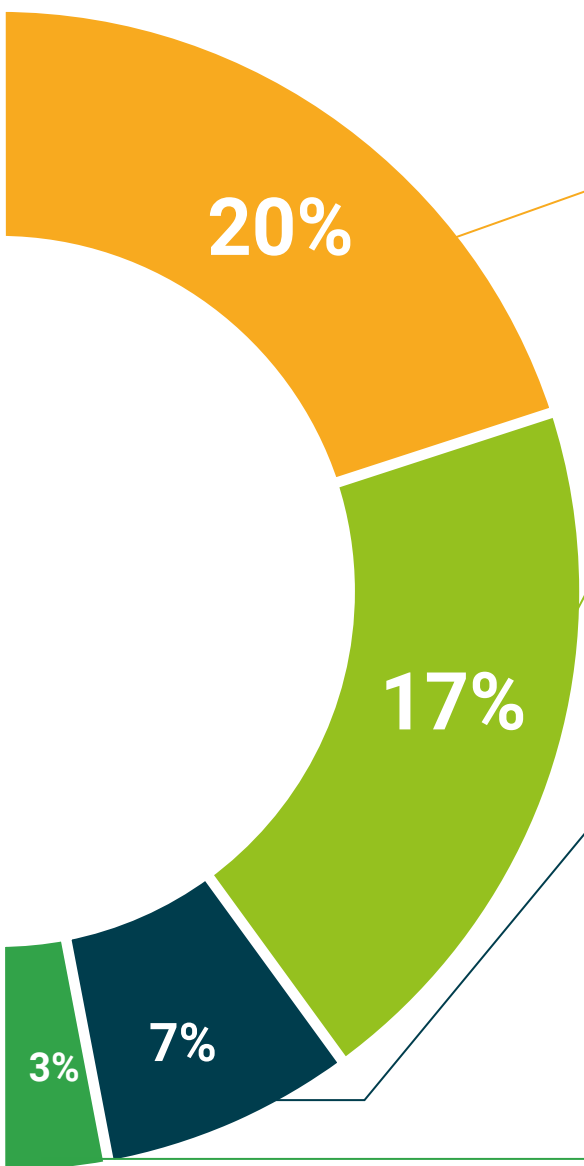
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Tecnologia e Cultura 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 Tecnologia e Cultura 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 Tecnologia e Cultura 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.

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

tech università
tecnologica

Corso Universitario
Tecnologia e Cultura
nell'Industria Alimentare

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

Corso Universitario

Tecnologia e Cultura nell'Industria Alimentare

