

Corso Universitario

Convalida delle Metodologie
Applicate ai Progetti di R&S&I



Corso Universitario

Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I

- » Modalità: online
- » Durata: 12 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/veterinaria/corso-universitario/convalida-metodologie-applicate-progetti-r-s-i

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 18

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

La sicurezza alimentare veterinaria è essenziale per controllare la qualità dei prodotti che consumiamo, quindi è necessario aumentare le conoscenze in questo campo. TECH presenta un programma completo sulle metodologie applicate ai progetti di R&S&I. Gli studenti possono approfittare di questa opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo che consentiranno loro di diventare professionisti di successo.



“

Questo Corso Universitario è la migliore opzione che si possa trovare per specializzarsi nella Convalida di Metodologie Applicate a Progetti di R&S&I”

Il Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I di TECH è il più completo tra quelli offerti attualmente nelle università.

Questo corso esamina gli aspetti fondamentali che confermano che i punti critici di controllo sono efficaci e garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti, chiarendo la necessità e la corretta formulazione dei punti critici di controllo.

Identifica inoltre gli strumenti necessari per convalidare i controlli in atto, verificarne l'efficacia e avere la certezza di implementare solidi processi di controllo all'interno del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Il documento affronta anche i programmi di "prerequisiti specifici" che sono alla base della corretta gestione dei punti critici di controllo. Analizza la "causa principale" con metodi qualitativi e quantitativi efficaci per affrontare le deviazioni da audit interni, ispezioni, reclami e deviazioni interne, al fine di fornire dati oggettivi per la convalida dei controlli effettuati.

D'altra parte, gli studenti apprenderanno anche l'implementazione e lo sviluppo di progetti di R&S nel settore alimentare. Definisce i sistemi di sostegno economico per l'attuazione dei progetti, le condizioni legali e, soprattutto, la metodologia per il funzionamento dei progetti in termini di pianificazione, disponibilità di risorse, controllo e monitoraggio.

L'adattamento al lavoro basato sui progetti nell'ambiente alimentare è di grande importanza per portare avanti l'innovazione, lo sviluppo di nuovi prodotti o il miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare e l'uso dei prodotti alimentari e degli ingredienti utilizzati.

I docenti di questo Corso Universitario sono professori universitari e professionisti di varie discipline della produzione primaria, dell'uso di tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, della prevenzione delle contaminazioni accidentali, delle contaminazioni intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi per la certificazione della sicurezza alimentare (*Food Safety/Food Integrity*) e della tracciabilità (*Food Defence e Food Fraud/Food Authenticity*). Sono esperti di legislazione e normative in materia di qualità e sicurezza alimentare, di validazione di metodologie e processi, di digitalizzazione della gestione della qualità, di ricerca e sviluppo di nuovi alimenti e, infine, di coordinamento ed esecuzione di progetti di R&S&I. Tutto questo è necessario per ottenere una preparazione completa e specializzata, molto richiesta dai professionisti del settore alimentare.

Si tratta di un progetto educativo impegnato nella preparazione di professionisti di alta qualità. Un programma progettato da professionisti specializzati in ogni specifica materia che affrontano ogni giorno nuove sfide.

Questo **Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I** possiede il programma educativo più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare veterinaria
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ♦ Ultime novità sulla Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I
- ♦ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



Non perdere l'opportunità di studiare con noi. E' l'opportunità perfetta per avanzare nella tua carriera"

“

Questo Corso Universitario è il miglior investimento che tu possa fare nella scelta di un programma di aggiornamento che ti permetta di approfondire le tue conoscenze sulla Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti R&D&I"

Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. A tale fine, il professionista disporrà di un innovativo sistema di video interattivi creati da rinomati esperti nella Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I, che possiedono un'ampia esperienza nell'insegnamento.

Questo programma raccoglie i migliori materiali didattici e tecnologia educativa, il che ti permetterà uno studio contestuale che faciliterà l'apprendimento.

Questo Corso Universitario ti permetterà di combinare i tuoi studi con l'attività professionale grazie al suo formato 100% online.



02 Obiettivi

Il Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore.





