

Esperto Universitario

Pianificazione di Alimenti Funzionali



Esperto Universitario Pianificazione di Alimenti Funzionali

- » 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-pianificazione-alimenti-funzionali

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 18

05

Titolo

pag. 26

01

Presentazione

La crescente preoccupazione della popolazione per il proprio benessere fisico e mentale ha spinto l'industria alimentare a lavorare allo sviluppo di prodotti benefici per la salute e che riducono il rischio di malattie. I progressi scientifici in questo campo, così come lo sviluppo tecnologico, hanno portato alla promozione di alimenti funzionali, che le persone hanno iniziato ad includere nel proprio consumo quotidiano. Si tratta di una tendenza globale di cui il Nutrizionista deve essere consapevole e aggiornare costantemente le proprie conoscenze. Per tale ragione, questa specializzazione in modalità 100% online è stata creata per offrire allo specialista le informazioni più rilevanti e recenti sulle tecniche e gli strumenti utilizzati per la pianificazione degli alimenti, gli ultimi sviluppi nella pianificazione di diete specifiche per persone con diverse patologie o gli ultimi progressi nelle tecniche culinarie. Tutto ciò sarà accompagnato da materiale didattico multimediale preparato da specialisti del settore e al quale avranno accesso in ogni momento.





“

Grazie a questo Esperto Universitario in modalità 100% online e flessibile potrai essere aggiornato sulle novità della Pianificazione di Alimenti Funzionali”

I prodotti lattiero-caseari arricchiti con vitamine, minerali, omega-3 o probiotici che cercano di generare effetti positivi sulla flora intestinale sono alcuni degli alimenti funzionali che si trovano attualmente più frequentemente sul mercato. Le prove scientifiche a sostegno dei benefici di questi componenti hanno ottenuto l'appoggio non solo dell'Industria Alimentare, ma anche degli stessi consumatori, che chiedono sempre più prodotti che generino benefici per la salute.

In questo senso, il settore, in coordinamento con altre discipline, promuove la progettazione di questo tipo di alimenti, che fanno già parte della dieta quotidiana delle persone. Una tendenza globale, in crescita dagli anni '80 e attualmente in piena espansione. Per questo motivo, TECH ha deciso di creare questo Esperto Universitario in Pianificazione di Alimenti Funzionali, rivolto principalmente ai professionisti della nutrizione che desiderano aggiornare le proprie conoscenze in questo campo.

Questa istituzione offre pertanto un programma in cui, in soli 6 mesi, lo specialista potrà approfondire le innovazioni apportate alla tecnologia alimentare o l'adattamento nutrizionale alle persone che soffrono di malattie cardiache, dell'apparato digerente o che soffrono di disturbi del consumo alimentare. Inoltre, video riassuntivi di ogni argomento, video dettagliati o simulazioni di casi di studio illustreranno allo studente la dieta più appropriata per le donne in gravidanza, i neonati o gli adolescenti.

In questo modo, questa istituzione accademica offre ai professionisti la possibilità di studiare una specializzazione comodamente, quando e da dove si vuole. Sarà sufficiente un dispositivo elettronico (computer, tablet o telefono cellulare) dotato di connessione a Internet per accedere in qualsiasi momento ai contenuti ospitati sulla piattaforma virtuale. Inoltre, il sistema *Relearning* permetterà di ridurre le lunghe ore di studio che sono così comuni in altre metodologie. Si tratta di un'opzione accademica ideale per coloro che desiderano combinare le proprie responsabilità professionali e personali con una preparazione universitaria.

Questo **Esperto Universitario in Pianificazione di Alimenti Funzionali** 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 il cui materiale didattico ti permetterà di approfondire le ultime tecniche culinarie"

“

I casi di studio di questo programma ti avvicineranno alla rilevanza dei calcoli dei trattamenti termici nell'industria conserviera"

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.

Grazie a questo Esperto Universitario ti aggiornerai sulle Scienze e Tecnologie degli Alimenti.

Un'opzione accademica che ti guiderà per 6 mesi verso i progressi nella progettazione alimentare e nell'uso quotidiano in gravidanza, allattamento o per gli adolescenti.



