

Esperto Universitario

Gestione e Valutazione dei Rischi
nell'Industria Alimentare





Esperto Universitario Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria Alimentare

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-gestione-valutazione-rischi-industria-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 18

05

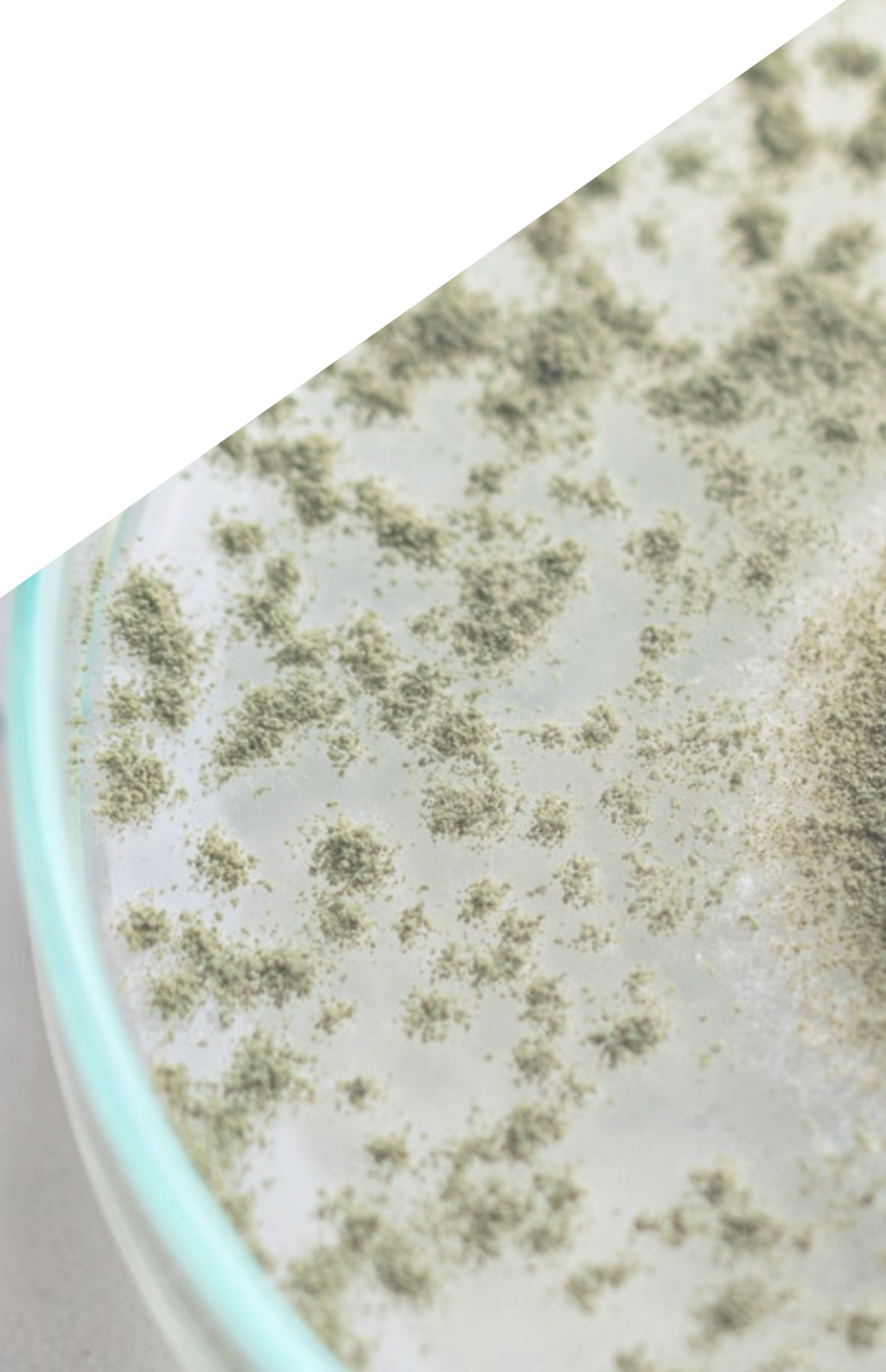
Titolo

pag. 26

01

Presentazione

Il continuo miglioramento della sicurezza degli alimenti prodotti è una massima dell'Industria Alimentare, che lavora costantemente su metodologie per promuovere una corretta salute umana. Ciò ha portato a un incremento dei sistemi di prevenzione delle malattie in generale, alla promozione di buone abitudini tra la popolazione e alla creazione di nuovi prodotti. Uno scenario di costante innovazione di grande interesse per il Nutrizionista, che deve essere consapevole dei progressi di questo settore. Per tale ragione, TECH ha ideato questo programma, che offre le informazioni più recenti ed esaustive sulla valutazione della sicurezza alimentare, sull'epidemiologia o sui processi industriali di trasformazione e conservazione. Il tutto in una modalità 100% online, accessibile in ogni momento da un computer dotato di connessione a internet.





Grazie all'Esperto Universitario sarai aggiornato sui progressi nella rilevazione e prevenzione delle malattie nell'Industria Alimentare"

La campylobatteriosi, la salmonella, l'E.Coli o la listeriosi continuano a provocare epidemie alimentari, che causano problemi di salute alle persone e colpiscono direttamente l'Industria Alimentare. Per tale ragione, il settore continua a impegnarsi per implementare sistemi che migliorino la qualità dei suoi prodotti, tenendo conto dei possibili rischi che esistono in tutti gli anelli della catena alimentare.

Questo lavoro permette di adottare misure preventive contro le malattie trasmesse da prodotti come la carne o i latticini, con un impatto sul miglioramento della sicurezza e del benessere delle persone. In questo scenario, è fondamentale che i Nutrizionisti siano aggiornati sugli ultimi sviluppi in materia di rilevamento di elementi tossici e non salutari. Per tale ragione, l'istituzione accademica ha progettato questo Esperto Universitario in Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria Alimentare, dove lo specialista avrà a disposizione gli strumenti didattici più avanzati del sistema accademico.

