

# Esperto Universitario

Gestione e Valutazione  
della Sicurezza Alimentare



## **Esperto Universitario** Gestione e Valutazione della Sicurezza Alimentare

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

Accesso al sito web: [www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-gestione-valutazione-sicurezza-alimentare](http://www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-gestione-valutazione-sicurezza-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

I consumatori di oggi sono sempre più esigenti e chiedono alle aziende del settore alimentare prodotti di qualità superiore che siano benefici per la loro salute e, naturalmente, che abbiano alti livelli di sicurezza sanitaria. Una consapevolezza della rilevanza di ciò che si consuma, guidata anche dalle istituzioni pubbliche, che hanno stabilito norme a favore della sicurezza alimentare. Uno scenario in cui il Nutrizionista, che aggiorna costantemente le proprie conoscenze, deve essere aggiornato. Per tale ragione è stato creato questo programma in modalità 100% online, che fornisce allo specialista le ultime novità sulle tecniche di igiene, sull'implementazione dei sistemi di controllo nel settore e sulle normative vigenti. Il tutto, inoltre, attraverso contenuti multimediali innovativi, accessibili in ogni momento da un computer dotato di connessione a internet.



“

*Grazie a questo Esperto Universitario in modalità 100% online potrai conoscere gli ultimi sviluppi nella Gestione e nella Valutazione della Sicurezza Alimentare"*

Al giorno d'oggi, la sicurezza alimentare e la preoccupazione per una corretta alimentazione stanno acquisendo una maggiore rilevanza nella società. Inoltre, gli enti pubblici chiedono alle aziende del settore di rispettare gli standard di qualità e di prevenire le malattie di origine alimentare.

Sono pertanto fondamentali le misure igieniche applicate nelle fasi di elaborazione e distribuzione del prodotto, fino al suo consumo finale da parte delle persone, un processo che richiede anche una conoscenza approfondita e aggiornata sulla valutazione e la minimizzazione dei rischi. Per tale ragione, TECH ha ideato questo Esperto Universitario in Gestione e Valutazione della Sicurezza Alimentare, che offre ai professionisti della nutrizione le informazioni più aggiornate in questo campo.

A tal fine, lo specialista dispone di materiale didattico innovativo, che gli consentirà di approfondire facilmente i più recenti sistemi di controllo applicati nell'Industria Alimentare, in particolare per quanto riguarda la tracciabilità, l'applicazione di metodi di qualità e la tutela dei consumatori. Inoltre, il sistema *Relearning*, permetterà di progredire attraverso i contenuti di questa specializzazione in modo molto più agile.

Questa istituzione offre pertanto un'eccellente opportunità ai nutrizionisti di mantenersi aggiornati in questo campo, in modo comodo e flessibile. Tutto ciò che servirà sarà un dispositivo elettronico (computer, tablet o telefono cellulare) dotato di una connessione a Internet per accedere al programma di studio ospitato nel Campus Virtuale. Gli studenti avranno anche la libertà di distribuire il carico di studio in base alle loro esigenze, consentendo loro di combinare perfettamente una specializzazione con le proprie responsabilità professionali e/o personali.

Questo **Esperto Universitario in Gestione e Valutazione della Sicurezza 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



*Una specializzazione che ti manterrà aggiornato sull'efficacia dell'implementazione dell'Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo nella ristorazione"*

“

*Sei di fronte a una qualifica senza obbligo di frequenza, né lezioni con orari fissi e compatibile con le esigenze più elevate”*

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 grazie a questo Esperto Universitario i processi più efficaci nella gestione degli incidenti, dei ritiri, del recupero dei prodotti e dei reclami dei clienti.*

*Accedi facilmente da qualsiasi dispositivo dotato di connessione internet al Campus Virtuale dove troverai i requisiti richiesti dalla norma di gestione della sicurezza alimentare.*



# 02 Obiettivi

Nel corso di questo Esperto Universitario, il Nutrizionista potrà mantenersi aggiornato sugli ultimi sviluppi in materia di Gestione e Valutazione della Sicurezza Alimentare. Tutto questo grazie ai video riassuntivi, ai video di approfondimento o alle letture complementari di questo programma, che consentiranno di approfondire la gestione della tracciabilità degli alimenti, i sistemi di controllo della qualità o l'implementazione del sistema di Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo (HACCP).





