

# Esperto Universitario

Alta Direzione e Leadership  
nelle Aziende Alimentari



## **Esperto Universitario** Alta Direzione e Leadership nelle Aziende Alimentari

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

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-alta-direzione-leadership-aziende-alimentari](http://www.techitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-alta-direzione-leadership-aziende-alimentari)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 18*

05

Titolo

---

*pag. 26*

# 01

# Presentazione

Grandi aziende come Nestlé, Coca-Cola, Kellogg's o Hellman's hanno raggiunto i vertici dell'Industria Alimentare e mantengono la loro posizione grazie alla conoscenza approfondita del comportamento dei consumatori e alla creazione di nuovi prodotti basati su di esso. A ciò si aggiungono efficaci strategie di marketing e pubblicità. Tuttavia, professionisti altamente qualificati in questo campo e con competenze gestionali sono essenziali in un settore altamente competitivo e in piena espansione. Una realtà che ha spinto questa istituzione a creare questo programma, insegnato in modalità 100% online, che permetterà allo specialista di essere consapevole delle azioni necessarie per commercializzare con successo gli alimenti.





“

*Questo Esperto Universitario ti fornisce le informazioni più recenti e innovative sulla gestione e sulla direzione di successo delle aziende alimentari”*



In un mondo globalizzato, con una maggiore commercializzazione dei prodotti grazie a internet e alla scarsità di risorse, l'industria alimentare è diventata un settore ancora più competitivo. Un panorama in cui le strategie di marketing continuano a dare una spinta importante e a condizionare sia la scelta del marchio sia le abitudini alimentari della popolazione.

Una realtà in cui le grandi aziende mantengono la loro leadership adattandosi costantemente alle tendenze e generando nuovi bisogni dei consumatori. Alla base di queste azioni vi sono però ricerche di mercato, pianificazione e professionisti altamente qualificati con competenze manageriali. In questo scenario, il professionista della Nutrizione possiede le conoscenze sia per far parte del settore sia per poter intraprendere, se lo desidera, in questo campo. Un doppio aspetto che richiede agli specialisti di aggiornarsi sugli ultimi sviluppi, ed è per questo che TECH offre questo Esperto Universitario in Alta Direzione e Leadership nelle Aziende Alimentari.

A tal fine, dispone di video riassuntivi di ogni argomento, video in dettaglio, casi di studio o letture complementari che permetteranno agli studenti di approfondire la tecnologia utilizzata nel settore, la gestione degli alimenti e le misure di controllo, nonché le principali strategie di comunicazione e marketing utilizzate per la commercializzazione dei prodotti in questo campo. Inoltre, i casi di studio, forniti dagli esperti che compongono questa specializzazione, avvicineranno gli studenti a situazioni reali che saranno di grande utilità pratica nelle loro prestazioni professionali.

Si tratta di un'eccellente opportunità offerta da questa istituzione accademica a quei nutrizionisti che desiderano studiare un Esperto Universitario comodamente, quando e dove vogliono. Tutto ciò di cui avranno bisogno è un computer, un telefono cellulare o un Tablet dotato di connessione a internet per accedere al programma di studio ospitato nel Campus Virtuale. I contenuti potranno anche essere distribuiti in base alle loro esigenze. Il professionista dispone pertanto di un programma all'avanguardia dal punto di vista accademico, flessibile e compatibile con le responsabilità più impegnative.

Questo **Esperto Universitario in Alta Direzione e Leadership nelle 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 Tecnologia 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



*Questo programma ti permetterà di approfondire il campo dell'alimentazione contemporanea e l'impulso della ristorazione collettiva e del fast food"*

“

*Questo programma ti porterà a conoscere le ultime strategie impiegate nel marketing per la scelta del marchio"*

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.

