

Esperto Universitario

Epidemiologia Alimentare



tech università
tecnologica

Esperto Universitario Epidemiologia Alimentare

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-epidemiologia-alimentare

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

La scarsità di risorse naturali e il riscaldamento globale stanno causando una trasformazione a livello mondiale che influisce sull'alimentazione delle persone e sulla comparsa di malattie. Questo è l'obiettivo attuale della comunità scientifica, che continua a lavorare nel campo dell'epidemiologia alimentare per trovare i meccanismi di trasmissione, ad esempio, della listeriosi o come migliorare la qualità del settore alimentare. I progressi compiuti in merito al rapporto tra alimentazione e salute sono di grande rilevanza per i Nutrizionisti. Per tale ragione è stata creata questa specializzazione in modalità 100% online che, grazie a materiale multimediale innovativo, approfondirà la prevenzione delle malattie, la gestione della sicurezza alimentare e la fisiologia della nutrizione umana. Il tutto in un programma facilmente accessibile in qualsiasi momento della giornata, da un computer dotato di connessione internet.





“

Una specializzazione che ti avvicinerà ai più recenti contributi dell'Epidemiologia Alimentare nella prevenzione delle malattie"

Negli ultimi decenni è stato rilevato un aumento delle zoonosi come conseguenza dei cambiamenti ambientali causati, in larga misura, dagli effetti delle azioni dell'uomo sugli ecosistemi. Si tratta di una questione preoccupante, oggetto di lavoro in diverse discipline, tra cui l'epidemiologia alimentare. Tuttavia, i progressi compiuti nell'individuazione degli agenti patogeni, nelle tecniche di analisi e nelle rigorose misure di qualità nell'industria alimentare lasciano intravedere un barlume di speranza in uno scenario complesso che richiede professionisti in possesso di conoscenze avanzate e sempre più specializzate.

In questo scenario, il Nutrizionista in possesso di conoscenze in questo campo deve aggiornarsi in merito agli ultimi sviluppi e studi scientifici attuali incentrati sul miglioramento della salute umana attraverso un'alimentazione adeguata e standard di qualità. Un panorama che richiede, pertanto, un costante aggiornamento, che lo specialista può ottenere grazie a questo Esperto Universitario in Epidemiologia Alimentare.

Nell'arco di 6 mesi, il programma prevede l'approfondimento dei progressi compiuti nella prevenzione delle malattie causate da latticini, da carne, da dolci o dal consumo di cibi in scatola; i progressi degli studi incentrati sul metabolismo di ogni nutriente e micronutriente o i requisiti per la conformità alle norme ISO 22000.

A tal fine, gli studenti avranno a disposizione in qualsiasi momento della giornata video riassuntivi di ogni argomento, video in dettaglio, diagrammi o letture essenziali, che forniranno loro le informazioni più aggiornate in questo campo. L'approccio teorico è completato dalla visione pratica di questo programma, grazie ai casi di studio forniti dagli esperti che insegnano questo programma.

Un Esperto Universitario creato da TECH per fornire al professionista l'opportunità di aggiornarsi in questo campo attraverso una specializzazione in modalità 100% online a cui sarà possibile accedere comodamente, ovunque e in qualsiasi momento. Sarà necessario solamente un dispositivo elettronico (Computer, Tablet o telefono cellulare) dotato di connessione a internet per visualizzare i contenuti ospitati sulla piattaforma virtuale. Inoltre, il sistema *Relearning*, utilizzato da questa istituzione accademica, permetterà di avanzare nel programma in modo molto più naturale e progressivo.

Questo **Esperto Universitario in Epidemiologia 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 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



Un'opzione accademica pensata per i professionisti come te, che desiderano approfondire un Esperto Universitario senza trascurare altri ambiti della propria vita personale"

“

Potrai aggiornarti sulle più recenti tecniche di analisi degli alimenti grazie alla biblioteca di risorse multimediali disponibile in ogni momento”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti 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 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.

Aggiorna in 6 mesi le tue conoscenze sui fattori che influenzano una corretta alimentazione.

Un programma universitario che ti accompagnerà nella realtà attuale dell'alimentazione e della sua percezione da parte della società.



02 Obiettivi

TECH ha creato questo Esperto Universitario per offrire allo specialista le più aggiornate evidenze scientifiche sull'Epidemiologia Ambientale. Pertanto, al termine di questa specializzazione, gli studenti saranno consapevoli dei principali problemi legati all'uso degli additivi alimentari, delle implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi, nonché delle misure correttive e preventive promosse. Tutto questo, inoltre, grazie ai contenuti elaborati da specialisti, con i quali saranno in grado di risolvere qualsiasi dubbio possa sorgere.