“

*In soli 6 mesi potrai ottenere le ultime informazioni sulla Gestione e la Valutazione della Sicurezza Alimentare”*



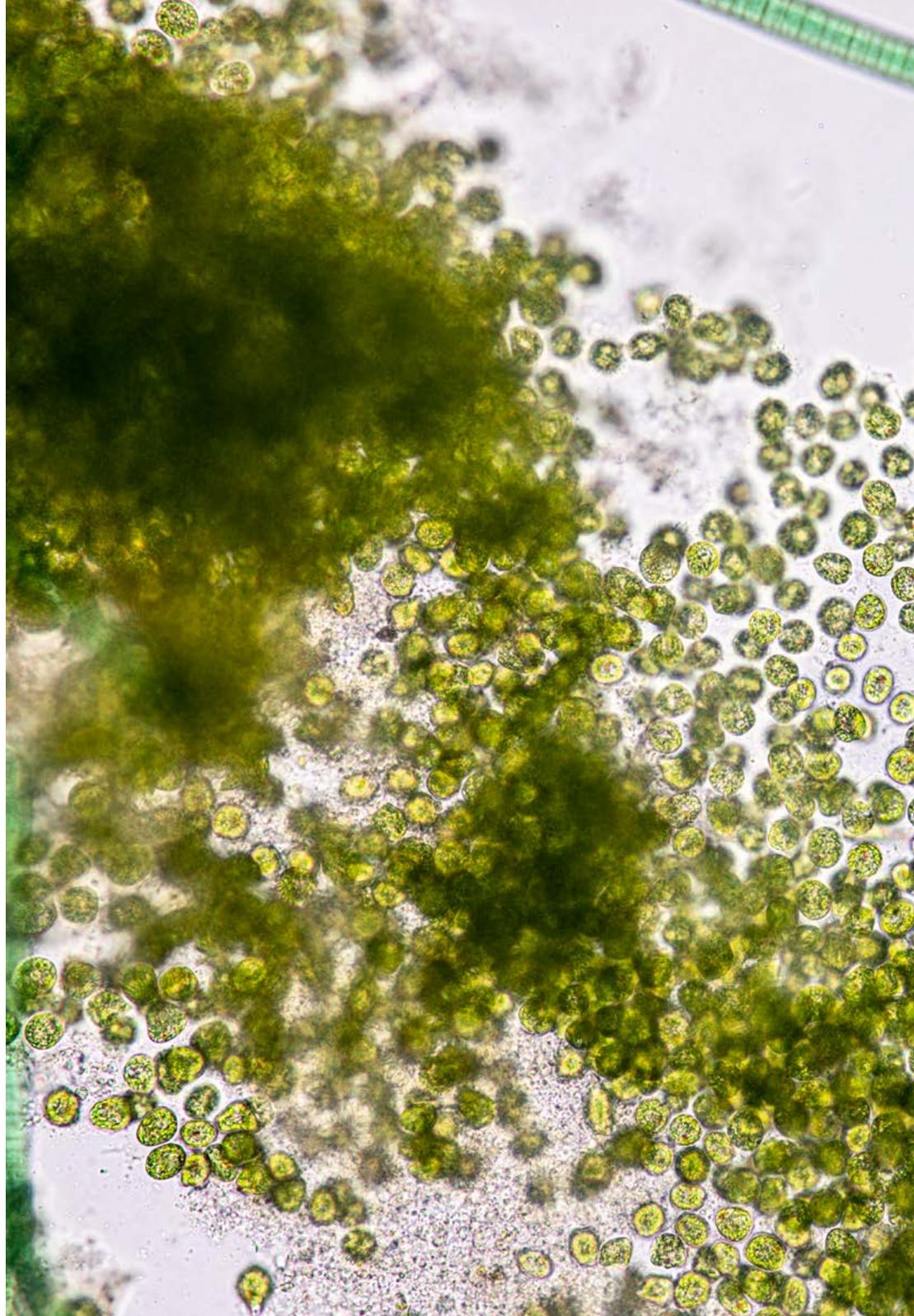
## Obiettivi generali

---

- ♦ 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



*Un'opportunità accademica che ti offre simulazioni di casi di studio con cui potrai aggiornarti sulle chiavi della valutazione della sicurezza alimentare"*





