

Esperto Universitario

Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare





Esperto Universitario Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mesi
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 450 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-controllo-qualita-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 18

05

Metodologia

pag. 24

06

Titolo

pag. 32

01

Presentazione

Uno degli strumenti più efficaci per proteggere la salute delle persone è il controllo della qualità, il quale consente di assicurarsi che gli alimenti consumati soddisfino una serie di requisiti in termini di salute e qualità. Per questo motivo, e considerando che la sicurezza alimentare è fondamentale per proteggere la salute delle persone, è evidente la necessità di investire nella ricerca e nella preparazione in questo campo. Questo programma si concentra così sullo studio dei principali controlli di qualità che devono essere effettuati nelle aziende alimentari. Il nutrizionista può approfittare di questa opportunità offerta da TECH e acquisire conoscenze dettagliate in questo campo che gli consentiranno poi di diventare un professionista di successo.





“

Scopri tutto quello che c'è da sapere sul controllo della qualità degli alimenti e diventa un nutrizionista di successo grazie alle garanzie di una prestigiosa università"

Il controllo della qualità dei processi e dei prodotti è essenziale per assicurare la sicurezza alimentare e garantirla nei processi svolti realizzati nell'industria alimentare. È quindi importante che i professionisti del settore si specializzino in quest'area, che copre l'intera catena di produzione degli alimenti di origine animale. Di fatto, è obbligatorio per tutte le aziende alimentari dotarsi di un piano di sicurezza alimentare.

Le crisi alimentari che si sono verificate negli ultimi decenni a livello europeo e mondiale hanno dimostrato la necessità di sistemi per identificare, localizzare e ritirare i prodotti che potrebbero rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare e un pericolo per la salute della popolazione. Questo programma affronta inoltre la gestione integrale della sicurezza alimentare, occupandosi di tutti gli aspetti necessari per la specializzazione in materia e per inserirsi in un settore sempre più ambito dai professionisti dell'ambito alimentare.

I docenti di questo Esperto 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).

Questa qualifica è stata pensata per rispondere alle esigenze di diversi profili professionali e discipline. Inoltre, è incentrato sulla comprensione e sull'apprendimento delle competenze tecniche, gestionali e di esecuzione dei progetti, nonché sullo sviluppo delle competenze richieste da un settore alimentare competitivo, innovativo e moderno. Si tratta di un progetto educativo il cui scopo è specializzare professionisti di alta qualità. Un programma studiato da esperti del settore che intende preparare lo studente ad affrontare le sfide che gli si presentano ogni giorno.

Questo **Esperto Universitario in Controllo della 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 a livello
- » Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- » Ultime novità sul Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare
- » Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- » Speciale enfasi sulle metodologie innovative per il Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare
- » Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- » Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con una connessione internet



Nel suo progetto educativo, TECH vuole preparare professionisti di qualità. Se vuoi diventare uno di loro, non esitare e iscriviti a questo Esperto Universitario"

“

Questo Esperto Universitario è il miglior investimento che tu possa fare per approfondire le tue conoscenze in materia di nutrizione applicata al Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare”

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti dell'area della nutrizione, e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, 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.

Puoi essere tu il prossimo in grado di tutelare la salute dei consumatori, sviluppando le basi per l'igiene e la tracciabilità nella produzione delle materie prime.

Una qualifica 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con l'attività professionale. Potrai studiare da qualsiasi dispositivo provvisto di una connessione a internet, dove e quando vuoi.



02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. Il contenuto del programma è orientato in modo da permettere allo studente di acquisire le competenze richieste da questo settore a livello lavorativo, come lo sviluppo delle basi di garanzia delle corrette pratiche igieniche e della tracciabilità nella produzione delle materie prime per la tranquillità del consumatore. Allo stesso modo, durante questo Esperto Universitario, il professionista affronterà i principali interventi dello specialista nell'ambito del controllo qualità, ampliando le proprie competenze in questo campo, con la certezza di svolgere i protocolli nel modo più efficace e sicuro possibile.