“

L'approccio teorico-pratico di questo esperto universitario ti permetterà di aggiornarti sugli attuali controlli di qualità e sulle norme ISO 22000"



Obiettivi generali

- Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione nella catena alimentare
- Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità
- Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare
- Pianificare e sviluppare programmi di prevenzione e promozione della salute
- Sviluppare e stabilire linee guida per l'educazione alimentare

“

Grazie al metodo Relearning potrai progredire facilmente attraverso i contenuti di questo programma e ridurre le lunghe ore di studio”





Obiettivi specifici

Modulo 1. Alimentazione e Sanità Pubblica

- Conoscere la componente differenziale dell'alimentazione umana, le interrelazioni tra natura e cultura
- Approfondire la conoscenza del comportamento alimentare individuale e sociale
- Identificare i problemi di salute associati all'uso degli additivi alimentari
- Classificare le principali implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi

Modulo 2. Gestione della qualità e della sicurezza 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

Modulo 3. Fondamenti di Fisiologia Generale

- Classificare i nutrienti che compongono gli alimenti
- Comprendere la diversità dei fattori che determinano e condizionano la nutrizione
- Distinguere il metabolismo di ciascun nutriente e micronutriente e le relative assunzioni raccomandate
- Comprendere i diversi aspetti applicati della conoscenza fisiologica per la salute umana
- Identificare i fattori che influenzano la nutrizione umana
- Interpretare la struttura di base dei sistemi nervoso ed endocrino e i meccanismi d'azione dei rispettivi ormoni



“

Un programma che ti permetterà di approfondire comodamente i progressi nell'individuazione delle malattie derivanti dal consumo di alimenti a base di latte o di carne"

Modulo 1. Alimentazione e Sanità Pubblica

- 1.1. Alimentazione Umana ed Evoluzione storica
 - 1.1.1. Fatto naturale e culturale. Evoluzione biologica, gestione e fabbricazione di strumenti
 - 1.1.2. Utilizzo del fuoco, profili di cacciatori-raccoglitori. Carnivoro o vegetariano
 - 1.1.3. Tecnologie biologiche, genetiche, chimiche e meccaniche coinvolte nella lavorazione e conservazione degli alimenti
 - 1.1.4. Alimentazione nell'epoca Romana
 - 1.1.5. Influenza della scoperta dell'America
 - 1.1.6. Alimentazione nei paesi sviluppati
 - 1.1.6.1. Catene e reti di distribuzione di alimenti
 - 1.1.6.2. La "Rete" commercio globale e piccolo commercio
- 1.2. Significato socioculturale degli alimenti
 - 1.2.1. Alimenti e comunicazione sociale. Relazioni sociali e relazioni individuali
 - 1.2.2. Espressioni emotive del cibo. Feste e celebrazioni
 - 1.2.3. Relazioni tra diete e precetti religiosi. Alimentazione e Cristianesimo, Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islam
 - 1.2.4. Alimenti naturali, alimenti biologici e alimenti organici
 - 1.2.5. Tipologia di diete: dieta normale, diete dimagranti, diete curative, diete magiche e diete assurde
 - 1.2.6. Realtà del cibo e percezione del cibo. Protocollo per i pasti familiari e istituzionali
- 1.3. Comunicazione e comportamento alimentare
 - 1.3.1. Media scritti: riviste specializzate Riviste popolari e riviste professionali
 - 1.3.2. Media audiovisivi: radio, televisione, Internet. Confezioni. Pubblicità
 - 1.3.3. Comportamento alimentare. Motivazione e assunzione
 - 1.3.4. Etichettatura e consumo degli alimenti. Sviluppo di gusti e preferenze
 - 1.3.5. Fonti di variazione delle preferenze e degli atteggiamenti alimentari
- 1.4. Concetti di salute e malattia ed epidemiologia
 - 1.4.1. Promozione della salute e prevenzione delle malattie
 - 1.4.2. Livelli di prevenzione. Diritto della Salute Pubblica
 - 1.4.3. Caratteristiche alimentari. Il cibo come veicolo di malattia
 - 1.4.4. Metodi epidemiologici: Descrittivo, analitico, sperimentale, previsionale
- 1.5. Importanza sanitaria, sociale ed economica delle zoonosi
 - 1.5.1. Classificazione delle zoonosi
 - 1.5.2. Fattori
 - 1.5.3. Criteri di valutazione
 - 1.5.4. Piani di controllo
- 1.6. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da carne e derivati e da pesce e derivati
 - 1.6.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
 - 1.6.2. Malattie dei consumatori
 - 1.6.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti a base di carne
 - 1.6.4. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse da prodotti a base di pesce
 - 1.6.5. Malattie dei consumatori
 - 1.6.6. Prevenzione
- 1.7. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse attraverso il latte e i prodotti lattiero-caseari
 - 1.7.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
 - 1.7.2. Malattie dei consumatori
 - 1.7.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti lattiero-caseari
- 1.8. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse dai prodotti di panetteria, pasticceria e prodotti da forno
 - 1.8.1. Introduzione. Fattori epidemiologici
 - 1.8.2. Malattie dei consumatori
 - 1.8.3. Prevenzione
- 1.9. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve, verdure e funghi commestibili
 - 1.9.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle conserve e semiconserve
 - 1.9.2. Malattie dovute al consumo di conserve e semiconserve
 - 1.9.3. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve
 - 1.9.4. Introduzione. Fattori epidemiologici di verdure e funghi
 - 1.9.5. Malattie dovute al consumo di verdure e funghi
 - 1.9.6. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da ortaggi e funghi
- 1.10. Problemi di salute derivanti dall'uso di additivi, origine delle intossicazioni alimentari
 - 1.10.1. Sostanze tossiche di origine naturale negli alimenti
 - 1.10.2. Sostanze tossiche dovute alla manipolazione non corretta
 - 1.10.3. Uso di additivi alimentari