## Obiettivi specifici

---

### Modulo 1. Igiene e Sicurezza 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
- ♦ Collaborare alla protezione dei consumatori nel contesto della sicurezza alimentare
- ♦ Sviluppare e implementare sistemi di controllo della qualità degli alimenti (Analisi dei Rischi e di Controllo dei Punti Critici e Protocollo Generale di Igiene) per un'azienda alimentare e di ristorazione collettiva

### Modulo 2. Gestione e Qualità Alimentare

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

### Modulo 3. 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, nel suo intento di offrire a tutti i suoi studenti un'istruzione di qualità, riunisce i più importanti specialisti del settore per offrire le informazioni più rilevanti e attuali. Per tale ragione, i Nutrizionisti che conseguono questa specializzazione otterranno le conoscenze più aggiornate sulle tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità dei processi e dei prodotti o sulle misure preventive e igieniche più efficaci per i processi dell'Industria Alimentare. Inoltre, la metodologia *Relearning*, basata sulla ripetizione dei contenuti, permetterà di ridurre le lunghe ore di studio così frequenti in altri metodi di insegnamento.





“

*Un piano di studi che ti introdurrà alle ultime misure di sicurezza alimentare applicate nell'Industria in base alla norma internazionale vigente"*

## Modulo 1. Igiene e Sicurezza Alimentare

- 1.1. Introduzione alla sicurezza alimentare
  - 1.1.1. Concetto di igiene e sicurezza alimentare
    - 1.1.1.1. Sviluppo storico. Importanza attuale
    - 1.1.1.2. Obiettivi e strategie della politica di sicurezza alimentare globale
  - 1.1.2. Programmi specifici di garanzia della qualità degli alimenti
  - 1.1.3. Sicurezza alimentare a livello dei consumatori
  - 1.1.4. Tracciabilità. Concetto e applicazione nell'industria alimentare
- 1.2. Sistemi di autocontrollo nel settore alimentare
  - 1.2.1. Protocolli generali di igiene
    - 1.2.1.1. Obiettivi e attuale importanza
    - 1.2.1.2. Principi fondamentali e basi per la relativa implementazione nelle aziende alimentari
  - 1.2.2. Gestione degli alimenti
  - 1.2.3. Misure preventive e igiene dei processi nell'industria alimentare e nella ristorazione
- 1.3. Sistema di Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo HACCP
  - 1.3.1. Principi generali del sistema HACCP
  - 1.3.2. Progettazione e verifica del diagramma di flusso
  - 1.3.3. Sistemi di valutazione dei rischi e dei pericoli
  - 1.3.4. Implementazione dei sistemi di controllo, dei limiti critici, delle azioni correttive e dei sistemi di verifica
  - 1.3.5. Sviluppo di un diagramma di gestione e sua applicazione nell'industria alimentare
- 1.4. Piani specifici nell'industria alimentare
  - 1.4.1. Piani di preparazione per gli addetti alla gestione dei prodotti alimentari
    - 1.4.1.1. Esecuzione del Piano di Preparazione. Tipologie di attività di formati
    - 1.4.1.2. Metodologia di preparazione
    - 1.4.1.3. Monitoraggio, vigilanza e misure correttive
    - 1.4.1.4. Verifica del piano
  - 1.4.2. Piano di approvazione dei fornitori
    - 1.4.2.1. Procedure di controllo, procedure di verifica e misure correttive di un piano di approvazione
    - 1.4.2.2. Requisiti di igiene del Trasporto di merci
    - 1.4.2.3. Standard Igienici per la Ricezione di alimenti freschi, lavorati, non deperibili, confezionati e di altro tipo
  - 1.4.3. Piano di pulizia e disinfezione
    - 1.4.3.1. I biofilm e il loro impatto sulla sicurezza alimentare
    - 1.4.3.2. Metodi di pulizia e disinfezione
    - 1.4.3.3. Tipi di detergenti e disinfezione
    - 1.4.3.4. Sistemi di controllo e verifica del piano di pulizia e disinfezione
- 1.5. Tracciabilità nell'industria alimentare
  - 1.5.1. Introduzione alla tracciabilità
    - 1.5.1.1. Il contesto del sistema di tracciabilità
    - 1.5.1.2. Concetto di tracciabilità
    - 1.5.1.3. Tipologie di tracciabilità
    - 1.5.1.4. Vantaggi della tracciabilità
  - 1.5.2. Attuazione del Piano di Tracciabilità
    - 1.5.2.1. Introduzione
    - 1.5.2.2. Fasi precedenti
    - 1.5.2.3. Piano di Tracciabilità
    - 1.5.2.4. Sistema di Identificazione del prodotto
    - 1.5.2.5. Metodi di verifica del sistema
  - 1.5.3. Strumenti di identificazione dei prodotti
    - 1.5.3.1. Strumenti manuali
    - 1.5.3.2. Strumenti automatizzati
      - 1.5.3.2.1. Codice a Barre EAN
      - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
  - 1.5.4. Registri
    - 1.5.4.1. Registrazione dell'identificazione di materie prime e altri materiali
    - 1.5.4.2. Registrazione della lavorazione degli alimenti
    - 1.5.4.3. Registro di identificazione del prodotto finale
    - 1.5.4.4. Registro dei risultati dei controlli effettuati
    - 1.5.4.5. Periodo di conservazione della documentazione
  - 1.5.5. Gestione degli incidenti, richiamo dei prodotti, ritiro e recupero dei prodotti e reclami dei clienti
- 1.6. Stoccaggio delle merci e controllo del prodotto confezionato
  - 1.6.1. Standard igienici per lo stoccaggio a secco dei prodotti
  - 1.6.2. Conservazione a caldo: politiche di cottura e riscaldamento e standard igienici
  - 1.6.3. RegISTRAZIONI di convalida del sistema di stoccaggio e calibrazione dei termometri
  - 1.6.4. Confezionamento degli alimenti e relativa applicazione alla sicurezza alimentare
    - 1.6.4.1. Garanzie di salute e durata degli alimenti in condizioni ottimali in base alla tecnologia di confezionamento
    - 1.6.4.2. Confezionamento degli alimenti e contaminazione ambientale

