

Esperto Universitario

Gestione Integrale della
Sicurezza nell'Industria
di Alimenti e Bevande





tech università
tecnologica

Esperto Universitario Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 mesi**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-gestione-integrale-sicurezza-industria-alimenti-bevande

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

Questo programma di TECH è stato ideato con l'obiettivo di garantire ai nutrizionisti gli strumenti e le conoscenze necessarie per gestire al meglio tutto ciò che riguarda la sicurezza degli alimenti e delle bevande nell'industria alimentare. La sicurezza alimentare è necessaria per rispettare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti che consumiamo e per evitare che i cittadini incorrano in pericoli, per cui è fondamentale seguire una serie di normative alimentari. La normativa alimentare è un tema di estrema rilevanza nonché una delle priorità per la popolazione, la quale deve poter contare sulle garanzie di salute e qualità dell'industria alimentare a livello globale, dal momento che consumiamo prodotti provenienti da tutto il mondo. D'altra parte, questa qualifica si occupa anche di informare i nutrizionisti sulla pericolosità degli allergeni, sui sistemi di produzione degli alimenti o sulla verifica del consumo alimentare, offrendo loro un programma completo che li faccia emergere nel settore.





“

Ottieni il massimo dalla tua qualifica di nutrizionista grazie a questo Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande, e impegnati per la sicurezza alimentare"

L'Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande di TECH Università Tecnologica è il più completo tra i programmi attualmente offerti dalle università, ed è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

La legislazione alimentare è un aspetto di grande rilevanza in quanto passo preliminare alla commercializzazione di qualsiasi prodotto derivato dall'industria alimentare. Pertanto, questo programma offre allo studente un'ampia conoscenza delle normative vigenti in materia di qualità e sicurezza alimentare, sia a livello nazionale che internazionale.

Questo programma sviluppa i concetti più importanti di pericolo, rischio e sicurezza applicati all'industria alimentare, nonché i metodi più comunemente utilizzati per il controllo di questi pericoli, compresi gli allergeni. Affronta i principi della gestione della garanzia di sicurezza nell'industria alimentare, utilizzando come modello il piano HACCP, i suoi prerequisiti, le fasi di attuazione e la verifica della sua efficacia.

Infine, questo Esperto Universitario esamina i principi generali di un processo di certificazione in un contesto internazionale, coprendo aspetti quali la gestione della documentazione, i registri elettronici, gli audit e altri requisiti necessari per una certificazione di successo.

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*). Si tratta di esperti di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di convalida di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento ed esecuzione di progetti di R&S+I. Tutto questo è necessario per ottenere una conoscenza approfondita e specializzata.

Si tratta di un progetto educativo impegnato a creare professionisti di alta qualità, date le esigenze del settore e le richieste che esso comporta. Un programma progettato da professionisti specializzati in ogni specifica materia che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande** 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
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Novità sulla Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande
- Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile che sia provvisto di connessione a internet



Questo Esperto Universitario è l'occasione che stavi aspettando per adattare le tue conoscenze in materia alla situazione attuale, per offrire un servizio di qualità ai tuoi clienti"

“

Una certezza! Grazie a questo Esperto Universitario potrai elevare la tua carriera professionale verso una posizione richiesta in molti settori dell'industria alimentare”

Il personale docente del piano di studi comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti in Sicurezza Alimentare, 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.

Imparerai a definire le caratteristiche, la struttura e la portata dei principali sistemi di certificazione della sicurezza alimentare a livello mondiale.

Sei tu a scegliere quando e dove studiare: questo Esperto Universitario al 100% online ti permetterà di conciliare gli studi con la tua attività professionale.



02 Obiettivi

Il programma in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore. Tutto ciò, grazie ai contenuti e ai materiali didattici più completi e aggiornati del mercato. In questo modo, quando il professionista entrerà nel mondo del lavoro, sarà sicuro di eseguire tutte le operazioni di sicurezza alimentare con il massimo rigore ed efficienza possibili, svolgendo i propri compiti conforme alle richieste della popolazione.