02 Obiettivi

Il Nutrizionista che si iscriverà a questa specializzazione potrà facilmente approfondire, attraverso la biblioteca di risorse multimediali, la progettazione di piani nutrizionali in base alle caratteristiche di ogni persona e attraverso l'utilizzo di prodotti funzionali di ultima generazione. Tutto ciò permetterà agli studenti di mantenersi aggiornati sulle tendenze attuali in questo campo, nonché sugli ultimi sviluppi della tecnologia utilizzata dall'industria alimentare.



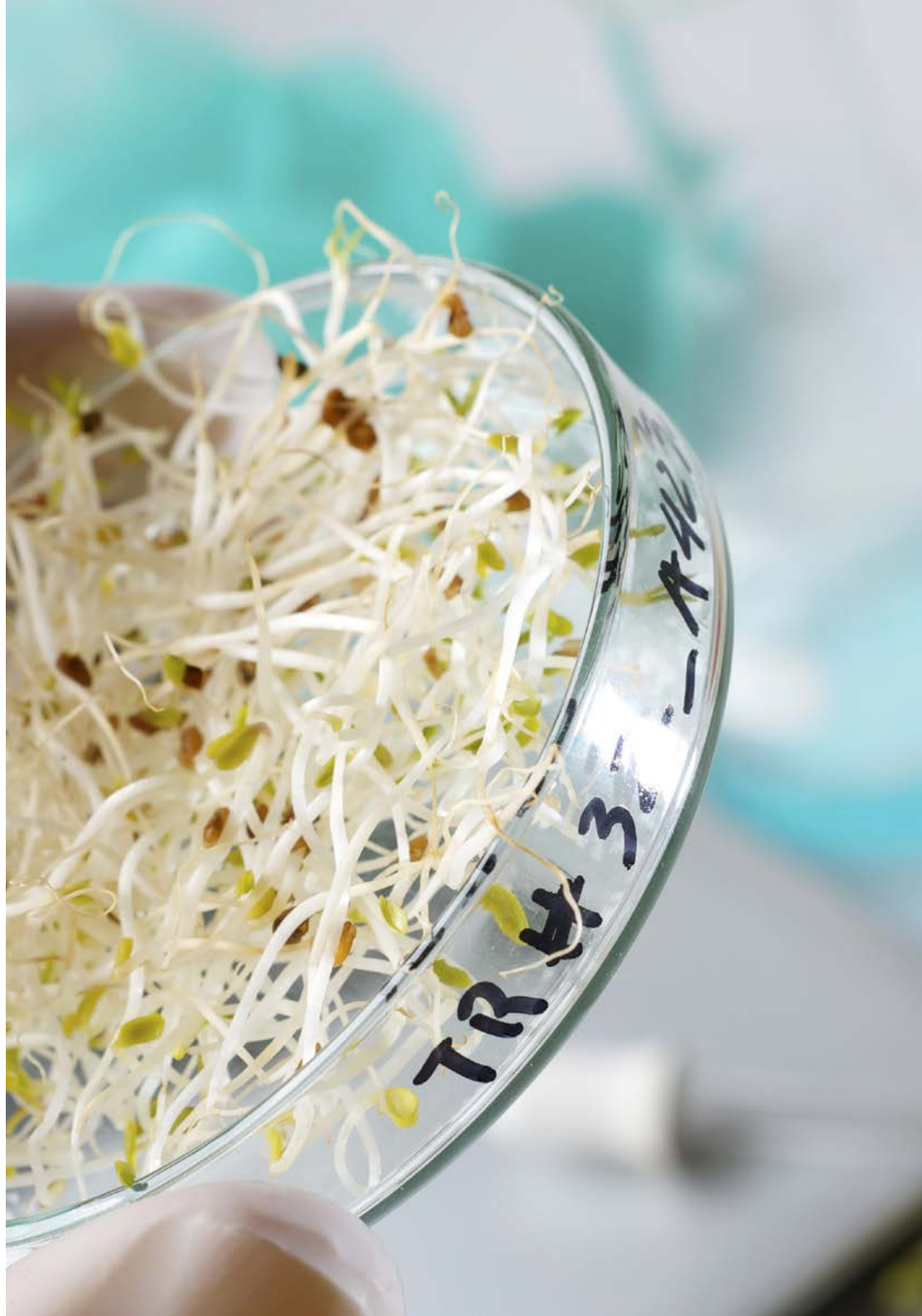
“

Avrai a disposizione 450 ore di lezione di conoscenza nuova e attuale sulla Pianificazione di Alimenti Funzionali”