*Una specializzazione che ti insegnerà le ultime tecniche di ricerca di mercato utilizzate dalle grandi aziende alimentari per conoscere le decisioni dei consumatori.*

*In 6 mesi potrai approfondire comodamente dal tuo computer o Tablet le informazioni più rilevanti dell'Alta Direzione e della Leadership nelle Aziende Alimentari.*



# 02 Obiettivi

TECH offre a tutti i suoi studenti una preparazione di qualità, mettendo a loro disposizione gli strumenti didattici più aggiornati e i contenuti più avanzati in ogni campo. In questa occasione proporrà le informazioni più rilevanti in Alta Direzione e Leadership nelle Aziende Alimentari. In questo modo, alla fine del programma di 6 mesi, lo specialista avrà ottenuto le informazioni più decisive per la progettazione, l'organizzazione e la gestione dei diversi servizi alimentari.





“

*Questo Esperto Universitario ti fornisce le ultime tecniche di comunicazione e pubblicità utilizzate per influenzare la scelta di determinati alimenti”*



## 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, disinsettizzazione e derattizzazione nella catena alimentare
- Fornire consulenza scientifica e tecnica sui prodotti alimentari e sul relativo sviluppo





## Obiettivi specifici

---

### Modulo 1. Alimenti, tecnologia e cultura

- ♦ 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

### Modulo 2. Gestione e Qualità Alimentare

- ♦ Progettare e valutare strumenti che consentano di gestire la Sicurezza Alimentare lungo tutta la catena alimentare, al fine di proteggere la Salute Pubblica
- ♦ Identificare e interpretare i requisiti dello standard di gestione della sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000) per la sua successiva applicazione e valutazione da parte degli addetti alla catena alimentare
- ♦ Sviluppare, implementare, valutare e mantenere adeguate pratiche di igiene, di sicurezza alimentare e di sistemi di controllo del rischio, applicando la legislazione in vigore
- ♦ Partecipare alla progettazione, all'organizzazione e alla gestione di diversi servizi alimentari
- ♦ Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità
- ♦ Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare

### Modulo 3. Marketing e comportamento del consumatore

- ♦ Conoscere e comprendere i concetti, gli strumenti e le logiche del marketing come attività commerciale inerente alla produzione alimentare
- ♦ Imparare a prendere decisioni relative al marketing dei prodotti, come la ricerca di opportunità, la progettazione di strategie e le azioni necessarie per commercializzare con successo i prodotti alimentari
- ♦ Conoscere le procedure di analisi di mercato e del comportamento dei consumatori per offrire alle aziende consulenze relative allo sviluppo di nuovi prodotti alimentari
- ♦ Progettare e applicare diversi test prodotto da applicare agli alimenti per prevedere il comportamento della popolazione target



*I video riassunti, i video dettagliati e le letture complementari ti illustreranno i più recenti requisiti di controllo della qualità richiesti alle aziende del settore alimentare"*

# 03

## Struttura e contenuti

La trasformazione subita dall'industria alimentare è stata favorita soprattutto dallo studio e dal miglioramento della scelta del prodotto da parte del consumatore. Si tratta di conoscenze fondamentali per la gestione di queste aziende. Per tale ragione, il presente programma offre ai professionisti della nutrizione le informazioni più rilevanti sulla tecnologia utilizzata nel settore, l'influenza socio-culturale sugli alimenti, le misure di sicurezza nel settore e le principali strategie di marketing utilizzate. Il tutto con contenuti multimediali innovativi, accessibili in ogni momento da qualsiasi dispositivo elettronico dotato di connessione a internet.







“

*Il team di specialisti che integra questa qualifica ti fornisce gli strumenti didattici e i casi di studio necessari per rimanere aggiornato sullo sviluppo di nuovi prodotti"*