“

Questa è la migliore opzione per conoscere gli ultimi progressi della Sicurezza Alimentare”



Obiettivi generali

- ♦ Analizzare i principi della legislazione alimentare, a livello nazionale e internazionale, e la sua evoluzione fino ai giorni nostri
- ♦ Analizzare le competenze in materia di legislazione alimentare al fine di svolgere le funzioni pertinenti all'interno dell'industria alimentare
- ♦ Valutare le procedure e i meccanismi d'azione dell'industria alimentare
- ♦ Sviluppare le basi per l'applicazione della legislazione allo sviluppo dei prodotti dell'industria alimentare
- ♦ Per dimostrare i concetti più importanti in materia di sicurezza alimentare
- ♦ Definire il concetto di rischio e di valutazione del rischio
- ♦ Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- ♦ Concretizzare i principi del piano HACCP
- ♦ Definire i principi di un processo di certificazione
- ♦ Sviluppare il concetto di certificazione delle buone pratiche
- ♦ Analizzare i principali modelli di certificazione internazionale per la gestione della sicurezza alimentare nell'industria alimentare





Obiettivi specifici

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- ♦ Definire i fondamenti del diritto alimentare
- ♦ Descrivere e sviluppare i principali organismi internazionali, europei e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, nonché determinare le loro competenze
- ♦ Analizzare la politica di sicurezza alimentare nel quadro europeo
- ♦ Descrivere i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare
- ♦ Delineare il quadro legislativo europeo che regola l'industria alimentare
- ♦ Identificare e definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- ♦ Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare
- ♦ Sviluppare i criteri per la legislazione orizzontale in Spagna
- ♦ Sviluppare i criteri per la legislazione verticale in Spagna

Modulo 2. Gestione della sicurezza alimentare

- ♦ Analizzare i principali tipi di pericoli associati agli alimenti
- ♦ Valutare e applicare il principio del rischio e dell'analisi del rischio nella sicurezza alimentare
- ♦ Identificare i prerequisiti e le condizioni preliminari per l'implementazione di un piano di gestione della sicurezza
- ♦ Identificare i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica e alcuni dei metodi utilizzati per controllarli
- ♦ Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- ♦ Identificare i metodi per valutare l'efficacia di un piano di gestione dei punti critici e della sicurezza

Modulo 3. Certificazioni di sicurezza alimentare per l'industria alimentare

- ♦ Stabilire i requisiti generali per la certificazione
- ♦ Identificare i diversi tipi di Buone Pratiche (GxP) richieste in un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la loro certificazione
- ♦ Sviluppare la struttura degli standard internazionali ISO e ISO 17025
- ♦ Definire le caratteristiche, la struttura e la portata dei principali sistemi di certificazione della sicurezza alimentare a livello mondiale



Un percorso di specializzazione e crescita professionale che ti proietterà verso una maggiore competitività all'interno del mercato del lavoro"

03

Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande, che apportano agli studenti l'esperienza del loro lavoro e le novità del settore. Altri esperti di riconosciuto prestigio partecipano, inoltre, alla pianificazione e all'elaborazione del programma, completandolo in modo interdisciplinare. Tutto ciò ha lo scopo di fornire agli studenti gli strumenti necessari per progredire con successo in questo settore.





“

I principali professionisti della sicurezza alimentare si sono riuniti per fornirti le ultime novità in materia di prodotti alimentari lavorati e per farti diventare un miglior nutrizionista"

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 poligalaturonasa 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 potrai
apprendere 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 Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ◆ Ricercatrice Progetto GenObIACM. Gruppo UCM
- ◆ IRYCIS Istituto R&C di Ricerca Sanitaria U. Endotelio e MCM
- ◆ Coordinatrice E.C. con farmaci e prodotti alimentari
- ◆ Data Manager di Studi Clinici con farmaci per la DM2
- ◆ Laurea in Marketing. UADE
- ◆ Esperto Universitario in Nutrizione e Dietetica con fattori di Rischio CV e DM UNED
- ◆ Corso di Tracciabilità Alimentare Fondazione USAL

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
- ◆ Corso Post-laurea in Nutrizione Sportiva

Dott.ssa Martínez López, Sara

- ◆ Professoressa di Nutrizione e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università Europea di Madrid.
- ◆ Ricercatrice nel gruppo di ricerca "Microbiota, Alimentazione e Salute" Università Europea di Madrid
- ◆ Dottorato in Farmacia presso l'Università Complutense di Madrid
- ◆ Laurea in Chimica presso l'Università di Murcia

04

Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, che formano un team con una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nel settore, sostenuti dal volume di casi rivisti, studiati e diagnosticati, e con un'ampia padronanza delle nuove tecnologie applicate alla Sicurezza Alimentare. È stato così ideato un programma completo, strutturato in tre moduli che hanno l'obiettivo di illustrare al nutrizionista i fattori da tenere in considerazione nello sviluppo delle sue funzioni orientate alla sicurezza dell'industria degli alimenti e delle bevande. Acquisirai conoscenze sulla legislazione alimentare e sulle normative in materia di qualità e sicurezza, sulla gestione della sicurezza alimentare e sulle certificazioni esistenti internazionalmente.