“

Grazie a questo corso universitario vedrai dei progressi giornalieri nella tua professione”



Obiettivi generali

- ◆ Determinare i punti critici di controllo
- ◆ Disporre di strumenti per la convalida delle CCP
- ◆ Analizzare i concetti di monitoraggio, verifica e convalida dei processi
- ◆ Migliorare la gestione di incidenti, reclami e audit interni
- ◆ Determinare il funzionamento dei sistemi di R&S&I nel campo dello sviluppo di nuovi prodotti e processi in ambito alimentare
- ◆ Analizzare il sistema di R&S&I e l'uso di strumenti per la pianificazione, la gestione, la valutazione, la protezione dei risultati e la diffusione della R&S&I alimentare
- ◆ Sviluppare conoscenze che forniscano una base o un'opportunità per lo sviluppo e/o l'implementazione di idee, in un contesto di ricerca e sviluppo che consenta di portare i risultati al settore produttivo



Un percorso di formazione e crescita professionale che ti proietterà verso una maggiore competitività nel mercato del lavoro"





Obiettivi specifici

- ◆ Comprendere le principali differenze tra punti di controllo e punti critici di controllo
- ◆ Sviluppare programmi e schemi di gestione per garantire la sicurezza alimentare
- ◆ Applicare audit interni, reclami o eventi interni come strumenti per la convalida dei processi di controllo
- ◆ Esaminare i metodi di convalida del processo
- ◆ Distinguere e specificare le differenze tra le attività di monitoraggio, verifica e convalida nell'ambito del sistema HACCP
- ◆ Dimostrare capacità di risoluzione con l'analisi delle cause e l'implementazione di azioni correttive per la gestione di reclami o non conformità
- ◆ Valutare la gestione degli audit interni come strumento per migliorare il piano HACCP
- ◆ Creare sistemi di R&S&I che consentano lo sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti, soprattutto per quanto riguarda le questioni di sicurezza alimentare, in modo da poter affrontare la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione in questo campo di nuovi alimenti e ingredienti
- ◆ Raccogliere le fonti di finanziamento per le attività di R&S&I nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari che consentono di affrontare diverse strategie di innovazione nell'industria alimentare
- ◆ Analizzare le modalità di accesso alle fonti di informazione pubbliche e private in ambito scientifico-tecnico, economico e legale per la pianificazione di un progetto di R&S&I
- ◆ Sviluppare metodologie per la pianificazione e la gestione dei progetti, la presentazione di rapporti di controllo e il monitoraggio dei risultati
- ◆ Valutare i sistemi di trasferimento tecnologico che consentono di trasferire i risultati di R&S&I all'ambiente produttivo
- ◆ Analizzare l'attuazione dei progetti una volta completata la fase documentale

03

Direzione del corso

Il personale docente del programma comprende esperti in materia di Sicurezza Alimentare Veterinaria, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente. Inoltre, partecipano alla progettazione ed elaborazione altri specialisti di rinomato prestigio, che completano il programma in modo interdisciplinare.





“

*Il nostro personale docente
composto da specialisti in sicurezza
alimentare, ti aiuterà a prepararti per
il successo nella tua professione”*

Direttore ospite internazionale

Ampiamente specializzato nella Sicurezza Alimentare, John Donaghy è un noto Microbiologo con oltre 20 anni di esperienza professionale. La sua conoscenza completa di materie come agenti patogeni di origine alimentare, la valutazione dei rischi e la diagnosi molecolare lo hanno portato a far parte di istituzioni di riferimento internazionali come Nestlé o il Dipartimento dei Servizi Scientifici dell'Agricoltura dell'Irlanda del Nord.

Tra i suoi compiti principali, ha curato aspetti operativi relativi alla microbiologia della sicurezza alimentare, tra cui analisi dei rischi e punti critici di controllo. Inoltre, ha sviluppato diversi programmi prerequisiti, oltre a specifiche batteriologiche per garantire ambienti igienici alle coppie che sono sicuri per la produzione alimentare ottimale.

Il suo fermo impegno a fornire servizi di prima classe lo ha spinto a conciliare il suo lavoro di direzione con la Ricerca Scientifica. A questo proposito, dispone di una lunga produzione accademica, composta da oltre 50 articoli su argomenti come l'impatto dei Big Data sulla gestione dinamica del rischio di sicurezza alimentare, gli aspetti microbiologici degli ingredienti lattiero-caseari, la rilevazione di esterasi di acido ferulico da parte di *Bacillus subtilis*, l'estrazione di pectina da scorze di agrumi mediante poligalaturonasi prodotta in siero o la produzione di enzimi proteolitici da parte di *Lysobacter gummosus*.