Obiettivi generali

- Acquisire le competenze per comprendere e controllare i processi nell'industria agroalimentare
Modellare e ottimizzare i processi alimentari
- Sviluppare la pianificazione dei menù per i gruppi e progettare e interpretare indagini alimentari
- Gestire e proporre servizi di ristorazione collettiva e proporre programmi alimentari adeguati ai diversi gruppi, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare degli alimenti gestiti e fornendo una formazione adeguata al personale coinvolto
- Stabilire trattamenti culinari che garantiscano un'adeguata qualità dei piatti cucinati
- Stabilire le condizioni di lavoro e di gestione degli alimenti nella preparazione di piatti cucinati





Obiettivi specifici

Modulo 1. Tecnologia alimentare

- ♦ Conoscere, comprendere e utilizzare i principi fondamentali e i processi tecnologici appropriati per la produzione, il confezionamento e la conservazione degli alimenti
- ♦ Valutare l'impatto della lavorazione sulle proprietà degli alimenti
- ♦ Determinare l'idoneità degli sviluppi tecnologici relativi all'innovazione alimentare e ai processi nell'industria alimentare
- ♦ Acquisire le competenze per conoscere, comprendere e utilizzare gli impianti delle industrie agroalimentari, le loro attrezzature e i macchinari ausiliari

Modulo 2. Nutrizione e dietetica

- ♦ Rinnovare e pianificare nuovi processi e prodotti che soddisfino le esigenze del mercato in merito a diversi aspetti come la valutazione del grado di accettabilità di tali prodotti, la determinazione dei costi di produzione e dei rischi ambientali
- ♦ Sviluppare capacità di intervento in merito alle attività di promozione della salute, a livello individuale e collettivo, contribuendo all'educazione nutrizionale della popolazione
- ♦ Studiare e interpretare le relazioni e i dossier amministrativi relativi a un prodotto, in modo da poter rispondere adeguatamente alla questione
- ♦ Calcolare e stabilire modelli alimentari sani per valutare lo stato nutrizionale individuale e delle collettività

Modulo 3. Tecnologia alimentare

- ♦ Fornire le basi per lo studio di specifiche tecnologie di produzione alimentare
- ♦ Stabilire l'influenza dei sistemi di lavorazione sulla progettazione delle industrie di trasformazione
- ♦ Analizzare i fattori che influenzano l'efficienza della produzione alimentare
- ♦ Comprendere gli aspetti di base di specifiche tecnologie di trasformazione alimentare in funzione della materia prima di partenza e del prodotto ottenuto



Una specializzazione che ti permetterà di immergerti comodamente dal tuo Tablet o cellulare nelle tecnologie utilizzate nella produzione degli alimenti"

03

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario ha tenuto conto delle informazioni e degli studi scientifici più recenti sulla Pianificazione di Alimenti Funzionali. Gli studenti potranno così conoscere i progressi nei processi di modifica dei prodotti, nel confezionamento, nelle ultime tecniche culinarie e nella loro applicazione nei piani nutrizionali. Allo stesso modo, i casi di studio forniti dagli specialisti che compongono questo programma li avvicineranno alla realtà del settore e potranno inserire queste tecniche nel loro lavoro quotidiano.