Modulo 2. Gestione della qualità e della sicurezza 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 disinsettizzazione
 - 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. Fondamenti di Fisiologia Generale

- 3.1. Fisiologia della nutrizione umana
 - 3.1.1. Introduzione alla nutrizione, concetti e definizioni
 - 3.1.2. Composizione corporea e principali nutrienti
 - 3.1.3. Apparato digerente e digestione
 - 3.1.3.1. Fasi dell'apparato digerente
 - 3.1.3.2. Regolatori dell'apparato digerente
 - 3.1.4. Biodisponibilità dei nutrienti
- 3.2. Carboidrati
 - 3.2.1. Caratteristiche generali: biochimica e classificazione
 - 3.2.2. Digestione e assorbimento dei carboidrati: utilità fisiologica
 - 3.2.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati di carboidrati
 - 3.2.4. Patologie associate all'assunzione di carboidrati
- 3.3. Fibra alimentare
 - 3.3.1. Caratteristiche generali: biochimica e classificazione
 - 3.3.2. Digestione e assorbimento delle fibre: utilità fisiologica
 - 3.3.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 3.3.4. Patologie ed effetti dannosi
- 3.4. Aminoacidi e proteine
 - 3.4.1. Caratteristiche generali: aminoacidi e metabolismo
 - 3.4.1.1. Aminoacidi proteici
 - 3.4.1.2. Aminoacidi non proteici
 - 3.4.2. Digestione e assorbimento delle proteine: utilità fisiologica
 - 3.4.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati di proteine
 - 3.4.4. Patologie associate al metabolismo proteico
- 3.5. Lipidi
 - 3.5.1. Caratteristiche generali: classificazione e struttura
 - 3.5.1.1. Struttura e peculiarità del colesterolo
 - 3.5.1.2. Struttura e caratteristiche delle lipoproteine
 - 3.5.2. Digestione e assorbimento dei lipidi: utilità fisiologica
 - 3.5.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 3.5.4. Patologie associate ai lipidi. Ipercolesterolemia
- 3.6. Minerali e oligoelementi
 - 3.6.1. Introduzione e classificazione
 - 3.6.2. Minerali principali: Calcio, Fosforo, Magnesio, Zolfo.
 - 3.6.3. Oligoelementi: Rame, Ferro, Zinco, Manganese
 - 3.6.4. Digestione e assorbimento dei minerali: biodisponibilità dei minerali
 - 3.6.5. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 3.6.6. Patologie associate all'assunzione eccessiva di minerali
- 3.7. Vitamine
 - 3.7.1. Caratteristiche generali: struttura e funzione
 - 3.7.1.1. Vitamine idrosolubili
 - 3.7.1.2. Vitamine liposolubili
 - 3.7.2. Digestione e assorbimento di vitamine: utilità fisiologica
 - 3.7.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 3.7.4. Patologie associate all'assunzione eccessiva di vitamine
 - 3.7.4.1. Vitamine del gruppo B
 - 3.7.4.2. Vitamina C
 - 3.7.4.3. Vitamine liposolubili
- 3.8. Alcol
 - 3.8.1. Introduzione e consumo di alcolici
 - 3.8.2. Metabolismo dell'alcol
 - 3.8.3. Assunzioni giornaliere raccomandate e apporto calorico con la dieta
 - 3.8.4. Effetti nocivi del consumo di alcol