D'altra parte, è un relatore abituale in congressi e forum a livello globale, dove affronta le metodologie di analisi molecolare più innovative per rilevare agenti patogeni e le tecniche di implementazione dei sistemi di eccellenza nella produzione di alimenti. In questo modo, aiuta i professionisti a rimanere all'avanguardia in questi settori, promuovendo progressi significativi nella comprensione del Controllo di Qualità. Inoltre, sponsorizza progetti interni di ricerca e sviluppo per migliorare la sicurezza microbiologica degli alimenti.



Dott. Donaghy, John

- ♦ Direttore mondiale della sicurezza alimentare di Nestlé, Losanna, Svizzera
- ♦ Responsabile di progetto per la microbiologia della sicurezza alimentare presso l'Istituto di scienze agroalimentari e biologiche dell'Irlanda del Nord
- ♦ Consigliere scientifico superiore presso il Dipartimento dei servizi scientifici dell'agricoltura, Irlanda del Nord
- ♦ Consulente per varie iniziative finanziate dall'Autorità per la sicurezza alimentare del governo irlandese e dell'Unione europea
- ♦ Dottorato di ricerca in biochimica presso l'Università dell'Ulster
- ♦ Membro della Commissione internazionale per le specifiche microbiologiche degli alimenti

“

*Grazie a TECH potrai
apprendere con i migliori
professionisti del mondo”*

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonn

- ♦ Dottoranda in Chimica Agricola e Bromatologia (Università Autonoma di Madrid)
- ♦ Master in Biotecnologia Alimentare (MBTA)(Università di Oviedo)
- ♦ Ingegnere alimentare, Laureata in Scienze e tecnologia degli alimenti (CYTA)
- ♦ Esperta in Gestione della qualità alimentare ISO 22000
- ♦ Specialista in Qualità e Sicurezza Alimentare, Centro di Formazione Mercamadrid (CFM)



Personale docente

Dott. Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Ingegnere Chimico, Professore Universitario di Ingegneria Chimica presso l'Università di Oviedo
- ◆ Coordinatore del Master in Biotecnologia Alimentare dell'Università di Oviedo dal 2013
- ◆ Ricercatore principale di tre progetti del Piano Nazionale di R&S dal 2004

Dott.ssa Aranda Rodrigo, Eloísa

- ◆ Laurea in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ◆ Sviluppa la sua attività nell'ambito della produzione alimentare, con analisi di laboratorio di acqua e alimenti
- ◆ Specializzazione sui sistemi di gestione della qualità, BRC, IFS e sulla sicurezza alimentare ISO 22000
- ◆ Esperienza in audit secondo i protocolli ISO 9001 e ISO 17025

Dott.ssa Montes Luna, Marifé

- ◆ Direttrice Tecnica presso Qualitatus (Software di gestione della sicurezza alimentare)
- ◆ Laurea in Ingegneria Agronoma presso l'Università di Cordoba
- ◆ Programma Intensivo di Direzione aziendale PIDE presso l'Istituto Internazionale di San Telmo
- ◆ Corso post-laurea in HACCP presso l'Università di Salamanca

04

Struttura e contenuti

La struttura dei contenuti è stata ideata dai migliori professionisti, che formano un team con una vasta esperienza e un riconosciuto prestigio nel settore, sostenuti dal volume di casi rivisti, studiati e diagnosticati, e con un'ampia padronanza delle nuove tecnologie applicate alla sicurezza alimentare veterinaria.





“

Offriamo il programma educativo più completo e aggiornato del mercato. Studia con noi e migliora le tue abilità”