## 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

## Modulo 2. Gestione e Qualità Alimentare

- 2.1. Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori
  - 2.1.1. Definizione e concetti di base
  - 2.1.2. Evoluzione della sicurezza e della qualità alimentare
  - 2.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e in quelli sviluppati
  - 2.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e ruoli
  - 2.1.5. Frodi e pubblicità ingannevoli alimentari: il ruolo dei media
- 2.2. Strutture, locali e attrezzature
  - 2.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
  - 2.2.2. Piano di manutenzione di locali, strutture e attrezzature
  - 2.2.3. Normativa applicabile
- 2.3. Piano di pulizia e disinfezione
  - 2.3.1. Componenti dello sporco
  - 2.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
  - 2.3.3. Fasi di pulizia e disinfezione
  - 2.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
  - 2.3.5. Normativa vigente

- 2.4. Controllo dei parassiti
  - 2.4.1. Derattizzazione e disinfestazione
  - 2.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
  - 2.4.3. Misure preventive per il controllo dei parassiti
    - 2.4.3.1. Trappole e trabocchetti per mammiferi e insetti terricoli
    - 2.4.3.2. Trappole per insetti volanti
- 2.5. Piano di tracciabilità e buone pratiche di produzione (GMP)
  - 2.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
  - 2.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
  - 2.5.3. GMP associate alla lavorazione degli alimenti
    - 2.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
    - 2.5.3.2. Requisiti da soddisfare
    - 2.5.3.3. Piani di istruzione in materia di igiene
- 2.6. Elementi nella gestione della sicurezza alimentare
  - 2.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
  - 2.6.2. Agenti biologici e chimici associati all'acqua
  - 2.6.3. Elementi misurabili nella qualità dell'acqua e nella sicurezza e utilizzo dell'acqua
  - 2.6.4. Approvazione dei fornitori
    - 2.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
    - 2.6.4.2. Normative attuali associate
  - 2.6.5. Etichettatura degli alimenti
    - 2.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
    - 2.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati
- 2.7. Crisi alimentari e politiche associate
  - 2.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
  - 2.7.2. Ambito, gestione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare
  - 2.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
  - 2.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti
- 2.8. Elaborazione del piano HACCP
  - 2.8.1. Linee guida generali da seguire per la sua attuazione: Principi su cui si basa e Programma Preliminare
  - 2.8.2. Impegno della direzione
  - 2.8.3. Configurazione del personale HACCP
  - 2.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso
  - 2.8.5. Diagrammi di flusso
- 2.9. Sviluppo del piano HACCP
  - 2.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (CCP)
  - 2.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP
    - 2.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
    - 2.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati
    - 2.9.2.3. Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
    - 2.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
    - 2.9.2.5. Definizione dei limiti critici
    - 2.9.2.6. Determinazione delle azioni correttive
    - 2.9.2.7. Verifica del sistema HACCP
- 2.10. ISO 22000
  - 2.10.1. Principi della ISO 22000
  - 2.10.2. Scopo e ambito di applicazione
  - 2.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella filiera alimentare
  - 2.10.4. Requisiti per l'applicazione
  - 2.10.5. Politiche gestione sicurezza alimentare