- 1.7. Tecniche analitiche e strumentali nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti
  - 1.7.1. Laboratorio alimentare
  - 1.7.2. Controllo ufficiale della catena agroalimentare
    - 1.7.2.1. PCNP della catena agroalimentare
    - 1.7.2.2. Autorità competenti
  - 1.7.3. Metodi di analisi alimentari
    - 1.7.3.1. Metodi di analisi dei cereali
    - 1.7.3.2. Metodi di analisi dei fertilizzanti, dei residui di prodotti fitosanitari e dei prodotti veterinari
    - 1.7.3.3. Metodi di analisi dei prodotti alimentari
    - 1.7.3.4. Metodi di analisi dei prodotti a base di carne
    - 1.7.3.5. Metodi di analisi di materie grasse
    - 1.7.3.6. Metodi di analisi dei prodotti lattiero-caseari
    - 1.7.3.7. Metodi di analisi di vini, succhi e mosti
    - 1.7.3.8. Metodi di analisi dei prodotti della pesca
  - 1.7.4. Tecniche di analisi nutrizionale
    - 1.7.4.1. Determinazione delle proteine
    - 1.7.4.2. Determinazione dei carboidrati
    - 1.7.4.3. Determinazione dei grassi
    - 1.7.4.4. Determinazione delle ceneri
- 1.8. Gestione della sicurezza alimentare
  - 1.8.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
    - 1.8.1.1. Il concetto di pericolo
    - 1.8.1.2. Il concetto di rischio
    - 1.8.1.3. La valutazione dei rischi
  - 1.8.2. Pericoli fisici
    - 1.8.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
    - 1.8.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
  - 1.8.3. Pericoli chimici
    - 1.8.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
    - 1.8.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
    - 1.8.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
    - 1.8.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
    - 1.8.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
    - 1.8.3.6. Allergeni negli alimenti
  - 1.8.4. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
    - 1.8.4.1. Pericoli di origine microbica
    - 1.8.4.2. Rischi biologici non microbici
    - 1.8.4.3. Metodi di controllo dei rischi biologici
  - 1.8.5. Buone pratiche di fabbricazione (GMP)
    - 1.8.5.1. Antecedenti
    - 1.8.5.2. Risultati
    - 1.8.5.3. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza
- 1.9. Convalida di nuovi metodi e tecnologie
  - 1.9.1. Convalida di processi e metodi
    - 1.9.1.1. Supporto documentale
    - 1.9.1.2. Convalida delle tecniche analitiche
    - 1.9.1.3. Piano di campionamento di convalida
    - 1.9.1.4. Bias e precisione del metodo
    - 1.9.1.5. Determinazione dell'incertezza
  - 1.9.2. Metodi di convalida
    - 1.9.2.1. Fasi di validazione del metodo
    - 1.9.2.2. Tipi di processi di validazione, approcci
    - 1.9.2.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
  - 1.9.3. Analisi delle cause
    - 1.9.3.1. Metodi qualitativi: analisi di causa-effetto e di causa-radice
    - 1.9.3.2. Metodi quantitativi: Diagramma di Pareto e grafici di dispersione
  - 1.9.4. Audit interni del sistema di autocontrollo
    - 1.9.4.1. Auditori competenti
    - 1.9.4.2. Programma e piano di auditing
    - 1.9.4.3. Ambito dell'audit
    - 1.9.4.4. Documenti di riferimento
- 1.10. Mantenimento della catena del freddo
  - 1.10.1. La catena del freddo e il suo impatto sulla sicurezza alimentare
  - 1.10.2. Linee guida in un esercizio di ristorazione per la progettazione, l'implementazione e il mantenimento di un sistema HACCP per l'intera catena del freddo
  - 1.10.3. Identificazione dei pericoli associati alla catena del freddo