“

Un contenuto multimediale innovativo che ti avvicinerà alle ultime informazioni sull'uso di alimenti funzionali in diete specifiche per pazienti affetti da patologie cardiache"

Modulo 1. Tecnologia Alimentare I

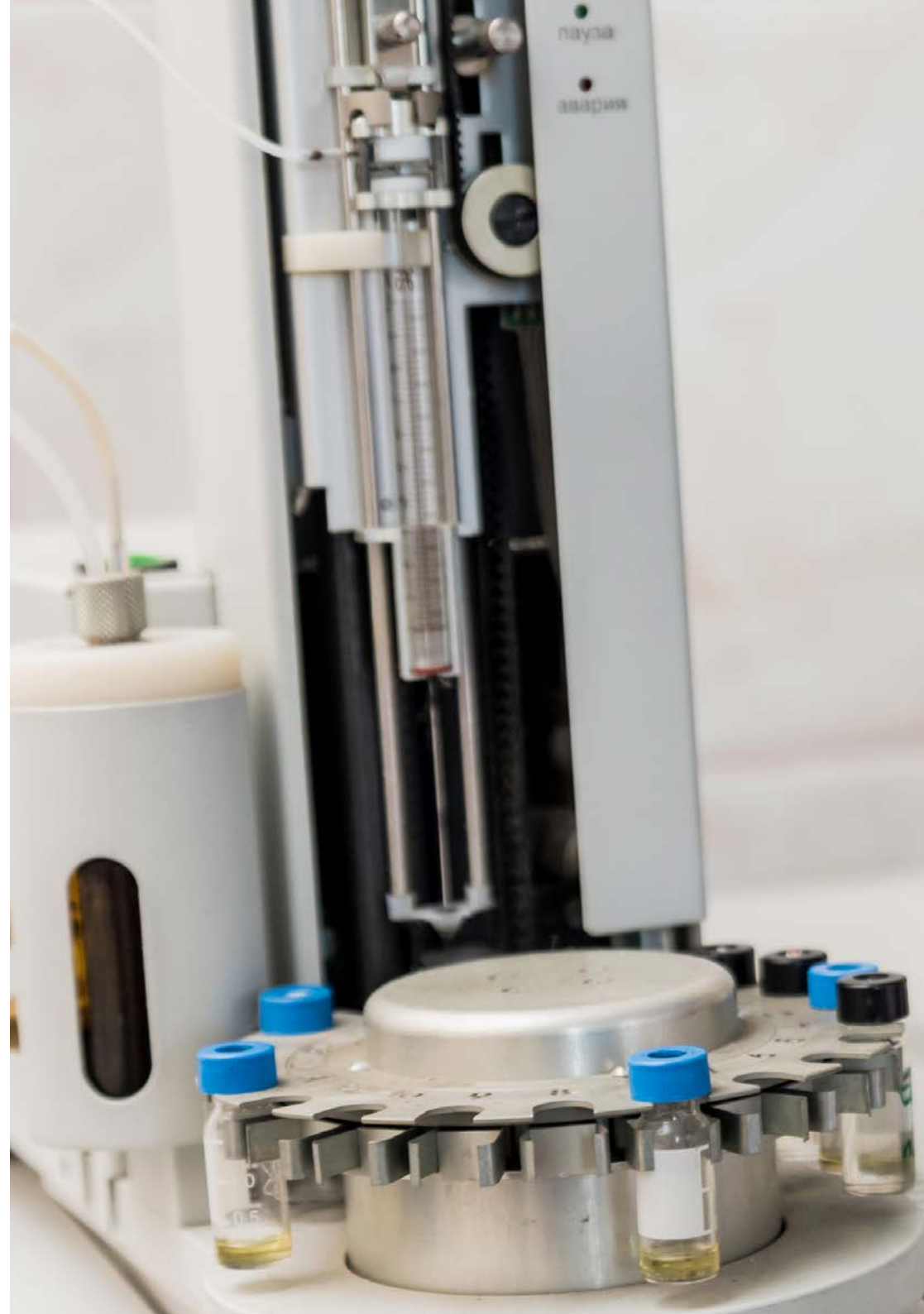
- 1.1. Introduzione alla scienza e tecnologia alimentare
 - 1.1.1. Sviluppo storico
 - 1.1.2. Concetto di Scienza e Tecnologia Alimentare
 - 1.1.3. Obiettivi della Tecnologia Alimentare. Correlazioni con altre scienze
 - 1.1.4. L'industria alimentare a livello mondiale
- 1.2. Operazioni di preparazione con metodi a secco e in umido e con sbucciatura
 - 1.2.1. Ricezione degli alimenti nell'industria alimentare e preparazione delle materie prime
 - 1.2.2. Pulizia: metodi a secco e in umido
 - 1.2.3. Smistamento e classificazione
 - 1.2.4. Principali metodi di sbucciatura
 - 1.2.5. Attrezzature per la sbucciatura
- 1.3. Riduzione e aumento delle dimensioni
 - 1.3.1. Obiettivi generali
 - 1.3.2. Riduzione dimensionale degli alimenti secchi. Attrezzature e applicazioni
 - 1.3.3. Riduzione dimensionale degli alimenti fibrosi. Strumentazione e applicazioni
 - 1.3.4. Effetto sui prodotti alimentari
 - 1.3.5. Riduzione dimensionale degli alimenti liquidi: omogeneizzazione e atomizzazione
 - 1.3.5.1. Attrezzature e applicazioni
 - 1.3.6. Tecnica per l'aumento delle dimensioni: Aumento delle dimensioni: agglomerazione, istantaneizzazione o granulazione
- 1.4. Cause e fattori coinvolti nel deterioramento degli alimenti
 - 1.4.1. Natura delle cause di deterioramento degli alimenti
 - 1.4.2. Fattori coinvolti nel deterioramento degli alimenti
 - 1.4.3. Interventi contro il deterioramento di origine fisica e chimica
 - 1.4.4. Possibili interventi per prevenire o ritardare l'attività microbica