- 3.9. Metabolismo energetico e interazioni con i nutrienti
 - 3.9.1. Contenuto energetico degli alimenti
 - 3.9.1.1. Principi immediati e calorimetria
 - 3.9.1.2. Fabbisogno energetico dell'organismo
 - 3.9.2. Metabolismo basale e attività fisica
 - 3.9.2.1. Metabolismo durante l'esercizio fisico intenso: Ciclo di Cori
 - 3.9.2.2. Processo biochimico della termogenesi
 - 3.9.3. Calcolo del fabbisogno energetico
 - 3.9.4. Interazione tra i nutrienti
 - 3.9.4.1. Interazioni minerali-vitamine
 - 3.9.4.2. Interazioni proteina-vitamina
 - 3.9.4.3. Interazioni tra vitamine
- 3.10. Sistema nervoso ed endocrino
 - 3.10.1. Potenziali di membrana e d'azione. Trasportatori attivi e passivi
 - 3.10.2. Struttura del sistema nervoso e organizzazione cellulare
 - 3.10.2.1. Sinapsi e trasmissione neuronale
 - 3.10.2.2. Sistema nervoso centrale e periferico
 - 3.10.2.3. Sistema autonomo: simpatico e parasimpatico
 - 3.10.3. Ghiandole endocrine e i loro ormoni
 - 3.10.3.1. Ormoni ipofisari e loro regolazione ipotalamica
 - 3.10.3.2. Ormoni tiroidei e paratiroidei
 - 3.10.3.3. Ormoni sessuali
 - 3.10.4. Patologie associate al sistema endocrino



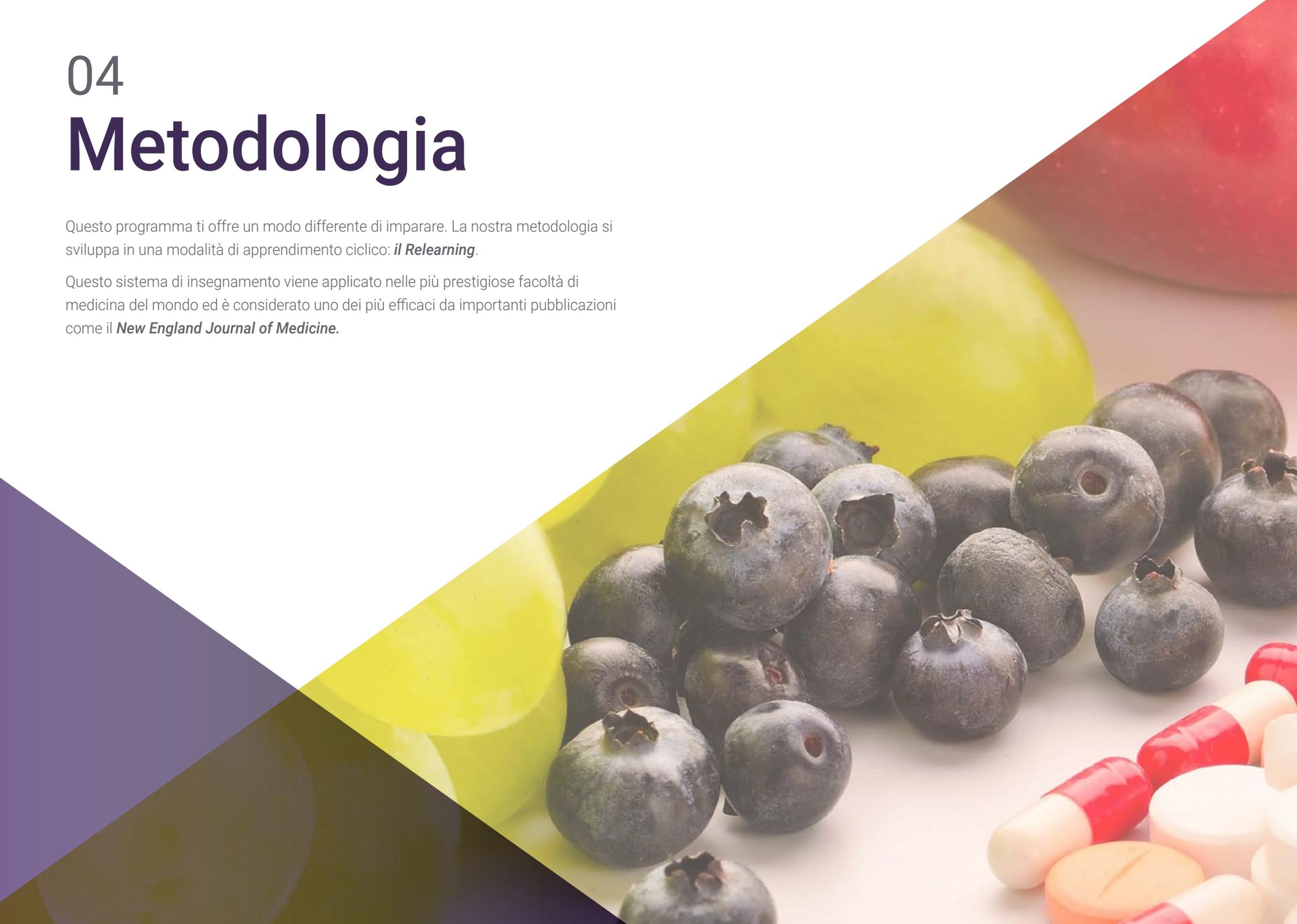
Questo programma ti fornirà una panoramica sulle crisi alimentari e sulle politiche messe in atto per affrontarle"