## Modulo 2. Gestione e Qualità Alimentare

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



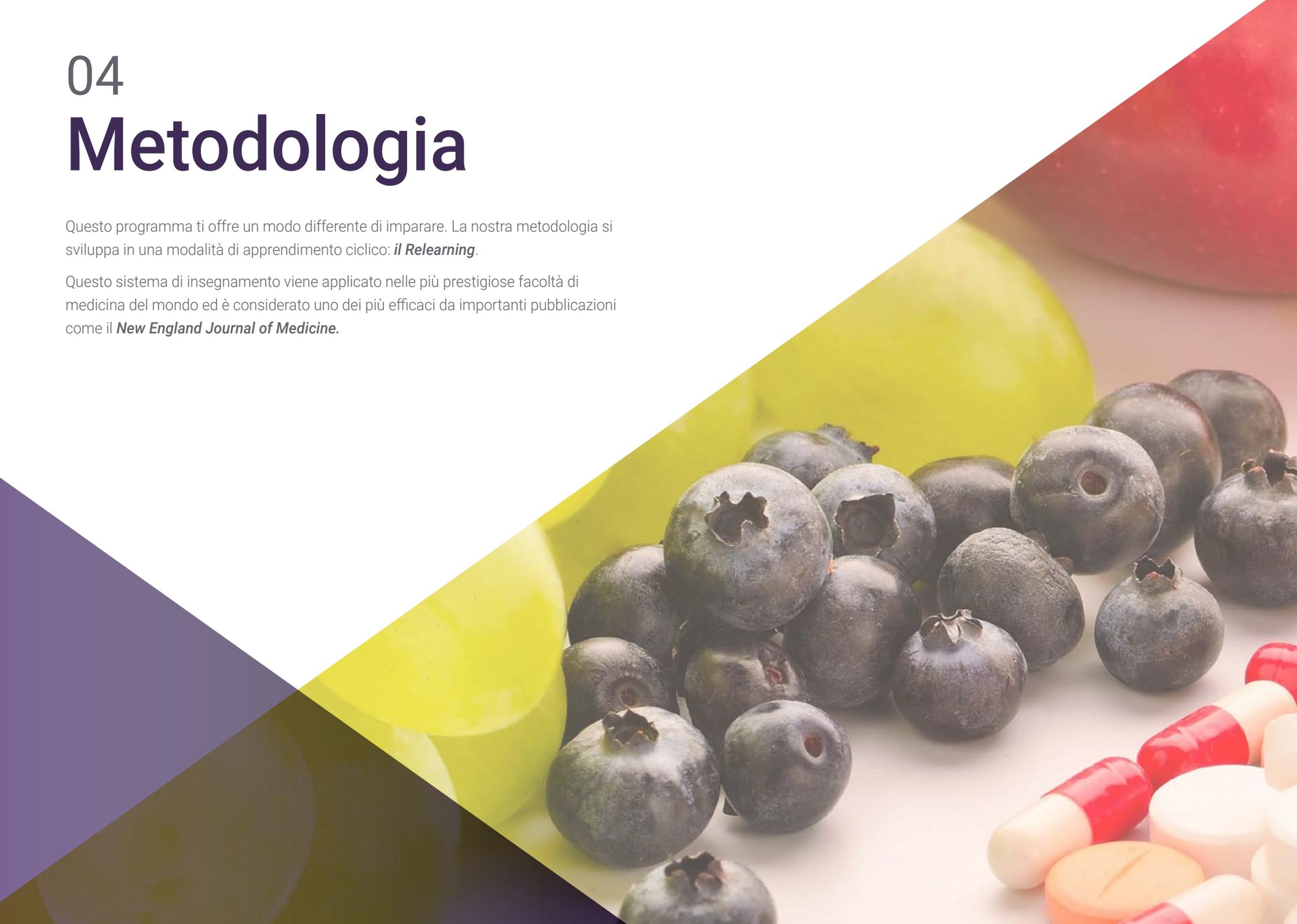
*Questa specializzazione in modalità 100% online ti permetterà di aggiornare le tue conoscenze sulle tecniche di analisi nutrizionale"*