- 1.5. Processo di riscaldamento
 - 1.5.1. Informazioni generali. Obiettivi
 - 1.5.2. Metodi di riscaldamento: vapore, acqua calda e altri metodi
 - 1.5.3. Valutazione del riscaldamento di frutta e verdura
 - 1.5.4. Attrezzature e strutture
 - 1.5.5. Effetti sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali degli alimenti
- 1.6. Fondamenti di termobatteriologia
 - 1.6.1. Basi di termobatteriologia
 - 1.6.2. Cinetica della distruzione microbica mediante calore
 - 1.6.3. Grafico di sopravvivenza. Concetto di valore D. Trame di termodistruzione
 - 1.6.4. Valore Z: concetto di sterilità commerciale
 - 1.6.5. Valori F e Fo. Esempi pratici di calcolo del trattamento termico nell'industria conserviera
- 1.7. Pastorizzazione
 - 1.7.1. Concetti e obiettivi
 - 1.7.2. Tipi di pastorizzazione. Applicazioni nell'industria alimentare
 - 1.7.3. Effetto sui prodotti alimentari
 - 1.7.3.1. Pastorizzazione del latte: test della lattoperossidasi
- 1.8. Sterilizzazione
 - 1.8.1. Obiettivi
 - 1.8.2. Sterilizzazione di alimenti confezionati
 - 1.8.3. Procedure di riempimento, svuotamento e chiusura dei contenitori
 - 1.8.4. Tipi di sterilizzatori: discontinui e continui Trattamento UTH
 - 1.8.5. Effetto sui prodotti alimentari
- 1.9. Riscaldamento con microonde
 - 1.9.1. Aspetti generali della radiazione elettromagnetica
 - 1.9.2. Caratteristiche dei microonde
 - 1.9.3. Proprietà dielettriche del materiale
 - 1.9.4. Conversione dell'energia a microonde in calore. Dispositivi. Applicazioni
 - 1.9.5. Effetto sui prodotti alimentari
- 1.10. Radiazioni infrarosse
 - 1.10.1. Aspetti teorici
 - 1.10.2. Attrezzature e strutture. Applicazioni
 - 1.10.3. Altre radiazioni non ionizzanti