Pertanto, nel corso di 6 mesi, gli studenti di questa specializzazione potranno approfondire i controlli e l'ottimizzazione dei processi del settore, l'origine delle intossicazioni alimentari, i problemi di salute derivanti dall'uso di additivi o l'applicazione dei sistemi di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP). I video riassuntivi di ogni argomento, i video di approfondimento o i casi di studio forniti dal personale docente, che insegnerà questo programma, saranno un contributo essenziale all'aggiornamento delle conoscenze da parte dei nutrizionisti.

Tutto ciò, oltre a una modalità di insegnamento 100% online, a cui sarà possibile accedere comodamente dove e quando si vuole. Gli studenti avranno solo bisogno di un dispositivo elettronico dotato di connessione a internet per poter accedere in qualsiasi momento ai contenuti ospitati nel Campus Virtuale. Avranno inoltre la libertà di distribuire il carico didattico in base alle loro esigenze. Il professionista si trova di fronte ad un Esperto Universitario all'avanguardia dal punto di vista accademico e compatibile con le responsabilità più impegnative.

Questo **Esperto Universitario in Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria 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



Gli specialisti, che compongono questo Esperto Universitario, hanno preparato casi di studio che ti avvicineranno a situazioni reali e di grande utilità nella tua vita quotidiana"

“

Disporrai una libreria di risorse multimediali a cui potrai accedere comodamente quando vuoi dal tuo computer dotato di connessione internet”

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

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

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

Approfondisci comodamente dal tuo computer o tablet l'importanza a livello sanitario, sociale ed economico delle zoonosi.

Accedi a un programma in modalità 100% online, che ti permette di conciliare il tuo lavoro di nutrizionista e di ottenere un aggiornamento delle conoscenze in Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria Alimentare.



02 Obiettivi

Gli studenti che si iscriveranno a questa qualifica universitaria otterranno le conoscenze aggiornate che stavano cercando sulla Gestione e la Valutazione dei Rischi nell'Industria Alimentare. Un programma che permetterà loro di mantenersi aggiornati sui progressi in campo epidemiologico per la prevenzione delle malattie, sull'evoluzione delle misure di sicurezza nel settore, nonché sulle metodologie recentemente applicate a favore della sicurezza alimentare. A tal fine, avranno anche accesso a contenuti elaborati da specialisti del settore, con i quali potranno risolvere qualsiasi domanda sul programma di questo Esperto Universitario.





