



Corso Universitario

Economia e Aziende Alimentari

» Modalità: online

» Durata: 6 settimane

» Titolo: TECH Università Tecnologica

» Dedizione: 16 ore/settimana

» Orario: a scelta

» Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/economia-aziende-alimentari

Indice





tech 06 | Presentazione

Attualmente, la crescente domanda di consumo alimentare ha portato ad aumentare il numero di aziende in questo settore. Per questo, al fine di raggiungere un ottimo posizionamento è necessario di disporre di specialisti in questo campo e, soprattutto, che sappiano gestire le risorse e i beni materiali in modo produttivo.

Pertanto, TECH ha sviluppato un Corso Universitario che fornirà allo studente non solo un approfondimento delle conoscenze relative alla specificità di questo settore, ma aumenterà anche le sue competenze di visione strategica, elemento fondamentale per potenziare il tuo profilo professionale. Inoltre, verranno trattati gli argomenti direttamente correlati a questo settore, fornendo agli studenti gli strumenti necessari per affrontare le attuali sfide del mercato alimentare.

Ciò sarà possibile grazie al programma completo di questo programma accademico che offre un aggiornamento sulla domanda e l'offerta nel mercato alimentare, nonché sui costi di produzione alimentare all'interno di un'azienda e la struttura organizzativa. Inoltre, saranno in grado di sviluppare una visione delle dinamiche economiche di questo settore e delle strategie necessarie per affrontarle.

Quanto appena affermato verrà fornito allo studente attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permetterà di impartire questa specializzazione in modalità 100% online, un'opportunità per poter studiare da casa e di organizzare i propri orari, poiché sarà possibile accedere in ogni momento alle risorse multimediali. Inoltre, migliorerà le capacità di problem solving dello studente, mediante lo studio di casi pratici che simuleranno un ambiente reale.

Questo **Corso Universitario in Economia e Aziende Alimentari** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Economia e Aziende Alimentari
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici in base ai quali sono stati concepiti forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione a internet



Raggiungi l'eccellenza e differenziati nell'ambito della gestione economica di un'Azienda Alimentare"



In breve tempo diventerai uno specialista in materia economica dell'Industria Alimentare, aspetti che ti permetteranno di guidare un'azienda in questo mercato in costante crescita"

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Grazie al fatto che questa specializzazione è in modalità 100% online, potrai imparare dalla comodità della tua casa e senza dover sottostare a orari rigidi.

Un Corso Universitario che ti aiuterà a gestire un'azienda dell'Industria Alimentare con grande padronanza e conoscenza del mercato.







tech 10 | Obiettivi

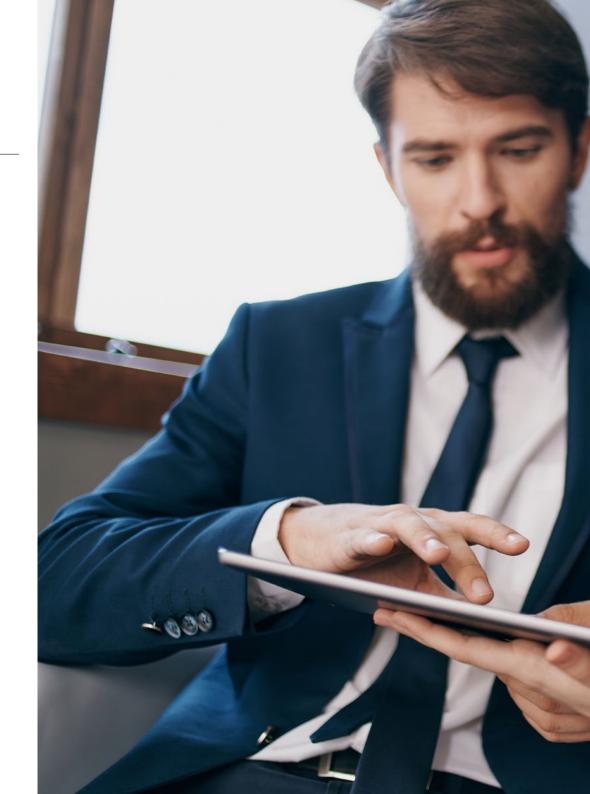


Obiettivi generali

- 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



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





Obiettivi specifici

- Comprendere il concetto di azienda, il quadro istituzionale e giuridico, nonché il bilancio economico di un'azienda
- Acquisire competenze per poter eseguire una valutazione puntuale del rischio igienico-sanitario e tossicologico all'interno di un processo, di un alimento, di un ingrediente e di una confezione, nonché per saper identificare possibili cause di deterioramento degli alimenti e stabilire meccanismi di tracciabilità
- Conoscere i mezzi di finanziamento, i bilanci e i diversi reparti funzionali di un'azienda
- Calcolare e interpretare i valori ottenuti dal Prodotto Interno Lordo e dal Reddito Agrario per poterli applicare alla gestione economica e aziendale