“

*Migliora le tue competenze
e frequenta questo Esperto
Universitario in Controllo della Qualità
nell'Industria Alimentare”*



Obiettivi generali

- » Sviluppare le basi per buone pratiche di igiene e tracciabilità nella produzione di materie prime
- » Specificare le norme applicabili alla produzione animale primaria, nonché i sistemi di audit interno e di certificazione
- » Definire gli obiettivi di sviluppo sostenibile
- » 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
- » Analizzare i fondamenti, i requisiti, le normative e i principali strumenti utilizzati per la tracciabilità dei diversi punti della catena alimentare
- » Analizzare il sistema per stabilire un legame tra il prodotto alimentare e l'origine dei suoi componenti, il processo di produzione e la distribuzione
- » Valutare i processi dell'industria alimentare per identificare gli articoli che non soddisfano i requisiti specifici per garantire la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori
- » Sviluppare le basi per l'applicazione delle diverse fasi del sistema di tracciabilità nelle aziende del settore alimentare





Obiettivi specifici

Modulo 1. Tracciabilità delle materie prime e degli input

- » Stabilire i principi di base della sicurezza alimentare
- » Compilare banche dati di riferimento sulla legislazione applicabile in materia di sicurezza alimentare
- » Sviluppare gli aspetti rilevanti della produzione di alimenti di origine animale e dei loro derivati
- » Stabilire le basi del benessere animale dall'allevamento alla macellazione
- » Specificare i meccanismi di audit interno e di certificazione della produzione primaria
- » Analizzare gli alimenti di qualità differenziata e il sistema di certificazione di tali prodotti
- » Valutare l'impatto dell'industria agroalimentare sull'ambiente
- » Esaminare il contributo dell'industria agroalimentare agli obiettivi di sviluppo sostenibile

Modulo 2. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- » 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

Modulo 3. Logistica e tracciabilità dei lotti

- » Definire il contesto della logistica e della tracciabilità
- » Esaminare i diversi tipi di rintracciabilità e il loro campo di applicazione
- » Analizzare i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare nel contesto della tracciabilità
- » Stabilire l'ambito di applicazione della rintracciabilità nella sua applicabilità
- » Analizzare i diversi sistemi di tracciabilità e identificazione dei lotti
- » Identificare e definire le responsabilità dei diversi attori della filiera alimentare in materia di tracciabilità
- » Descrivere la struttura e l'attuazione di un piano di tracciabilità
- » Identificare e scoprire i principali strumenti per l'identificazione dei lotti
- » Stabilire procedure per la rintracciabilità, l'immobilizzazione e il ritiro dei prodotti in caso di incidenti
- » Identificare, analizzare e spiegare il processo logistico in ogni punto della catena alimentare

03

Direzione del corso

Il nutrizionista che sceglie questo Esperto Universitario disporrà di un programma sviluppato da specialisti di varie aree del settore alimentare in relazione ai parametri di qualità da seguire in questa industria, in modo da essere perfettamente qualificato per svolgere le funzioni associate. L'eccellenza di TECH si propone di garantire agli studenti gli strumenti necessari per portare la loro carriera a un livello superiore. Qualifiche come questa richiedono un personale docente altamente qualificato che garantisca allo studente un processo di apprendimento completo e aggiornato, che segua le misure previste dalla qualità degli alimenti, dal benessere della materia prima all'utilizzo di tecniche di analisi inedite in laboratorio. A questo proposito, TECH si affida solo a professori dotati di una grande esperienza nel settore.





“

Specialisti della qualità e della sicurezza alimentare ti illustreranno le linee guida da seguire per raggiungere il successo”

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 poligalaturonasi 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 potrete imparare con i migliori professionisti del mondo”

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne

- » 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, 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

Dott.ssa Colina Coca, Clara

- » Professoressa collaboratrice presso la UOC. Dal 2018
- » Dottorato in Nutrizione, Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- » Master in Qualità e Sicurezza Alimentare: Sistema HACCP
- » Master Privato in Nutrizione Sportiva

Dott.ssa Escandell Clapés, Erica

- » Responsabile del Dipartimento di Qualità e Sicurezza Alimentare dell'industria della carne GRUPPO SUBIRATS (2015 - oggi)
- » Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. (Università di Vic)
- » Master in Sviluppo e Innovazione Alimentare
- » Laurea in Nutrizione Umana e Dietetica

Dott.ssa Moreno Fernández, Silvia

- » Ricercatrice Post-dottorale Università Autonoma di Madrid Dal 2019
- » Dottorato in Scienze dell'Alimentazione (Università Autonoma di Madrid)
- » Laurea in Biologia presso l'Università Complutense di Madrid. Specializzata in sviluppo di nuovi elementi e nel trattamento dei sottoprodotti dell'industria alimentare



04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Controllo di Qualità nell'Industria Alimentare si struttura in tre moduli con contenuti specifici e aggiornati, scelti da professionisti con una notevole esperienza nel settore. L'obiettivo è che lo studente approfondisca la conoscenza della tracciabilità delle materie prime e dei lotti, nonché delle tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei diversi processi e prodotti fino alla loro acquisizione da parte del consumatore. Il tutto viene suddiviso per temi e sottotemi che offrono una visione globale e specifica di tutti i concetti che lo studente deve approfondire, accompagnati da casi pratici in modo che sappia come far fronte nonché risolvere i diversi inconvenienti che potrebbe riscontrare in futuro.