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

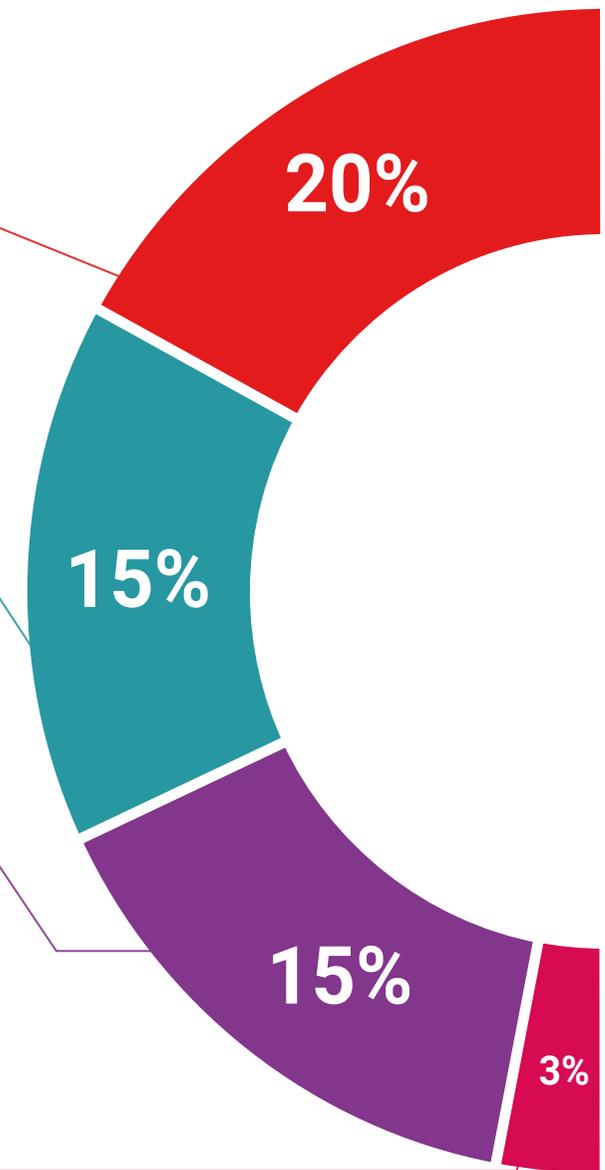
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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 Epidemiologia Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Questo programma ti fornirà una panoramica sulle crisi alimentari e sulle politiche messe in atto per affrontarle”

Questo **Esperto Universitario in Epidemiologia 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 Epidemiologia Alimentare**

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 innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario

Epidemiologia Alimentare

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

Esperto Universitario

Epidemiologia Alimentare