“

Scopri le più recenti evidenze scientifiche sui fattori epidemiologici che influenzano le malattie di origine alimentare”



Obiettivi generali

- Tenere sotto controllo gli aspetti matematici, statistici ed economici che coinvolgono le aziende alimentari
- Analizzare le tendenze della produzione e del consumo alimentare
- Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione, disinsettizzazione e derattizzazione nella catena alimentare
- Fornire consulenza scientifica e tecnica sui prodotti alimentari e sul relativo sviluppo



Grazie a questo programma potrai aggiornare le tue conoscenze sul sistema HACCP e sulla relativa applicazione nelle diverse industrie alimentari"





Obiettivi specifici

Modulo 1. Alimentazione e Salute Pubblica

- ♦ Conoscere la componente differenziale dell'alimentazione umana, le interrelazioni tra natura e cultura
- ♦ Comprendere i concetti di Sanità Pubblica e di prevenzione dei rischi legati alle abitudini di consumo e alla sicurezza alimentare
- ♦ Comprendere i fondamenti e i sistemi generali di prevenzione delle malattie, promozione e protezione della salute, nonché le eziologie e i fattori epidemiologici che influenzano le malattie di origine alimentare
- ♦ Identificare e classificare le principali implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi

Modulo 2. Industrie alimentari

- ♦ Controllare e ottimizzare i processi e i prodotti coinvolti nell'industria alimentare
- ♦ Fabbricare e conservare gli alimenti
- ♦ Sviluppare nuovi processi e prodotti
- ♦ Conoscere i processi industriali di trasformazione e conservazione degli alimenti, nonché le tecnologie di confezionamento e conservazione
- ♦ Analizzare i sistemi di controllo e di ottimizzazione dei processi e dei prodotti applicati alle principali tipologie di industrie alimentari
- ♦ Applicare le conoscenze acquisite sui processi di trasformazione e di conservazione allo sviluppo di nuovi processi e prodotti

Modulo 3. Valutazione della sicurezza alimentare

- ♦ Convalidare, verificare e audit dei sistemi di controllo della sicurezza alimentare
- ♦ Conoscere e descrivere i principi di base del sistema Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo (HACCP)
- ♦ Conoscere e comprendere il funzionamento del piano HACCP e la sua applicazione all'interno delle diverse Industrie Alimentari
- ♦ Identificare e conoscere le caratteristiche igieniche dei gruppi di alimenti di origine animale, vegetale e trasformati

03

Struttura e contenuti

TECH utilizza il sistema del *Relearning* in tutte le sue specializzazioni, grazie al quale il professionista che intraprende questo percorso universitario potrà crescere in modo molto più naturale attraverso i 3 moduli che compongono questo programma. Inoltre, questo metodo permette di ridurre le lunghe ore di studio così frequenti in altre metodologie. In questo modo, il nutrizionista sarà in grado di mantenersi aggiornato sui nuovi sviluppi nel campo della salute pubblica, sulla sicurezza attuata per prevenire le zoonosi o sulle caratteristiche essenziali nell'igiene di prodotti come frutta e verdura, cereali o latticini.





“

La biblioteca di risorse multimediali di questo Esperto Universitario ti permetterà di rimanere aggiornato sui progressi nella sicurezza alimentare”

Modulo 1. Alimentazione e Salute 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. Industria alimentare