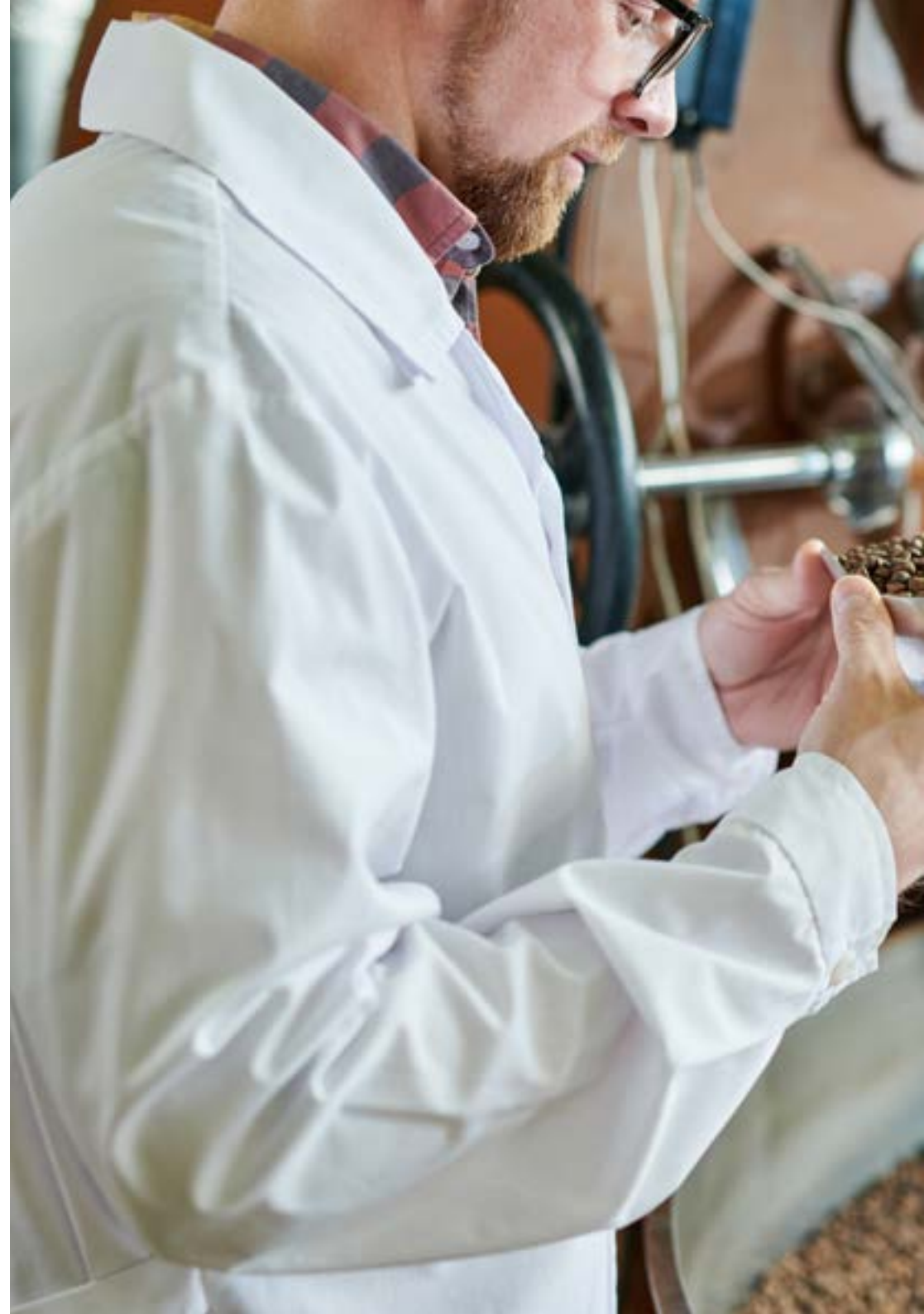




“ Non farti scappare l'occasione, è il momento di approfondire le tue conoscenze e specializzarti”