Modulo 1. Convalida di nuove metodologie e processi

- 1.1. Punti di controllo critici
 - 1.1.1. Pericoli significativi
 - 1.1.2. Programmi di prerequisiti
 - 1.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 1.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
 - 1.2.1. Controlli interni
 - 1.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
 - 1.2.3. Reclami dei clienti
 - 1.2.4. Rilevamento di incidenti interni
- 1.3. Monitoraggio, convalida e verifica dei punti di controllo
 - 1.3.1. Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
 - 1.3.2. Convalida dei controlli
 - 1.3.3. Verifica dell'efficacia
- 1.4. Convalida di processi e metodi
 - 1.4.1. Supporto documentale
 - 1.4.2. Convalida delle tecniche analitiche
 - 1.4.3. Piano di campionamento di convalida
 - 1.4.4. Bias e precisione del metodo
 - 1.4.5. Determinazione dell'incertezza
- 1.5. Metodi di convalida
 - 1.5.1. Fasi di validazione del metodo
 - 1.5.2. Tipi di processi di validazione, approcci
 - 1.5.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
- 1.6. Gestione degli incidenti e delle deviazioni
 - 1.6.1. Formazione del team di lavoro
 - 1.6.2. Descrizione del problema
 - 1.6.3. Determinazione della causa principale
 - 1.6.4. Azioni correttive e preventive
 - 1.6.5. Verifica dell'efficacia
- 1.7. L'analisi causale e i suoi metodi
 - 1.7.1. Analisi delle cause: metodi qualitativi
 - 1.7.1.1. Albero delle cause
 - 1.7.1.2. I perché
 - 1.7.1.3. Causa ed effetto
 - 1.7.1.4. Diagramma di Ishikawa
 - 1.7.2. Analisi delle cause: metodi quantitativi
 - 1.7.2.1. Modello di raccolta di dati
 - 1.7.2.2. Diagramma di Pareto
 - 1.7.2.3. Grafici di dispersione
 - 1.7.2.4. Istogramma
- 1.8. Gestione dei reclami
 - 1.8.1. Raccolta dei dati sui reclami
 - 1.8.2. Indagine e misure da adottare
 - 1.8.3. Preparazione della relazione tecnica
 - 1.8.4. Analisi dell'andamento dei reclami
- 1.9. Audit interni del sistema di autocontrollo
 - 1.9.1. Auditori competenti
 - 1.9.2. Programma e piano di audit
 - 1.9.3. Ambito dell'audit
 - 1.9.4. Documenti di riferimento
- 1.10. Esecuzione degli audit interni
 - 1.10.1. Riunione di apertura
 - 1.10.2. Valutazione del sistema
 - 1.10.3. Deviazioni degli audit interni
 - 1.10.4. Riunione di chiusura
 - 1.10.5. Valutazione e follow-up dell'efficacia della chiusura della deviazione

Modulo 2. Sviluppo, coordinamento e attuazione di progetti di R&S&I

- 2.1. Innovazione e competitività nel settore alimentare
 - 2.1.1. Analisi del settore alimentare
 - 2.1.2. Innovazione nei processi, nei prodotti e nella gestione
 - 2.1.3. Vincoli normativi per la commercializzazione di nuovi alimenti
- 2.2. Il sistema di R&S
 - 2.2.1. Ricerca pubblica e privata
 - 2.2.2. Piani di sostegno alle imprese regionali e locali
 - 2.2.3. Piani nazionali di R&S&I
 - 2.2.4. Programmi internazionali
 - 2.2.5. Enti di promozione della ricerca
- 2.3. Progetti di R&S&I
 - 2.3.1. Programmi di sovvenzione a favore di R&S&I
 - 2.3.2. Tipi di progetti
 - 2.3.3. Tipi di finanziamento
 - 2.3.4. Valutazione, monitoraggio e controllo del progetto
- 2.4. Produzione scientifica e tecnologica
 - 2.4.1. Pubblicazione, divulgazione e diffusione dei risultati della ricerca
 - 2.4.2. Ricerca di base/ricerca applicata
 - 2.4.3. Fonti di informazione private
- 2.5. Trasferimento tecnologico
 - 2.5.1. Protezione della proprietà industriale. Brevetti
 - 2.5.2. Vincoli normativi del trasferimento nel settore alimentare
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
 - 2.5.5. Organismi Nazionali Esempio: Agenzia Spagnola per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AESAN)
- 2.6. Pianificazione di progetti R&S+I
 - 2.6.1. Schema di scomposizione del lavoro
 - 2.6.2. Assegnazione delle risorse
 - 2.6.3. Priorità dei compiti
 - 2.6.4. Metodo del diagramma di Gantt
 - 2.6.5. Metodi e sistemi di pianificazione con supporto digitale