- 2.1. Cereali e prodotti derivati I
 - 2.1.1. Cereali: produzione e consumo
 - 2.1.1.1. Classificazione dei cereali
 - 2.1.1.2. Stato attuale della ricerca e situazione industriale
 - 2.1.2. Concetti di base sui cereali
 - 2.1.2.1. Metodi e attrezzature per la caratterizzazione di farine e impasti per la panificazione
 - 2.1.2.2. Proprietà reologiche durante l'impasto, la fermentazione e la cottura in forno
 - 2.1.3. Prodotti derivati dai cereali: Ingredienti, additivi e coadiuvanti Classificazione ed effetti
- 2.2. Cereali e prodotti derivati II
 - 2.2.1. Processo di cottura: fasi, modifiche prodotte, attrezzature utilizzate
 - 2.2.2. Caratterizzazione strumentale, sensoriale e nutrizionale dei prodotti a base di cereali
 - 2.2.3. Applicazione della refrigerazione nella panificazione. Pane precotto congelato. Qualità del processo e del prodotto
 - 2.2.4. Prodotti senza glutine derivati da cereali. Caratteristiche di formulazione, processo e qualità
 - 2.2.5. Prodotti a base di pasta. Ingredienti e lavorazione. Tipi di pasta
 - 2.2.6. Innovazione nei prodotti da forno. Tendenze nel design del prodotto
- 2.3. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
 - 2.3.1. Qualità igienico-sanitaria del latte
 - 2.3.1.1. Origine e livelli di contaminazione Microbiota iniziale e contaminante
 - 2.3.1.2. Presenza di contaminanti chimici: residui e contaminanti
 - 2.3.1.3. Influenza dell'igiene nella catena di produzione e commercializzazione del latte
 - 2.3.2. Produzione di latte. Sintesi del latte
 - 2.3.2.1. Fattori che influenzano la composizione del latte: estrinseci e intrinseci
 - 2.3.2.2. Mungitura: buone pratiche di processo
 - 2.3.3. Pretrattamento del latte in azienda: filtrazione, refrigerazione e metodi alternativi di conservazione
 - 2.3.4. Trattamenti nell'industria lattiero-casearia: chiarificazione e bactofugazione, scrematura, standardizzazione, omogeneizzazione, disaerazione. Pastorizzazione. Definizione. Procedimenti, Temperature di trattamento e fattori limitanti
 - 2.3.4.1. Tipologie di pastorizzazione. Confezionamento. Controllo di qualità. Sterilizzazione. Definizione
 - 2.3.4.2. Metodi: convenzionale, UHT, altri sistemi. Confezionamento. Controllo qualità Difetti di fabbricazione e alterazioni
 - 2.3.4.3. Tipi di latte pastorizzato e sterilizzato. Selezione del latte. Frullati e Latte aromatizzato. Processo di miscelazione. Latte arricchito. Processo di arricchimento
 - 2.3.4.4. Latte evaporato. Latte condensato
 - 2.3.5. Sistemi di conservazione e di confezionamento
 - 2.3.6. Controllo di qualità del latte in Polvere
 - 2.3.7. Sistemi di confezionamento e controllo della qualità del latte
- 2.4. Latte e prodotti caseari. Uova e prodotti a base di uova I
 - 2.4.1. Derivati del Latte. Panna e Burro
 - 2.4.2. Processo di produzione. Metodi di produzione continua. Confezione e conservazione. Difetti di fabbricazione e alterazioni
 - 2.4.3. Latte fermentato: Yogurt. Trattamenti preparatori del latte. Processi e sistemi di produzione
 - 2.4.3.1. Tipi di yogurt. Problemi nella produzione. Controllo della qualità
 - 2.4.3.2. Prodotti BIO e altri latte acidofilo
 - 2.4.4. Tecnologia della produzione del formaggio: trattamenti preparatori del latte
 - 2.4.4.1. Produzione di cagliata: sineresi. Pressatura. Salatura
 - 2.4.4.2. Attività dell'acqua nel formaggio. Controllo e conservazione della salamoia
 - 2.4.4.3. Maturazione del formaggio: agenti coinvolti. Fattori che determinano la maturazione Effetti della contaminazione del biota
 - 2.4.4.4. Problemi tossicologici del formaggio
 - 2.4.5. Additivi e trattamenti antimicrobici
 - 2.4.6. Gelato. Caratteristiche. Tipi di gelato. Processo di produzione
 - 2.4.7. Uova e prodotti a base di uova
 - 2.4.7.1. Uova fresche: lavorazione di uova fresche come materia prima per la produzione di prodotti a base di uova
 - 2.4.7.2. Prodotti a base di uova: prodotti a base di uova liquidi, congelati e disidratati
- 2.5. Prodotti vegetali I
 - 2.5.1. Fisiologia e tecnologia post-raccolta. Introduzione
 - 2.5.2. Produzione di frutta e verdura, necessità di conservazione post-raccolta