“

Questo Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato”

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- 1.1. Introduzione
 - 1.1.1. Organizzazione giuridica
 - 1.1.2. Concetti di base
 - 1.1.2.1. Giurisprudenza
 - 1.1.2.2. Legislazione
 - 1.1.2.3. Legislazione alimentare
 - 1.1.2.4. Normativa
 - 1.1.2.5. Decreto regio
 - 1.1.2.6. Certificazioni, ecc.
- 1.2. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.2.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO)
 - 1.2.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.2.3. Commissione del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organizzazione Mondiale del Commercio
- 1.3. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.1. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.2. Libro bianco di sicurezza alimentare
 - 1.3.3. Principi di legislazione alimentare
 - 1.3.4. Requisiti generali della legislazione alimentare
 - 1.3.5. Procedure
 - 1.3.6. Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- 1.4. Legislazione alimentare della Spagna
 - 1.4.1. Competenze
 - 1.4.2. Organismi
- 1.5. Gestione della sicurezza alimentare nell'azienda
 - 1.5.1. Responsabilità
 - 1.5.2. Autorizzazioni
 - 1.5.3. Certificazioni





- 1.6. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 1
 - 1.6.1. Normativa generale di igiene
 - 1.6.2. Acqua di consumo pubblico
 - 1.6.3. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 1.7. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 2
 - 1.7.1. Stoccaggio, conservazione e trasporto
 - 1.7.2. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.7.3. Additivi alimentari e aromi
 - 1.7.4. Contaminanti negli alimenti
- 1.8. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine vegetale
 - 1.8.1. Verdure e derivati
 - 1.8.2. Frutta e derivati
 - 1.8.3. Cereali
 - 1.8.4. Legumi
 - 1.8.5. Oli vegetali commestibili
 - 1.8.6. Grassi commestibili
 - 1.8.7. Condimenti e spezie
- 1.9. Legislazione alimentare verticale: prodotti di origine animale
 - 1.9.1. Carne e derivati della carne
 - 1.9.2. Prodotti della pesca
 - 1.9.3. Latte e latticini
 - 1.9.4. Uova e derivati
- 1.10. Legislazione alimentare verticale: altri prodotti
 - 1.10.1. Alimenti stimolanti e derivati
 - 1.10.2. Bevande
 - 1.10.3. Piatti pronti

Modulo 2. Gestione della sicurezza alimentare

- 2.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
 - 2.1.1. Il concetto di pericolo
 - 2.1.2. Il concetto di rischio
 - 2.1.3. La valutazione dei rischi
 - 2.1.4. La sicurezza alimentare e la sua gestione basata sulla valutazione del rischio
- 2.2. Pericoli fisici
 - 2.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
 - 2.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
- 2.3. Pericoli chimici
 - 2.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
 - 2.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
 - 2.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
 - 2.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
 - 2.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
 - 2.3.6. Allergeni negli alimenti
 - 2.3.7. Controllo degli allergeni nell'industria alimentare
- 2.4. Rischi biologici
 - 2.4.1. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
 - 2.4.2. Pericoli di origine microbica
 - 2.4.3. Rischi biologici non microbici
 - 2.4.4. Metodi di controllo dei rischi biologici
- 2.5. Programma di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 2.5.2. Informazioni sulle GMP
 - 2.5.3. Ambito di applicazione delle GMP
 - 2.5.4. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza
- 2.6. Procedura Operativa Standard di Sanificazione (SSOP)
 - 2.6.1. Sistemi di sanificazione nell'industria alimentare
 - 2.6.2. Ambito di applicazione delle SSOP
 - 2.6.3. Struttura di una SSOP
 - 2.6.4. Le SSOP in un sistema di gestione della sicurezza
- 2.7. Il piano di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
 - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 2.7.2. Il contesto dell'HACCP
 - 2.7.3. Prerequisiti del sistema HACCP
 - 2.7.4. Le 5 fasi preliminari all'implementazione del sistema HACCP
- 2.8. Le 7 fasi di implementazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 2.8.1. L'analisi dei rischi
 - 2.8.2. Identificazione dei punti critici di controllo
 - 2.8.3. Definizione dei limiti critici
 - 2.8.4. Definizione di procedure di monitoraggio
 - 2.8.5. Attuazione delle azioni correttive
 - 2.8.6. Definizione delle procedure di verifica
 - 2.8.7. Sistema di registrazione e documentazione
- 2.9. Valutazione dell'efficienza del sistema HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 2.9.1. Valutazione dell'efficienza di un CCP
 - 2.9.2. Valutazione complessiva dell'efficienza del piano HACCP
 - 2.9.3. Uso e gestione dei registri per valutare l'efficienza del piano HACCP
- 2.10. Varianti del piano Hazard and Critical Control Point (HACCP) basate su sistemi di rischio
 - 2.10.1. VACCP o piano di garanzia delle vulnerabilità e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP o Valutazione delle minacce e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.3. HARPC o Analisi dei rischi e controlli preventivi basati sulla valutazione dei rischi (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Modulo 3. Certificazioni di sicurezza per l'industria alimentare