Modulo 2. Nutrizione e dietetica

- 2.1. Tecniche per determinare lo stato nutrizionale
 - 2.1.1. Valutazione individuale. Storia medica, sociale e dietetica
 - 2.1.2. Metodi di determinazione della composizione corporea (densitometria, antropometria, isotopi, creatinina urinaria)
 - 2.1.3. Valutazione dell'aspetto fisico dell'individuo
 - 2.1.4. Analisi biochimiche
- 2.2. Valutazione dello stato nutrizionale nei gruppi
 - 2.2.1. Epidemiologia nutrizionale
 - 2.2.1.1. Tipi di studi alimentari
 - 2.2.1.2. Modalità di gestione degli studi
 - 2.2.2. Valutazione del consumo familiare e individuale
- 2.3. Nutrizione durante la gravidanza
 - 2.3.1. Cambiamenti fisiologici durante la gravidanza
 - 2.3.2. Fabbisogno Nutrizionale (Energia, Proteine, Carboidrati, Lipidi, Vitamine, Minerali)
 - 2.3.3. Basi fisiologiche del processo di lattazione
 - 2.3.4. Fisiopatologia durante la gravidanza e raccomandazioni durante l'allattamento
- 2.4. Nutrizione nei neonati
 - 2.4.1. Fisiologia generale del neonato
 - 2.4.2. Fabbisogno Nutrizionale (Energia, Proteine, Lipidi, Carboidrati, Vitamine, Minerali)
 - 2.4.3. Linee guida per l'allattamento al seno
 - 2.4.3.1. Composizione latte materno
 - 2.4.3.2. Allattamento artificiale
 - 2.4.3.3. Cibo per neonati
- 2.5. Nutrizione in età pediatrica
 - 2.5.1. Caratteristiche generali
 - 2.5.2. Fabbisogno Nutrizionale
 - 2.5.2.1. Età pre-scolare
 - 2.5.2.2. Età scolare
 - 2.5.2.3. Fattori determinanti e problemi associati
- 2.6. Nutrizione nell'adolescenza e nella terza età
 - 2.6.1. Caratteristiche anatomico-fisiologiche nell'adolescenza
 - 2.6.2. Abitudini alimentari dell'Adolescenza
 - 2.6.3. Crescita e sviluppo
 - 2.6.4. Problemi nutrizionali in adolescenza
 - 2.6.5. Cambiamenti fisiologici nella terza età
 - 2.6.6. Dosi raccomandate e farmacologia associata
- 2.7. Controllo ponderale e disturbi del comportamento alimentare
 - 2.7.1. Componenti del peso corporeo e distribuzione regionale associata
 - 2.7.2. Sviluppo del tessuto adiposo e regolazione del peso corporeo
 - 2.7.3. Obesità: prevalenza, distribuzione, classificazione, cause e trattamenti
 - 2.7.4. Disturbi del consumo alimentare
- 2.8. Dieta in casi di obesità, anoressia e bulimia
 - 2.8.1. Trattamento o controllo di obesità, anoressia e bulimia
 - 2.8.2. Dieta ipocalorica e di mantenimento
 - 2.8.3. Esercizio fisico e farmaci
 - 2.8.4. Tipi e cause di anoressia
 - 2.8.5. Trattamento e diagnosi
 - 2.8.6. Trattamento e diagnosi della bulimia
- 2.9. Nutrizione nelle malattie cardiovascolari e ipertensione
 - 2.9.1. Introduzione: incidenza e mortalità
 - 2.9.1.1. Fisiopatologia e fattori di rischio delle malattie cardiovascolari
 - 2.9.1.2. Relazione dei fattori della dieta con i lipidi sierici
 - 2.9.1.3. Misure preventive per le malattie cardiovascolari
 - 2.9.1.4. Trattamento e dietoterapia associata
 - 2.9.2. Concetto e fisiopatologia di ipertensione
 - 2.9.3. Fattori legati alla dieta e al trattamento
 - 2.9.4. Diete iposodiche
- 2.10. Dieta in caso di malattie dell'apparato digerente
 - 2.10.1. Reflusso gastro-esofageo
 - 2.10.2.1. Eziologia e Fisiopatologia
 - 2.10.2.2. Trattamento nutrizionale
 - 2.10.2. Ulcera Peptica
 - 2.10.2.1. Trattamento nutrizionale
 - 2.10.3. Tipologie di diarrea
 - 2.10.3.1. Trattamento per la diarrea acuta e cronica
 - 2.10.4. Trattamento per la stitichezza