tech 18 | Struttura e contenuti

Modulo 1. Economia e aziende alimentari

- 1.1. Concetti base di economia
 - 1.1.1. Economia e necessità di scelta
 - 1.1.2. La frontiera delle possibilità produttive e le sue applicazioni alla produzione
 - 1.1.3. Il funzionamento di un'economia di mercato
 - 1.1.4. Limiti del sistema di economia di mercato e delle economie miste
- 1.2. Curve di domanda e di offerta
 - 1.2.1. Gli agenti che partecipano al mercato. Domanda e offerta
 - 1.2.2. Equilibrio di mercato
 - 1.2.3. Spostamenti delle curve di domanda e offerta
- 1.3. Applicazioni dell'analisi della domanda e dell'offerta
 - 1.3.1. Calo dei prezzi agricoli
 - 1.3.2. Massimali di prezzo e livelli minimi
 - 1.3.3. Fissazione di prezzi agevolati o di sostegno
 - 1.3.4. Principali schemi di sostegno agli agricoltori
- 1.4. La domanda di beni
 - 1.4.1. Domanda di consumo e utilità
 - 1.4.2. Domanda di mercato
 - 1.4.3. La domanda e il concetto di elasticità
 - 1.4.4. Elasticità della domanda e reddito totale
 - 1.4.5. Altre elasticità
- 1.5. Produzione in azienda e costi di produzione
 - 1.5.1. Produzione a breve termine
 - 1.5.2. Produzione a lungo termine
 - 1.5.3. I costi dell'impresa nel breve termine
 - 1.5.4. Costi a lungo termine e rendimenti di scala
 - 1.5.5. Le decisioni di produzione dell'impresa e la massimizzazione del profitto
- 1.6. Tipologia di mercati
 - 1.6.1. Forme di concorrenza
 - 1.6.2. Mercati in concorrenza perfetta
 - 1.6.3. L'impresa concorrenziale e la decisione di produrre
 - 1.6.4. Caratteristiche di base della concorrenza imperfetta
 - 1.6.5. Monopolio, oligopolio e concorrenza monopolistica