- 2.5.3. Respirazione: il metabolismo respiratorio e la sua influenza sulla conservazione post-raccolta e sul deterioramento degli ortaggi
- 2.5.4. Etilene: sintesi e metabolismo. Implicazione dell'etilene nella regolazione della maturazione dei frutti.
- 2.5.5. Maturazione della frutta: Processo di maturazione, le generalità e il relativo controllo
 - 2.5.5.1. Maturazione climaterica e non climaterica
 - 2.5.5.2. Cambiamenti compositivi: cambiamenti fisiologici e biochimici durante la maturazione e la conservazione di frutta e verdura
- 2.6. Prodotti vegetali II
 - 2.6.1. Principio di conservazione di frutta e verdura attraverso il controllo dei gas ambientali. Modalità d'azione e applicazioni nella conservazione di frutta e verdura
 - 2.6.2. Conservazione in frigorifero. Controllo della temperatura nella conservazione di frutta e verdura
 - 2.6.2.1. Metodi e applicazioni tecnologiche
 - 2.6.2.2. Danno da raffreddamento e relativo controllo
 - 2.6.3. Traspirazione: controllo delle perdite d'acqua nella conservazione di frutta e verdura
 - 2.6.3.1. Principi fisici. Sistemi di controllo
 - 2.6.4. Patologia post-raccolta: principali deterioramenti e marciumi durante la conservazione di frutta e verdura. Sistemi e metodi di controllo
 - 2.6.5. Prodotti di IV Gamma
 - 2.6.5.1. Fisiologia dei prodotti vegetali: tecnologie di gestione e conservazione
- 2.7. Prodotti vegetali III
 - 2.7.1. Creazione delle conserve vegetali: Descrizione di una tipica linea di conserve vegetali
 - 2.7.1.1. Esempi dei principali tipi di conserve di verdure e legumi
 - 2.7.1.2. Nuovi prodotti di origine vegetale: zuppe fredde
 - 2.7.1.3. Descrizione di una tipica linea di confezionamento della frutta
 - 2.7.2. Lavorazione del succo e del nettare: estrazione e trattamento del succo
 - 2.7.2.1. Sistemi di lavorazione, stoccaggio e confezionamento asettici
 - 2.7.2.2. Esempi di linee di produzione per i principali tipi di succhi di frutta
 - 2.7.2.3. Produzione e conservazione di prodotti semilavorati: prodotti cremogenati
 - 2.7.3. Produzione di confetture, marmellate, confetture e gelatine: processo di produzione e confezionamento
 - 2.7.3.1. Esempi di linee di produzione caratteristiche
 - 2.7.3.2. Additivi utilizzati nella produzione di confetture e marmellate
- 2.8. Bevande alcoliche e oli
 - 2.8.1. Bevande alcoliche: Vino. Processo di produzione
 - 2.8.1.1. Birra: processo di produzione. Tipologie
 - 2.8.1.2. Acquaviti e liquori: Processi di produzione e tipi
 - 2.8.2. Oli e grassi: Introduzione
 - 2.8.2.1. Olio d'oliva: Sistema di estrazione dell'olio d'oliva
 - 2.8.2.2. Oli di semi oleosi. Estrazione
 - 2.8.3. Grassi di origine animale: Raffinazione dei grassi e degli oli
- 2.9. Carne e prodotti a base di carne
 - 2.9.1. Industria della carne: Produzione e consumo
 - 2.9.2. Classificazione e proprietà funzionali delle proteine muscolari: Proteine miofibrillari, sarcoplastiche e stromali
 - 2.9.2.1. Conversione del muscolo in carne: sindrome da stress suino
 - 2.9.3. Maturazione della carne. Fattori che influenzano la qualità della carne destinata al consumo diretto e all'industrializzazione
 - 2.9.4. Chimica della polimerizzazione: ingredienti, additivi e coadiuvanti della polimerizzazione
 - 2.9.4.1. Processi di polimerizzazione industriale: processi di polimerizzazione a secco e a umido
 - 2.9.4.2. Alternative al nitrito
 - 2.9.5. Prodotti a base di carne marinata cruda e carne cruda: fondamenti e problemi di conservazione. Caratteristiche delle materie prime
 - 2.9.5.1. Tipi di prodotti. Operazioni di produzione
 - 2.9.5.2. Alterazioni e difetti
 - 2.9.6. Insaccati e prosciutti cotti: principi di base della preparazione di emulsioni di carne. Caratteristiche e selezione e delle materie prime
 - 2.9.6.1. Operazioni di produzione tecnologica. Sistemi industriali
 - 2.9.6.2. Alterazioni e difetti
- 2.10. Pesce e crostacei
 - 2.10.1. Pesce e crostacei. Caratteristiche di interesse tecnologico
 - 2.10.2. Principali attrezzi industriali per la pesca e la molluschicoltura
 - 2.10.2.1. Operazioni unitarie di tecnologia ittica
 - 2.10.2.2. Conservazione a freddo del pesce