- 3.1. Principi di certificazione
 - 3.1.1. Il concetto di certificazione
 - 3.1.2. Organismi di certificazione
 - 3.1.3. Schema generale di un processo di certificazione
 - 3.1.4. Gestione di un programma di certificazione e ricertificazione
 - 3.1.5. Sistema di gestione prima e dopo la certificazione
- 3.2. Certificazioni di Buona Pratica
 - 3.2.1. Certificazione di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 3.2.2. Il caso delle GMP per gli integratori alimentari
 - 3.2.3. Certificazione di buone pratiche per la produzione primaria
 - 3.2.4. Altri programmi di buone pratiche (GxP)
- 3.3. Certificazione ISO 17025
 - 3.3.1. Lo schema normativo ISO
 - 3.3.2. Generalità del sistema ISO 17025
 - 3.3.3. Certificazione ISO 17025
 - 3.3.4. Il ruolo della certificazione ISO 17025 nella gestione della sicurezza alimentare
- 3.4. Certificazione ISO 22000
 - 3.4.1. Contesto
 - 3.4.2. Struttura della ISO 22000
 - 3.4.3. Ambito di applicazione della certificazione ISO 22000
- 3.5. Iniziativa GFSI e programmi Global GAP e *Global Markets Program*
 - 3.5.1. L'iniziativa per la sicurezza alimentare globale GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Struttura del programma Global GAP
 - 3.5.3. Ambito di applicazione della certificazione Global GAP
 - 3.5.4. Struttura del programma *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Ambito di applicazione della certificazione *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Relazione del programma Global GAP e *Global Markets* con altre certificazioni.
- 3.6. Certificazione SQF (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Struttura del programma SQF
 - 3.6.2. Ambito di applicazione della certificazione SQF
 - 3.6.3. Relazione del SQF con altre certificazioni
- 3.7. Certificazione BRC (*British Retail Consortium*)
 - 3.7.1. Struttura del programma BRC
 - 3.7.2. Ambito di applicazione della certificazione BRC
 - 3.7.3. Relazione del BRC con altre certificazioni.
- 3.8. Certificazione IFS
 - 3.8.1. Struttura del programma IFS
 - 3.8.2. Ambito di applicazione della certificazione IFS
 - 3.8.3. Relazione del IFS con altre certificazioni.
- 3.9. Certificazione FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Il contesto del programma FSSC 22000
 - 3.9.2. Struttura del programma FSSC 22000
 - 3.9.3. Ambito di applicazione della certificazione FSSC 22000
- 3.10. Programmi di difesa alimentare
 - 3.10.1. Il concetto di difesa alimentare
 - 3.10.2. Ambito di applicazione di un programma di difesa alimentare
 - 3.10.3. Strumenti e programmi per l'attuazione di un programma di difesa alimentare