Modulo 1. Tracciabilità delle materie prime e degli input

- 1.1. Principi basilici della sicurezza alimentare
 - 1.1.1. Obiettivi principali della sicurezza alimentare
 - 1.1.2. Concetti di base
 - 1.1.3. Tracciabilità. Concetto e applicazione nell'industria alimentare
- 1.2. Piano generale di igiene
 - 1.2.1. Concetti di base
 - 1.2.2. Tipi di piani generali di igiene
- 1.3. Produzione primaria di alimenti di origine animale
 - 1.3.1. Aspetti di base e benessere degli animali
 - 1.3.2. Allevamento e alimentazione
 - 1.3.3. Trasporto di animali vivi
 - 1.3.4. Sacrificio animale
- 1.4. Produzione primaria dei derivati animali. Distribuzione delle materie prime
 - 1.4.1. Produzione del latte
 - 1.4.2. Produzione di pollame
 - 1.4.3. Distribuzione delle materie prime di origine animale
- 1.5. Produzione primaria di alimenti di origine vegetali
 - 1.5.1. Aspetti di base
 - 1.5.2. Tipi di colture vegetali
 - 1.5.3. Altri prodotti agricoli
- 1.6. Buone pratiche nella produzione vegetale. Uso dei fitosanitari
 - 1.6.1. Fonti di contaminazione degli alimenti vegetali
 - 1.6.2. Trasporto delle materie prime di origine vegetale e prevenzione dei rischi
 - 1.6.3. Uso dei fitosanitari
- 1.7. L'acqua nell'industria agroalimentare
 - 1.7.1. Bestiame
 - 1.7.2. Agricoltura
 - 1.7.3. Acquacoltura
 - 1.7.4. L'acqua nel consumo umano nell'industria





- 1.8. Audit e certificazione della produzione primaria
 - 1.8.1. Schemi di controllo ufficiale
 - 1.8.2. Certificazioni alimentari
- 1.9. Alimenti di qualità differenziata
 - 1.9.1. Denominazione di origine protetta (DOP)
 - 1.9.2. Indicazione geografica protetta (IGP)
 - 1.9.3. Specialità tradizionale garantita (STG)
 - 1.9.4. Termini di qualità opzionali
 - 1.9.5. Utilizzo di varietà vegetali e razze animali
 - 1.9.6. Agricoltura e allevamento ecologici
- 1.10. Industria alimentare e ambiente
 - 1.10.1. Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)
 - 1.10.2. Soluzioni proposte dall'industria agroalimentare
 - 1.10.3. Gli organismi geneticamente modificati come via per lo sviluppo sostenibile

Modulo 2. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti

- 2.1. Tipi di laboratorio, normative e standard
 - 2.1.1. Laboratori di riferimento
 - 2.1.1.1. Laboratorio europeo di riferimento
 - 2.1.1.2. Laboratori nazionali di riferimento
 - 2.1.2. Laboratorio alimentare
 - 2.1.3. Regolamenti e standard applicabili ai laboratori (ISO/IEC 17025)
 - 2.1.3.1. Requisiti generali per la competenza dei laboratori
 - 2.1.3.2. Test e calibrazione delle apparecchiature
 - 2.1.3.3. Implementazione e validazione di metodi analitici
- 2.2. Controllo ufficiale della catena agroalimentare
 - 2.2.1. PNCPA della catena agroalimentare
 - 2.2.2. Autorità competenti
 - 2.2.3. Base giuridica per il controllo ufficiale