### Modulo 3. Marketing e comportamento del consumatore

- 3.1. Concetto e funzione del marketing in azienda
  - 3.1.1. Concetto e Natura del marketing
  - 3.1.2. Processo di Marketing
  - 3.1.3. I mercati dell'azienda
  - 3.1.4. Evoluzione degli approcci aziendali al mercato
  - 3.1.5. Evoluzione e tendenze attuali del Marketing
- 3.2. Il comportamento dei consumatori in relazione agli alimenti
  - 3.2.1. Natura e ambito dello studio del comportamento del consumatore
  - 3.2.2. Fattori che influenzano il comportamento del consumatore
  - 3.2.3. Processo decisionale d'acquisto
  - 3.2.4. Il processo organizzativo di acquisto
- 3.3. Ricerca sul mercato alimentare
  - 3.3.1. Concetto, obiettivi e tipi di ricerca di marketing
  - 3.3.2. Fonti di informazione del marketing
  - 3.3.3. Il processo di ricerca di marketing
  - 3.3.4. Strumenti di ricerca di mercato
  - 3.3.5. Mercati e clienti: segmentazione
- 3.4. Decisioni di marketing relative agli alimenti come prodotto commerciale
  - 3.4.1. Gli alimenti come prodotti, caratteristiche e classificazione
  - 3.4.2. Decisioni sui prodotti alimentari
  - 3.4.3. Decisione dei marchi
- 3.5. Sviluppo e commercializzazione di nuovi alimenti
  - 3.5.1. Strategie di sviluppo di nuovi prodotti
  - 3.5.2. Fasi dello sviluppo di nuovi prodotti
  - 3.5.3. Gestione dei nuovi prodotti
  - 3.5.4. Politica di marketing nel ciclo di vita del prodotto
- 3.6. Amministrazione e politiche di determinazione dei prezzi
  - 3.6.1. Prezzi, approccio al concetto
  - 3.6.2. Metodi di determinazione dei prezzi
  - 3.6.3. Strategie di determinazione del prezzo per i nuovi prodotti
  - 3.6.4. Definire i prezzi di un assortimento di prodotti
  - 3.6.5. Strategie di adeguamento dei prezzi
- 3.7. Comunicazione con il mercato
  - 3.7.1. Il ruolo della comunicazione di marketing
  - 3.7.2. Strumenti di comunicazione
  - 3.7.3. Sviluppare una comunicazione efficace
  - 3.7.4. Fattori di definizione del mix di comunicazione
- 3.8. Distribuzione degli alimenti
  - 3.8.1. Introduzione
  - 3.8.2. Decisioni di progettazione del canale
  - 3.8.3. Decisioni relative alla gestione del canale
  - 3.8.4. Integrazione di canali e sistemi
  - 3.8.5. Cambiamenti nell'organizzazione del canale
- 3.9. Processo decisionale del consumatore
  - 3.9.1. Caratteristiche dello stimolo e del mercato e la relazione con la decisione del consumatore
    - 3.9.1.1. Comportamento d'acquisto: esteso, limitato e di routine
    - 3.9.1.2. Comportamento d'acquisto con alto e basso coinvolgimento
    - 3.9.1.3. Tipologia di acquirente
  - 3.9.2. Riconoscimento del problema: concetto e fattori di influenza
  - 3.9.3. La ricerca di informazioni: concetto, tipi, dimensioni e fattori determinanti del processo di ricerca.
  - 3.9.4. La valutazione delle informazioni: criteri di valutazione e regole o strategie decisionali
  - 3.9.5. Aspetti generali della scelta del marchio
    - 3.9.5.1. La scelta dello stabile
    - 3.9.5.2. Processi successivi post-acquisto





- 3.10. La dimensione sociale del processo di acquisto da parte del consumatore
  - 3.10.1. La cultura e la sua influenza sui consumatori: dimensioni, concetto e caratteristiche della cultura
  - 3.10.2. Il valore del consumo nelle culture occidentali
    - 3.10.2.1. Strati sociali e comportamento dei consumatori: concetto, caratteristiche e procedure di misurazione
    - 3.10.2.2. Stili di vita
  - 3.10.3. Gruppi: concetto, caratteristiche e tipi di gruppi
    - 3.10.3.1. L'influenza della famiglia sulle decisioni di acquisto
    - 3.10.3.2. Tipi di decisioni di acquisto in famiglia e fattori che influenzano il processo decisionale familiare
    - 3.10.3.3. Ciclo di vita familiare