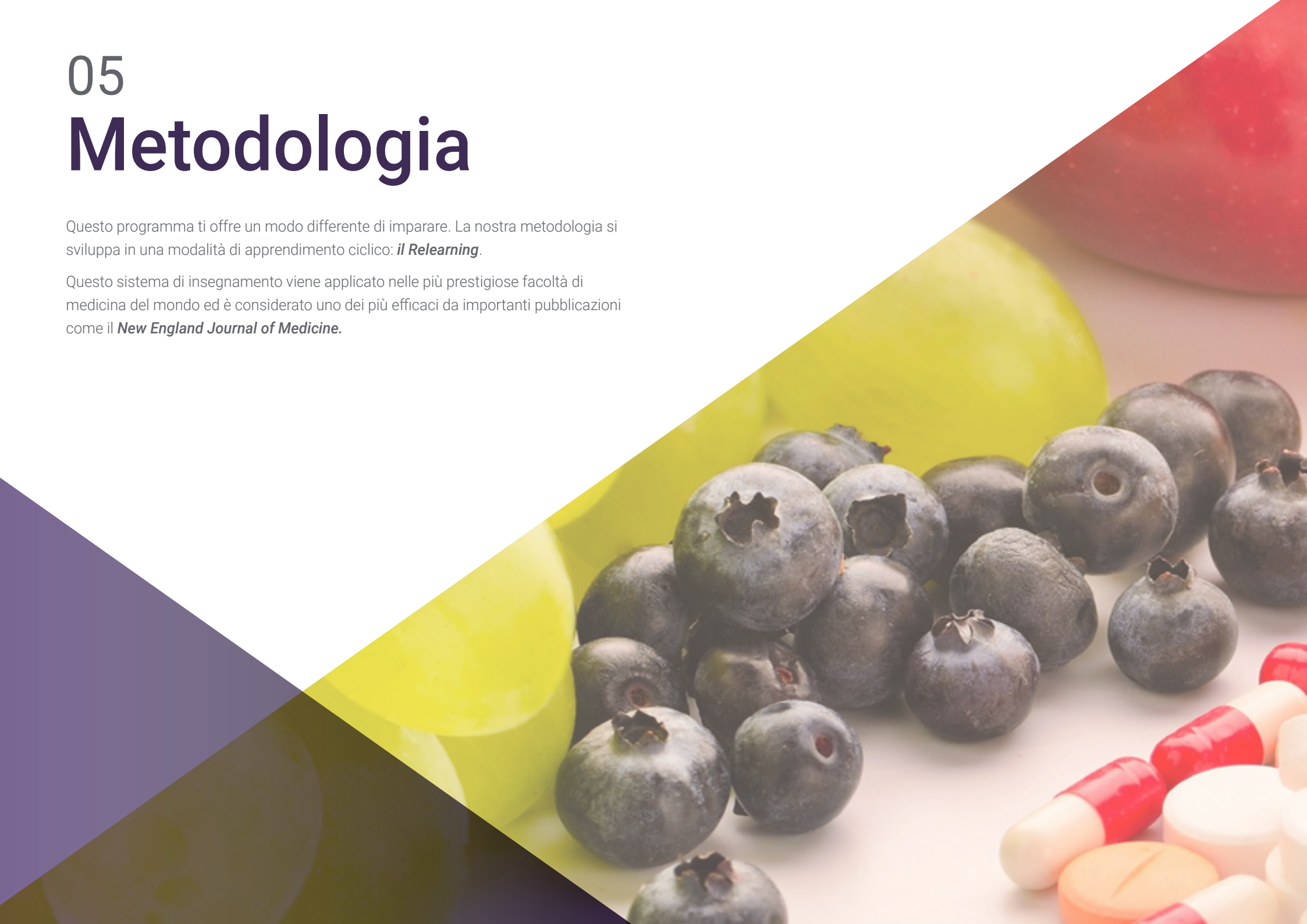
*Specializzati con TECH e farai
carriera in modo pratico e veloce"*