Modulo 3. Tecnologia Alimentare I

- 3.1. Tecnologia della Refrigerazione
 - 3.1.1. Fondamenti di conservazione della refrigerazione
 - 3.1.2. Effetto della refrigerazione sulla velocità delle reazioni chimiche e sulla crescita microbica
 - 3.1.3. Fattori da tenere sotto controllo durante la conservazione in frigorifero. Effetto sui prodotti alimentari
- 3.2. Tecnologia di congelamento
 - 3.2.1. Processo e fasi di congelamento: teoria della cristallizzazione
 - 3.2.2. Curve di congelamento. Modifica degli alimenti durante il congelamento
 - 3.2.3. Effetti sulle reazioni chimiche e biochimiche
 - 3.2.4. Effetti sui microrganismi. Scongelo
- 3.3. Sistemi di produzione a freddo
 - 3.3.1. Calcolo dei requisiti di refrigerazione e congelamento
 - 3.3.2. Calcolo del tempo di congelamento. Sistemi di produzione a freddo
 - 3.3.3. Frigoriferi e magazzini refrigerati
 - 3.3.4. Congelatori e magazzini per surgelati
 - 3.3.5. Sistemi a compressione di vapore e criogenici
- 3.4. Tecnologia di disidratazione
 - 3.4.1. Concetto, obiettivi e fondamenti
 - 3.4.2. Psicrometria e applicazioni del diagramma psicrometrico
 - 3.4.3. Tasso di essiccazione. Fasi e curve di essiccazione
 - 3.4.4. Effetti della disidratazione sui prodotti alimentari
 - 3.4.5. Attrezzature e impianti e applicazioni
- 3.5. Liofilizzazione e congelamento per concentrazione
 - 3.5.1. Fondamenti teorici. Sistemi di liofilizzazione
 - 3.5.2. Applicazioni Effetto sui prodotti alimentari
 - 3.5.3. Crioconcentrazione: fondamenti e obiettivi
- 3.6. Riduzione dell'attività idrica dei mangimi mediante l'aggiunta di soluti
 - 3.6.1. Principali agenti riducenti dell'attività dell'acqua e modalità d'azione
 - 3.6.2. Tecnologia di salatura: metodi di salatura, effetti sui prodotti alimentari
 - 3.6.3. Aggiunta di zuccheri e altri agenti chimici come depressori dell'attività dell'acqua
 - 3.6.4. Effetto sui prodotti alimentari



- 3.7. Tecnologia dell'affumicatura
 - 3.7.1. Definizione e composizione del fumo. Sistemi di produzione del fumo
 - 3.7.2. Caratteristiche dell'affumicatoio. Tecniche di affumicatura
 - 3.7.3. Effetto sui prodotti alimentari
 - 3.7.4. Applicazioni nell'industria alimentare
- 3.8. Tecnologia del confezionamento
 - 3.8.1. Finalità del confezionamento
 - 3.8.2. Progettazione di confezioni e materiali per la loro produzione
 - 3.8.3. Analisi delle interazioni tra la confezione e l'alimento. Sistemi di confezionamento e dosaggio
 - 3.8.4. Chiusura delle confezioni e controllo della chiusura. Confezionamento/imballaggio per la distribuzione
 - 3.8.5. Etichettatura dei contenitori
- 3.9. Sistema di trasporto del materiale
 - 3.9.1. Sistemi di trasporto dei materiali. Trasportatori
 - 3.9.2. Dispositivi pneumatici. Gru e veicoli
 - 3.9.3. Trasporto di prodotti alimentari a temperatura controllata
- 3.10. Industrie di preparazione e lavorazione della cucina
 - 3.10.1. Concetto e obiettivi della scienza e della tecnologia culinaria. Lo spazio culinario professionale
 - 3.10.2. Tecniche culinarie

“Grazie a questo programma universitario imparerai a tenere traccia degli ultimi strumenti utilizzate nell'Industria Alimentare per eseguire la disidratazione”