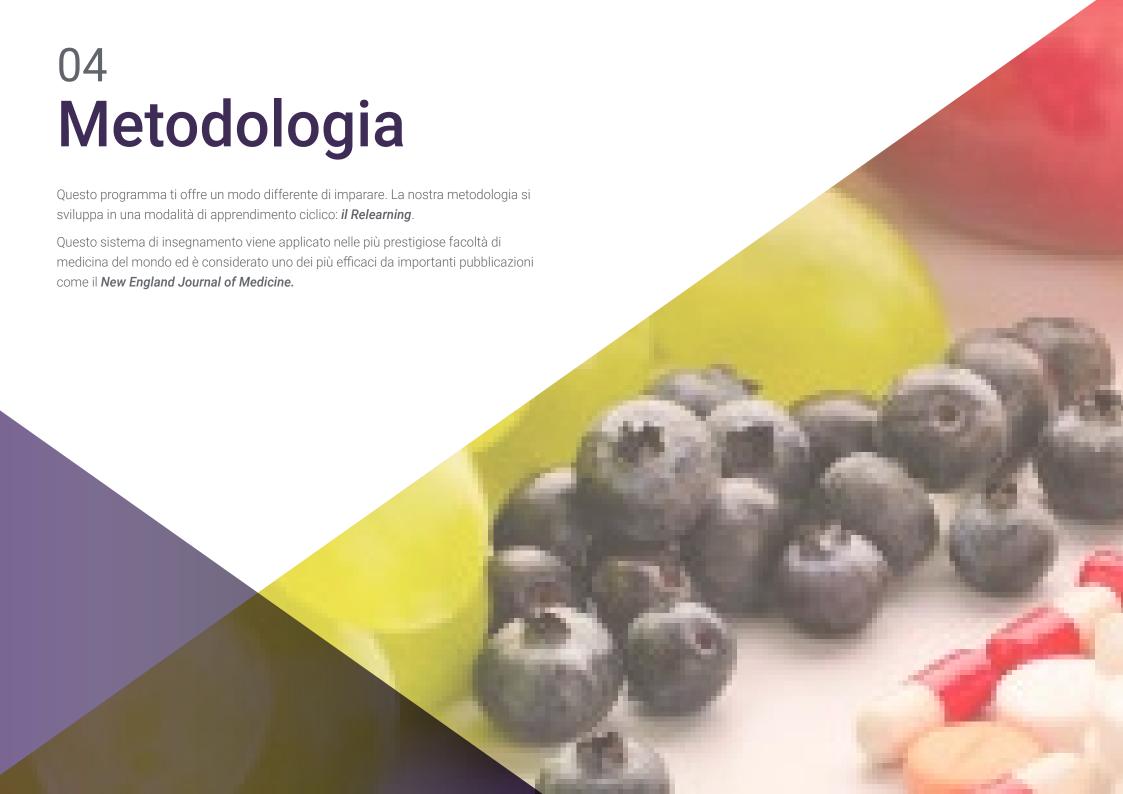


Struttura e contenuti | 19 tech

- 1.7. Macro magnetismo economico
 - 1.7.1. Prodotto Interno Lordo e Indice Generale dei Prezzi
 - 1.7.2. Reddito e Investimento Pubblico
 - 1.7.3. Grandezze macro agricole
- 1.8. Struttura organizzativa dell'azienda. Tipi di aziende
 - 1.8.1. Impresa individuale
 - 1.8.2. Le società di persone
 - 1.8.3. Le società di capitali
 - 1.8.4. Responsabilità sociale d'impresa
 - 1.8.5. Contesto legale e fiscale
- .9. Aree funzionali dell'azienda
 - 1.9.1. Finanziamento dell'azienda: fondi presi in prestito e fondi propri
 - 1.9.2. Produzione in azienda
 - 1.9.3. Area di approvvigionamento e metodi di gestione delle scorte
 - 1.9.4. Risorse umane
- 1.10. Analisi dei bilanci aziendali
 - 1.10.1. Analisi patrimoniale
 - 1.10.2. Analisi finanziaria
 - 1.10.3. Analisi economica



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



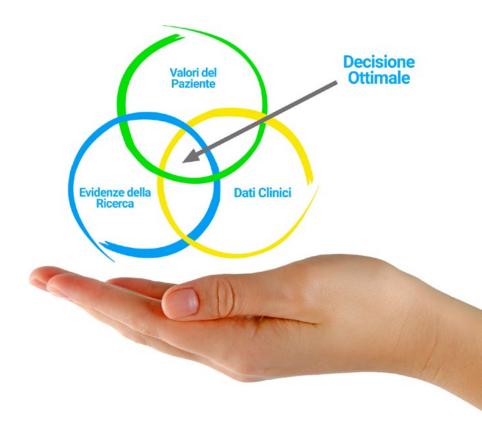


tech 18 | Metodologia

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cose 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 Gérvas, 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.



Metodologia | 21 tech

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.

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

tech 22 | Metodologia

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

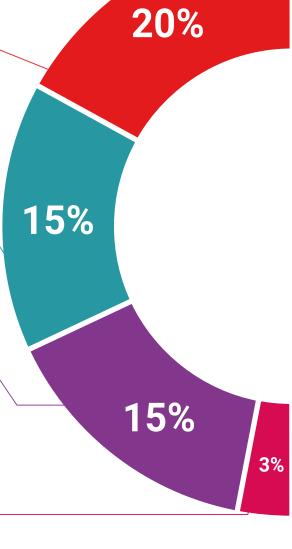
TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che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

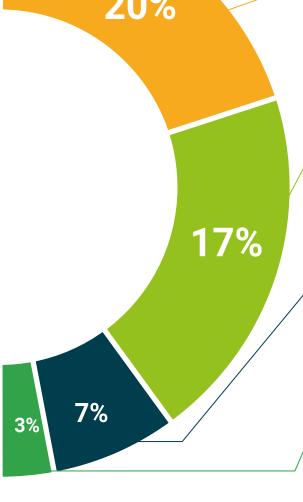
Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

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.







tech 30 | Titolo

Questo **Corso Universitario in Economia e Aziende Alimentari** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

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

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

Titolo: Corso Universitario in Economia e Aziende Alimentari

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



Corso Universitario

Economia e Aziende Alimentari

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