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**

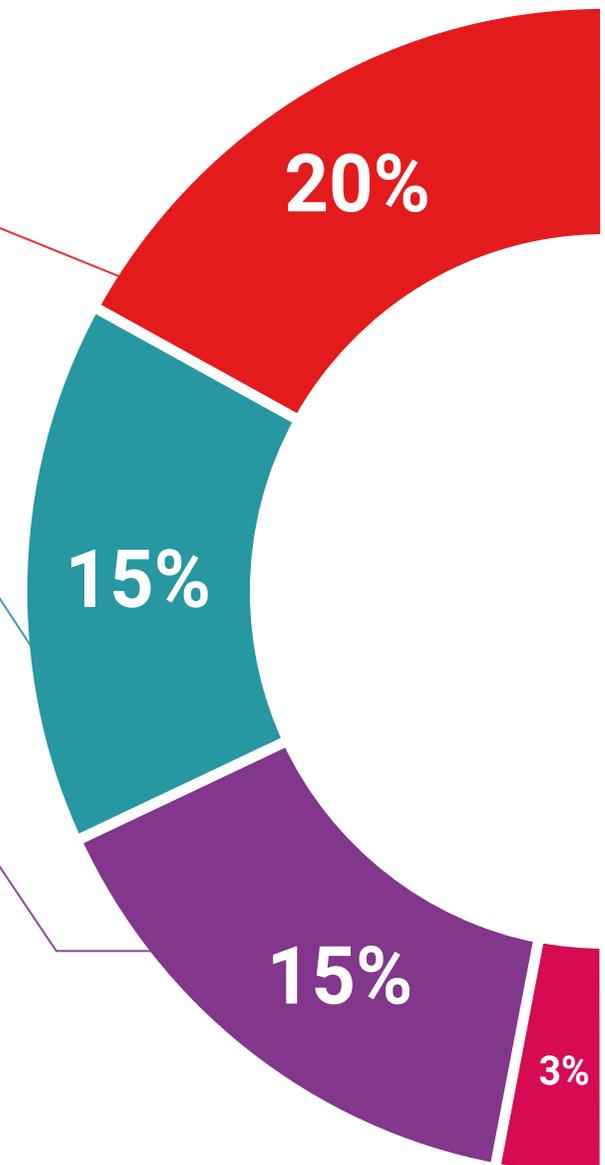
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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 della Sicurezza 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 della Sicurezza 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 della Sicurezza 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 inn  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
gruppo istituzioni  
classe virtuale lingu

**tech** università  
tecnologica

**Esperto Universitario**  
Gestione e Valutazione  
della Sicurezza Alimentare

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

# Esperto Universitario

Gestione e Valutazione  
della Sicurezza Alimentare