2.10.3. Salatura, decapaggio, essiccamento e affumicatura: aspetti tecnologici della produzione

2.10.3.1. Caratteristiche del prodotto finale. Prestazioni

2.10.4. Commercializzazione

Modulo 3. Valutazione della Sicurezza Alimentare

3.1. Valutazione della sicurezza alimentare

3.1.1. Definizione dei termini. Principali concetti correlati

3.1.2. Antecedenti storici della sicurezza alimentare

3.1.3. Agenzie responsabili della gestione della sicurezza alimentare

3.2. Piano HACCP

3.2.1. Prerequisiti per l'implementazione

3.2.2. Componenti del sistema HACCP

3.2.2.1. Analisi dei rischi

3.2.2.2. Identificazione dei punti critici

3.2.2.3. Specificazione dei criteri di controllo. Monitoraggio

3.2.2.4. Misure correttive

3.2.2.5. Verifica del piano

3.2.2.6. Registro di dati

3.3. Igiene della carne e dei prodotti a base di carne

3.3.1. Prodotti a base di carne fresca

3.3.2. Prodotti di salumeria crudi

3.3.3. Prodotti a base di carne trattati termicamente

3.3.4. Applicazione dei sistemi HACCP

3.4. Igiene del pesce e dei prodotti ittici

3.4.1. Pesci, Molluschi e Crostacei

3.4.2. Prodotti della pesca trasformati

3.4.3. Applicazione dei sistemi HACCP

3.5. Caratteristiche igieniche del latte e dei suoi derivati

3.5.1. Caratteristiche igieniche del latte crudo e trattato termicamente