- 2.3 Metodi ufficiali di analisi degli alimenti
 - 2.3.1. Metodi di analisi degli alimenti per animali
 - 2.3.2. Metodi di analisi dell'acqua
 - 2.3.2.1. Requisiti analitici secondo la norma RD 140/2003
 - 2.3.2.2. Frequenze di campionamento in base al tipo di industria
 - 2.3.3. Metodi di analisi dei cereali
 - 2.3.4. Metodi di analisi dei fertilizzanti, dei residui di prodotti fitosanitari e dei prodotti veterinari
 - 2.3.5. Metodi di analisi dei prodotti alimentari
 - 2.3.6. Metodi di analisi dei prodotti a base di carne
 - 2.3.7. Metodi di analisi di materie grasse
 - 2.3.8. Metodi di analisi dei prodotti lattiero-caseari
 - 2.3.9. Metodi di analisi di vini, succhi e mosti
 - 2.3.10. Metodi di analisi dei prodotti della pesca
- 2.4. Tecniche analitiche in loco per la ricezione di alimenti freschi, la loro lavorazione e il prodotto finito
 - 2.4.1. Manipolazione degli alimenti
 - 2.4.1.1. Analisi di ambienti e superfici
 - 2.4.1.2. Analisi del manipolatore
 - 2.4.1.3. Analisi delle apparecchiature
 - 2.4.2. Analisi del mangime fresco e del prodotto finito
 - 2.4.2.1. Schede tecniche dei prodotti
 - 2.4.2.2. Ispezione visiva
 - 2.4.2.3. Tavole dei colori
 - 2.4.2.4. Valutazione organolettica in base al tipo di alimento
 - 2.4.3. Analisi fisico-chimica di base
 - 2.4.3.1. Determinazione dell'indice di maturazione dei frutti
 - 2.4.3.2. Fermezza
 - 2.4.3.3. Gradi Brix
- 2.5. Tecniche di analisi nutrizionale
 - 2.5.1. Determinazione delle proteine
 - 2.5.2. Determinazione dei carboidrati
 - 2.5.3. Determinazione dei grassi
 - 2.5.4. Determinazione delle ceneri
- 2.6. Tecniche di analisi microbiologica e fisico-chimica degli alimenti
 - 2.6.1. Tecniche di preparazione: fondamenti, strumentazione e applicazioni alimentari
 - 2.6.2. Analisi microbiologica
 - 2.6.1.2. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi microbiologica
 - 2.6.3. Analisi fisico-chimica
 - 2.6.3.1. Manipolazione e trattamento dei campioni per l'analisi fisico-chimica
- 2.7 Tecniche strumentali per l'analisi degli alimenti
 - 2.7.1. Caratterizzazione, indici di qualità e conformità del prodotto
 - 2.7.1.1. *Food Safety/Food Integrity*
 - 2.7.2. Analisi dei residui di sostanze vietate negli alimenti
 - 2.7.2.1. Residui organici e inorganici
 - 2.7.2.2. Metalli pesanti
 - 2.7.2.3. Additivi
 - 2.7.3. Analisi delle sostanze adulteranti negli alimenti
 - 2.7.3.1. Il latte
 - 2.7.3.2. Il vino
 - 2.7.3.3. Il miele
- 2.8. Tecniche analitiche impiegate negli OGM e nei nuovi alimenti
 - 2.8.1. Concetto
 - 2.8.2. Tecniche di rilevamento
- 2.9. Tecniche analitiche emergenti per prevenire le frodi alimentari
 - 2.9.1. *Food Fraud*
 - 2.9.2. *Food Authenticity*
- 2.10. Rilascio di certificati di analisi
 - 2.10.1. Nell'industria alimentare
 - 2.10.1.1. Report interno
 - 2.10.1.2. Report per i clienti e i fornitori
 - 2.10.1.3. Perizia bromatologica
 - 2.10.2. Nei laboratori di riferimento
 - 2.10.3. Nei laboratori alimentari
 - 2.10.4. Nei laboratori di arbitraggio

Modulo 3. Logistica e tracciabilità dei lotti

- 3.1. Introduzione alla tracciabilità
 - 3.1.1. Il contesto del sistema di tracciabilità
 - 3.1.2. Concetto di tracciabilità
 - 3.1.3. Tipologie di tracciabilità
 - 3.1.4. Sistemi di informazione
 - 3.1.5. Vantaggi della tracciabilità
- 3.2. Quadro legale per la tracciabilità. Parte I
 - 3.2.1. Introduzione
 - 3.2.2. Legislazione orizzontale relativa alla tracciabilità
 - 3.2.3. Legislazione verticale relativa alla tracciabilità
- 3.3. Quadro legale per la tracciabilità. Parte II
 - 3.3.1. Applicazione obbligatoria del sistema di tracciabilità
 - 3.3.2. Obiettivi del sistema di tracciabilità
 - 3.3.3. Responsabilità legali
 - 3.3.4. Regime sanzionatorio
- 3.4. Attuazione del piano di tracciabilità
 - 3.4.1. Introduzione
 - 3.4.2. Fasi precedenti
 - 3.4.3. Piano di tracciabilità
 - 3.4.4. Sistema di Identificazione del prodotto
 - 3.4.5. Metodi di verifica del sistema
- 3.5. Strumenti di identificazione dei prodotti
 - 3.5.1. Strumenti manuali
 - 3.5.2. Strumenti automatizzati
 - 3.5.1.1 Codice a barre EAN
 - 3.5.1.2 RFID// EPC
 - 3.5.3. Registri
 - 3.5.3.1. Registrazione dell'identificazione di materie prime e altri materiali
 - 3.5.3.2. Registrazione della lavorazione degli alimenti
 - 3.5.3.3. Registro di identificazione del prodotto finale
 - 3.5.3.4. Registro dei risultati dei controlli effettuati
 - 3.5.3.5. Periodo di conservazione della documentazione