- 2.7. Sviluppo documentale di progetti di R&S&I
 - 2.7.1. Studi precedenti
 - 2.7.2. Consegna delle relazioni sullo stato di avanzamento dei lavori
 - 2.7.3. Sviluppo della relazione di progetto
- 2.8. Esecuzione del progetto
 - 2.8.1. *Checklist*
 - 2.8.2. Consegna
 - 2.8.3. Controllo dell'evoluzione del progetto
- 2.9. Consegna e convalida del progetto
 - 2.9.1. Norme ISO per la gestione dei progetti di R&S&I
 - 2.9.2. Completamento della fase di progetto
 - 2.9.3. Analisi dei risultati e della fattibilità
- 2.10. Attuazione dei progetti di R&S&I sviluppati
 - 2.10.1. Gestione degli acquisti
 - 2.10.2. Convalida dei fornitori
 - 2.10.3. Convalida e verifica del progetto



*Questa specializzazione ti
permetterà di avanzare nella tua
carriera in modo confortevole"*

05 Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: ***il Relearning.***

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il ***New England Journal of Medicine.***



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Durante il programma verrà realizzato un confronto con molteplici casi clinici simulati, basati su pazienti reali, in cui dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine risolvere la situazione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH potrai sperimentare 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 veterinaria.

“

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. Gli studenti che seguono questo metodo non solo raggiungono l'assimilazione dei concetti, ma sviluppano anche la loro capacità mentale attraverso esercizi che valutano situazioni reali e l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche, che permettono allo studente di integrarsi meglio nel mondo reale.
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 dello sforzo investito diventa uno stimolo molto importante per il veterinario, che si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e 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.

Il veterinario imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate grazie all'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).

Con questa metodologia sono stati formati oltre 65.000 veterinari con un successo senza precedenti in tutte le specializzazioni cliniche indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo studenti 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). Pertanto, 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.



Ultime tecniche e procedure su video

TECH avvicina l'alunno alle tecniche più innovative, progressi educativi e all'avanguardia delle tecniche e procedure veterinarie 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.

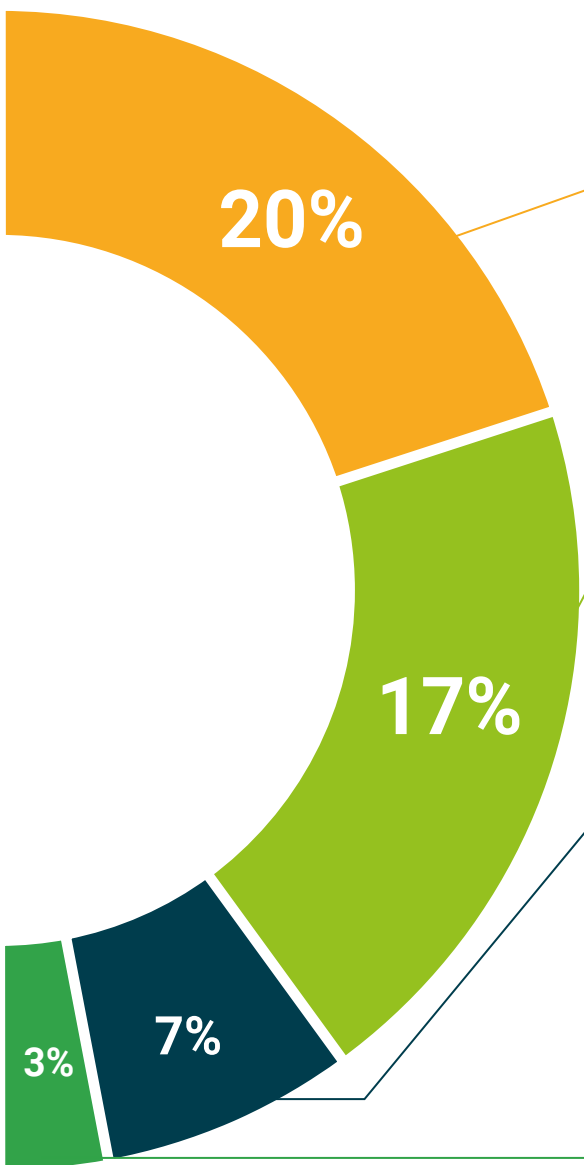
Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I** 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 **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: Corso Universitario in Convalida delle Metodologie Applicate ai Progetti di R&S&I

N. Ore Ufficiali: 300 O.



*Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario
Convalida delle
Metodologie Applicate
ai Progetti di R&S&I

- » Modalità: online
- » Durata: 12 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Convalida delle Metodologie
Applicate ai Progetti di R&S&I