3.5.2. Caratteristiche igieniche del latte concentrato e disidratato

3.5.3. Caratteristiche igieniche dei derivati del latte

3.5.4. Applicazione dei sistemi HACCP

3.6. Caratteristiche igieniche di altri prodotti di origine animale

3.6.1. Uova e prodotti a base di uova

3.6.2. Miele

3.6.3. Grassi e oli

3.6.4. Applicazioni del sistema HACCP

3.7. Caratteristiche igieniche di frutta e verdura

3.7.1. Frutta e verdura fresca, derivati della frutta e della verdura

3.7.2. Frutta secca

3.7.3. Oli vegetali

3.7.4. Applicazione dei sistemi HACCP

3.8. Caratteristiche igieniche di legumi e cereali

3.8.1. Legumi e cereali

3.8.2. Prodotti derivati da legumi: farine, pane, pasta

3.8.3. Applicazione dei sistemi HACCP

3.9. Caratteristiche igieniche di acqua e bevande

3.9.1. Acqua potabile e bevande analcoliche

3.9.2. Bevande eccitanti

3.9.3. Bevande alcoliche

3.9.4. Applicazione dei sistemi HACCP

3.10. Caratteristiche igieniche di altri prodotti alimentari

3.10.1. Torroni

3.10.2. Piatti pronti

3.10.3. Alimenti destinati ai bambini

3.10.4. Applicazione dei sistemi HACCP



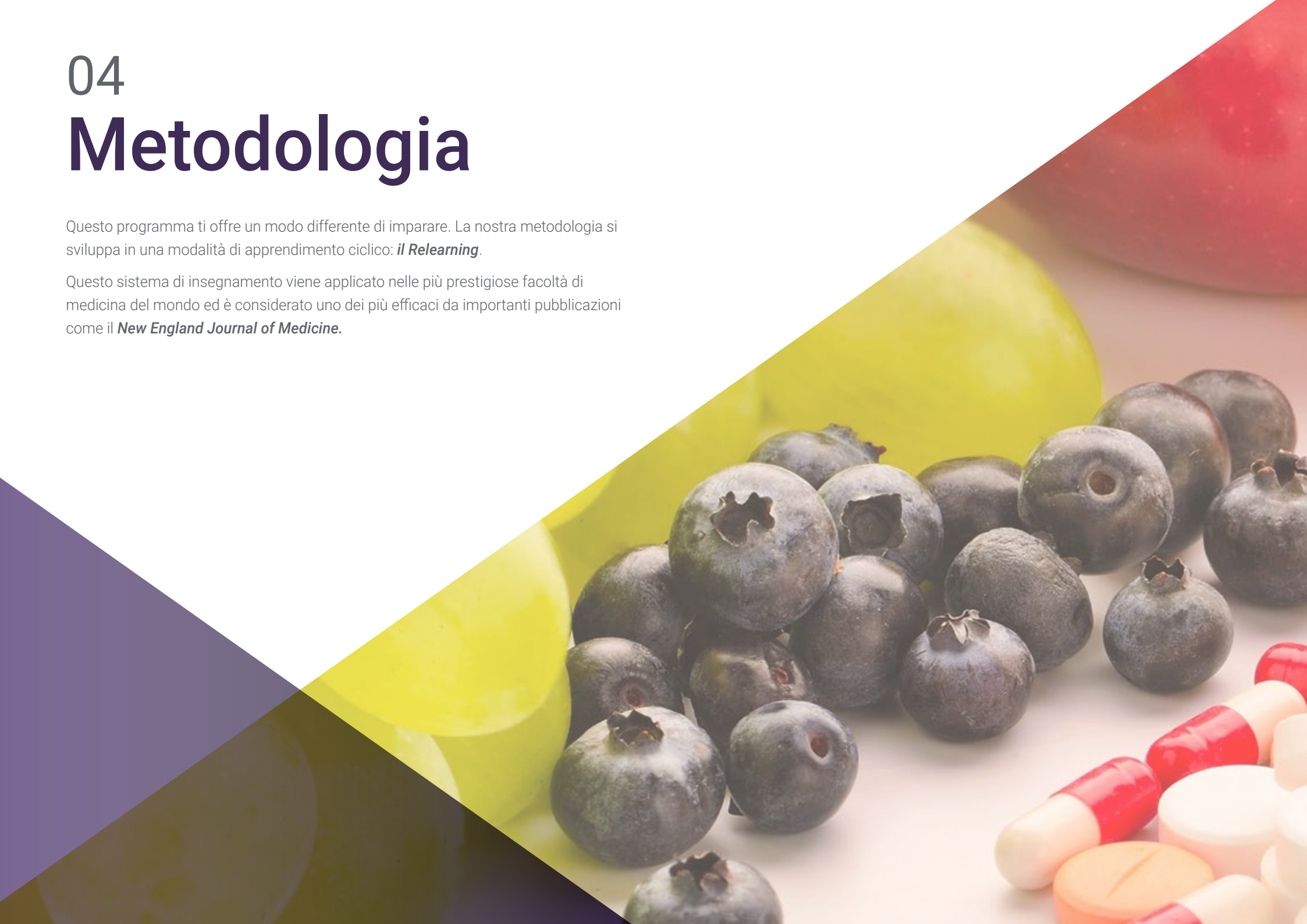
Questo programma ti permetterà di conoscere le ultime novità sul processo di maturazione della carne e i fattori che influenzano la sua qualità"