- 3.6. Gestione degli incidenti, richiamo dei prodotti, ritiro e recupero dei prodotti e reclami dei clienti
 - 3.6.1. Piano di gestione degli incidenti
 - 3.6.2. Gestire i reclami dei clienti
- 3.7. Catene di approvvigionamento o *Supply Chain*
 - 3.7.1. Definizione
 - 3.7.2. Fasi della *Supply Chain*
 - 3.7.3. Tendenze nella supply chain
- 3.8. Logistica
 - 3.8.1. Il processo logistico
 - 3.8.2. Catena di approvvigionamento e logistica
 - 3.8.3. Packaging
 - 3.8.4. Imballaggio
- 3.9. Modalità e mezzi di trasporto
 - 3.9.1. Concetto di trasporto
 - 3.9.2. Modalità di trasporto, vantaggi e svantaggi
- 3.10. Logistica dei prodotti alimentari
 - 3.10.1. Catena del freddo
 - 3.10.2. Prodotti deperibili
 - 3.10.3. Prodotti non deperibili



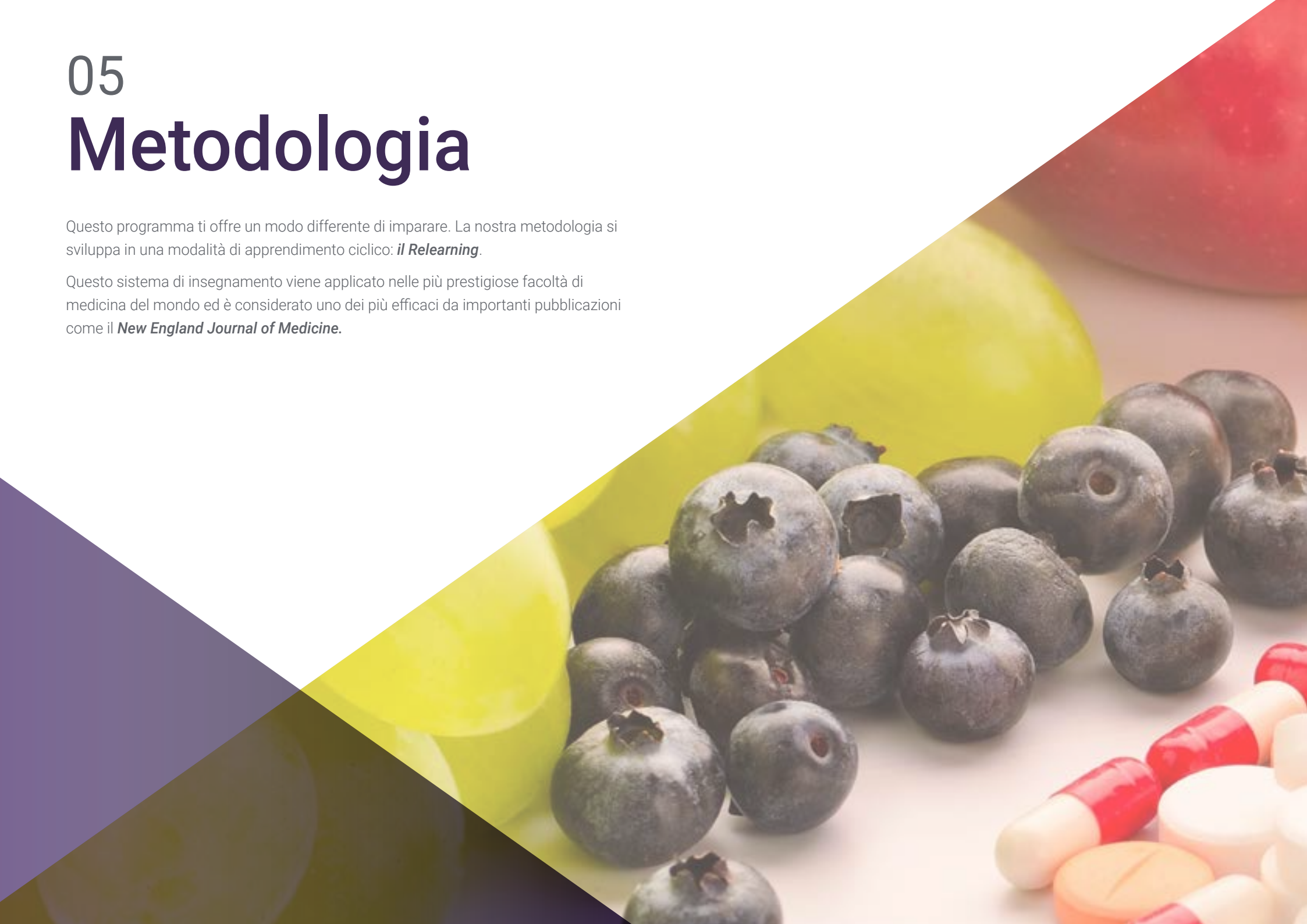
Le tue attività in quanto nutrizionista esperto in Controllo Qualità nell'Industria Alimentare, sono cruciali per i consumatori e per le catene alimentari, non esitare e valuta subito le tue prospettive lavorative"