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

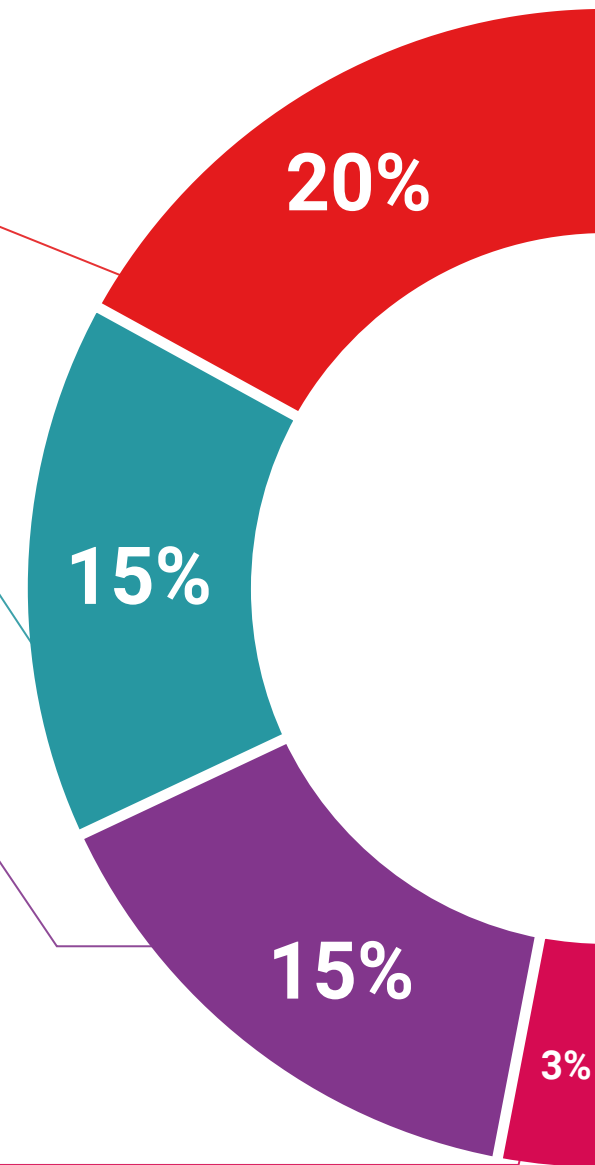
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

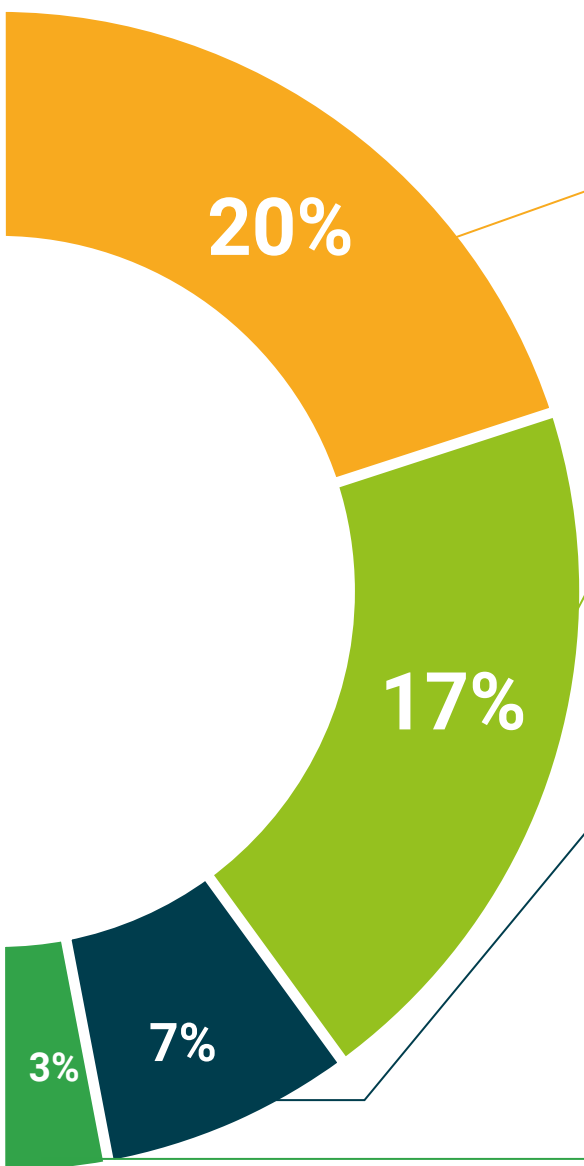
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande 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 programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande** 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 Gestione Integrale della Sicurezza nell'Industria di Alimenti e Bevande**

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 qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Gestione Integrale della
Sicurezza nell'Industria
di Alimenti e Bevande

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Gestione Integrale della
Sicurezza nell'Industria
di Alimenti e Bevande