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

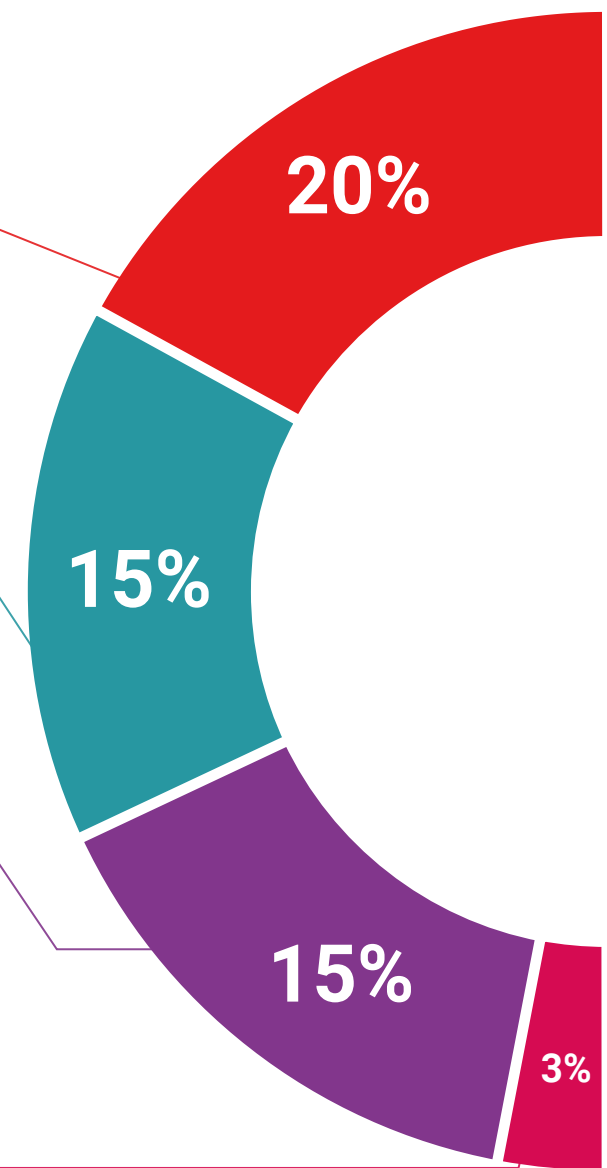
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

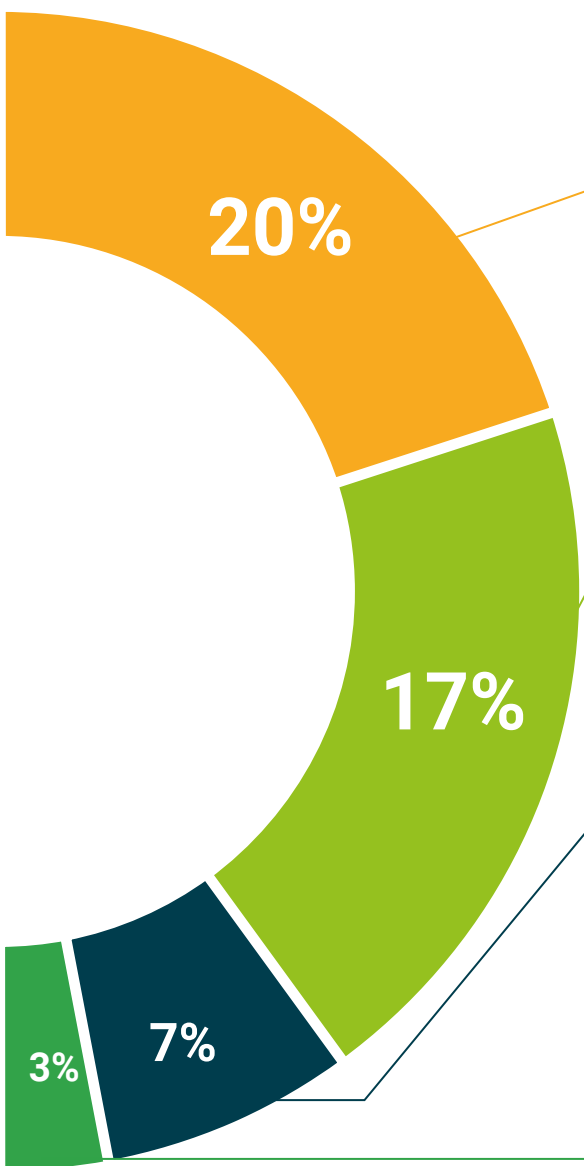
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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 Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Gestione e Valutazione dei Rischi 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 Gestione e Valutazione dei Rischi nell'Industria 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
Gestione e Valutazione
dei Rischi nell'Industria
Alimentare

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

Esperto Universitario

Gestione e Valutazione dei Rischi
nell'Industria Alimentare