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:



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

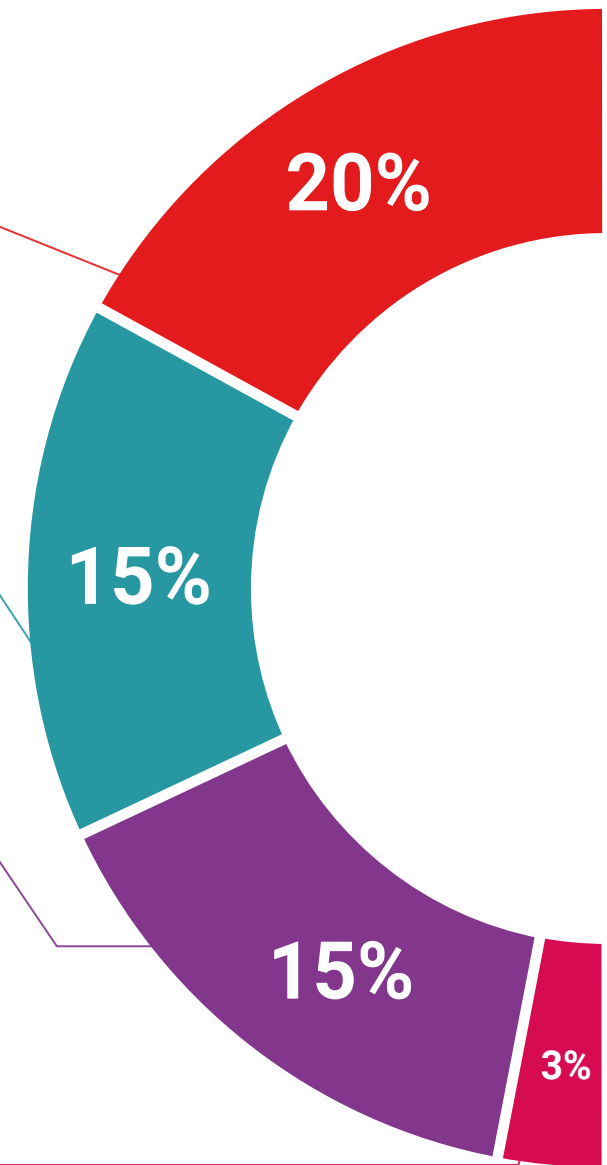
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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.



06 Titolo

L'Esperto Universitario in Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Controllo della 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 **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 Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare**

N. Ore Ufficiali: **450 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.

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

tech università
tecnologica

Esperto Universitario

Controllo della Qualità
nell'Industria Alimentare

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mesi
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 450 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Esperto Universitario

Controllo della Qualità nell'Industria Alimentare