“

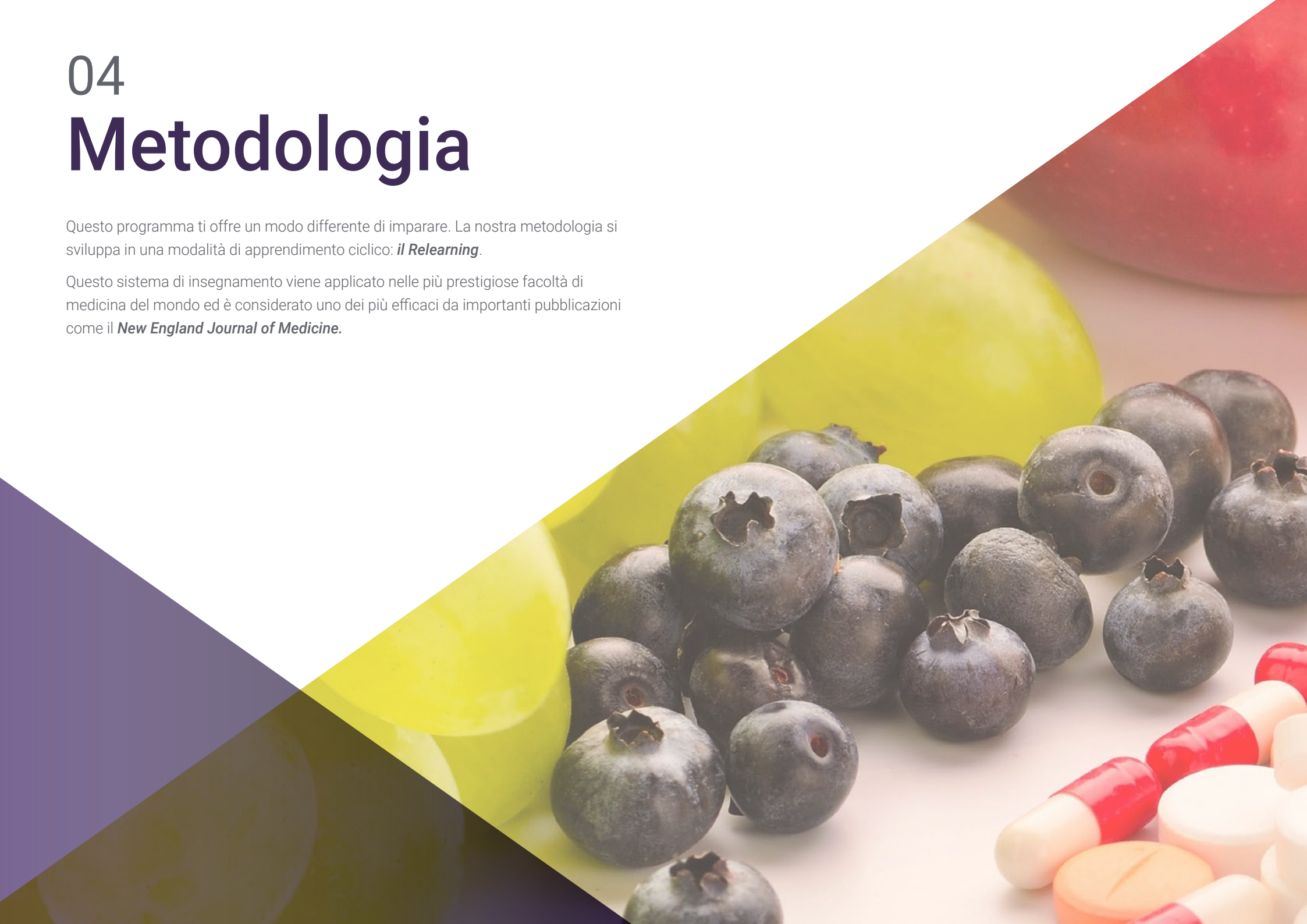
*Questo programma ti permetterà di essere aggiornato sulle principali strategie di marketing utilizzate dall'Industria Alimentare per la commercializzazione di prodotti per famiglie"*

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:



#### **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.



# 05 Titolo

L'Esperto Universitario in Alta Direzione e Leadership nelle Aziende Alimentari garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Alta Direzione e Leadership nelle 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 **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Esperto Universitario in Alta Direzione e Leadership nelle Aziende Alimentari**

N. Ore Ufficiali: **450 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 in  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingu



## Esperto Universitario

Alta Direzione e Leadership  
nelle Aziende Alimentari

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

# Esperto Universitario

Alta Direzione e Leadership  
nelle Aziende Alimentari