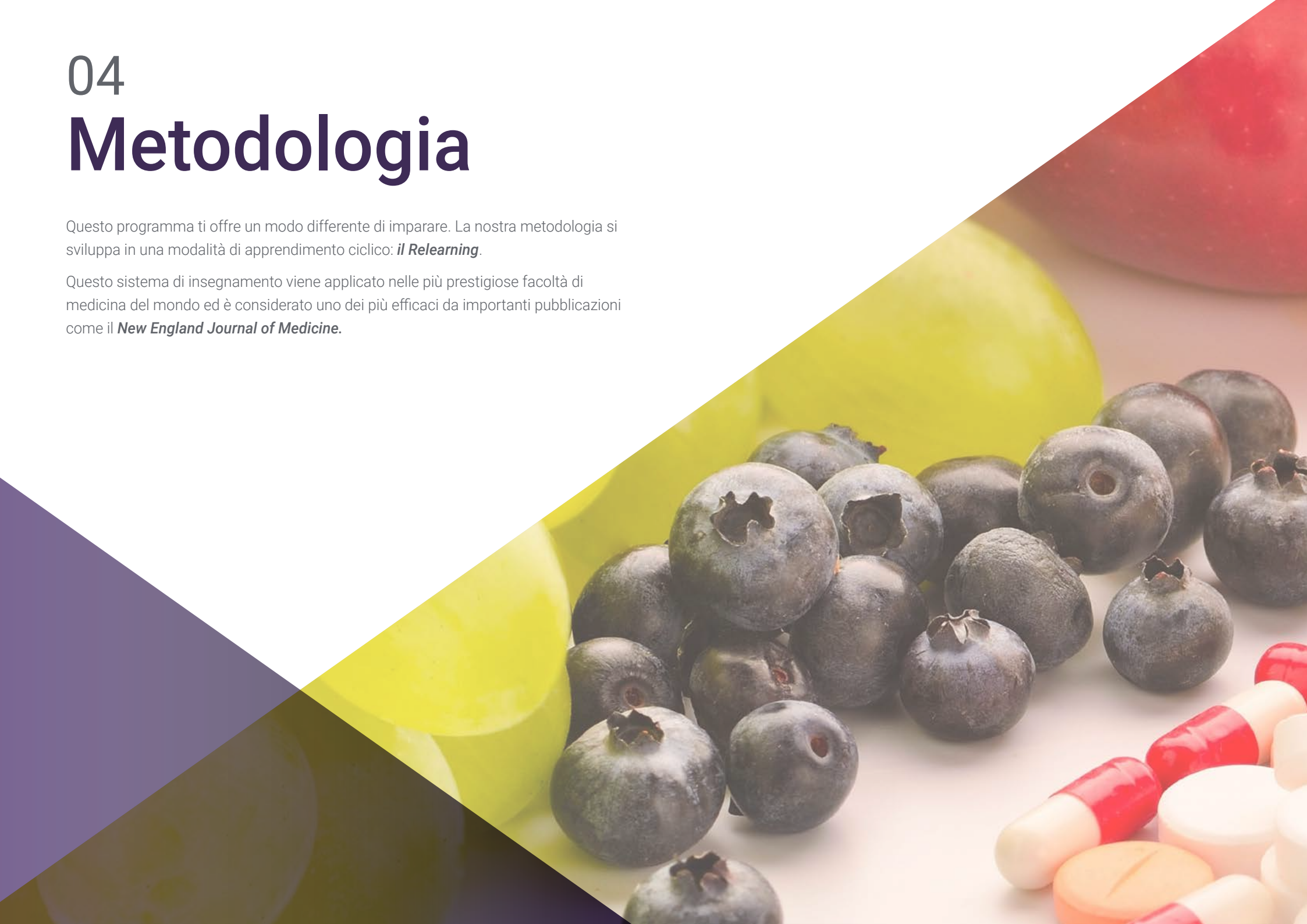


04

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:



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.



05 Titolo

L'Esperto Universitario in Pianificazione di Alimenti Funzionali 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 Pianificazione di Alimenti Funzionali** 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 Pianificazione di Alimenti Funzionali**
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 lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Pianificazione di Alimenti
Funzionali

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

Esperto Universitario

Pianificazione di Alimenti Funzionali

