

Esperto Universitario

Gestione Integrale della Sicurezza
dell'Industria di Alimenti e Bevande





Esperto Universitario Gestione Integrata della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande

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

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

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

La sicurezza alimentare è necessaria per rispettare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti che consumiamo e per evitare pericoli per i cittadini, per cui è fondamentale seguire una serie di normative alimentari. Gli studenti possono approfittare di questa opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo che consentiranno loro di diventare professionisti di successo.



“

Unisciti al nostro team di studenti e diventa il migliore nella tua professione per garantire la sicurezza alimentare fin dalla produzione primaria”

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

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

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

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

I docenti di questo Esperto Universitario sono professori universitari e professionisti di varie discipline della produzione primaria, dell'uso di tecniche analitiche e strumentali per il controllo della qualità, della prevenzione delle contaminazioni accidentali e intenzionali e delle frodi, degli schemi normativi per la certificazione della sicurezza alimentare (*Food Safety/Food Integrity*) e della tracciabilità (*Food Defence e Food Fraud/Food Authenticity*). 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 **Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in materia di sicurezza alimentare veterinaria
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Novità sulla Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutore, 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 intraprendere questo Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande. E' l'opportunità perfetta per avanzare nella tua carriera"

“

Questo Esperto 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 Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande"

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 nel campo della Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande, e che possiedono un'ampia esperienza nell'insegnamento.

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

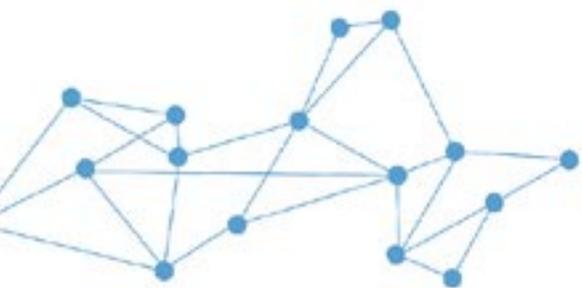
Questo Esperto ti permetterà di combinare i tuoi studi con l'attività professionale. Potrai decidere tu quando e dove studiare, grazie al suo formato 100% online.



02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore.





HACCP



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



Obiettivi generali

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

“

Un'esperienza unica, cruciale e decisiva per potenziare la tua crescita professionale"





Obiettivi specifici

- ◆ Definire i fondamenti del diritto alimentare
- ◆ Descrivere e sviluppare i principali organismi internazionali, europei e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, nonché determinare le loro competenze
- ◆ Analizzare la politica di sicurezza alimentare nel quadro europeo
- ◆ Descrivere i principi, i requisiti e le misure della legislazione alimentare
- ◆ Delineare il quadro legislativo europeo che regola l'industria alimentare
- ◆ Identificare e definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- ◆ Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare
- ◆ Sviluppare i criteri di legislazione orizzontale in Spagna
- ◆ Sviluppare i criteri di legislazione verticale in Spagna
- ◆ Analizzare i principali tipi di pericoli associati agli alimenti
- ◆ Valutare e applicare il principio del rischio e dell'analisi del rischio nella sicurezza alimentare
- ◆ Identificare i prerequisiti e le condizioni preliminari per l'implementazione di un piano di gestione della sicurezza
- ◆ Identificare i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica e alcuni dei metodi utilizzati per controllarli
- ◆ Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- ◆ Identificare i metodi per valutare l'efficacia di un piano di gestione dei punti critici e della sicurezza
- ◆ Stabilire i requisiti generali per la certificazione
- ◆ Identificare i diversi tipi di Buone Pratiche (GxP) richieste in un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la loro certificazione
- ◆ Sviluppare la struttura degli standard internazionali ISO e ISO 17025
- ◆ Definire le caratteristiche, la struttura e la portata dei principali sistemi di certificazione della sicurezza alimentare a livello mondiale

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. Ulteriori esperti di riconosciuto prestigio partecipano alla sua progettazione ed elaborazione completando il programma in modo interdisciplinare.



“

I principali professionisti del settore si sono riuniti per mostrarti gli ultimi sviluppi in materia di sicurezza alimentare veterinaria"

Direttore ospite internazionale

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

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

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

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



Dott. Donaghy, John

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

“

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

Direzione



Dott.ssa Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ 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.ssa Colina Coca, Clara

- ◆ Dottorato in Nutrizione, Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ◆ Master in Qualità e Sicurezza Alimentare: Sistema HACCP
- ◆ Master Privato in Nutrizione Sportiva
- ◆ Professoressa collaboratrice presso l'UOC. Dal 2018

Dott.ssa Martínez López, Sara

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

Dott.ssa Andrés Castillo, Alcira Rosa

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

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.



“

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

Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- 1.1. Introduzione
 - 1.1.1. Organizzazione giuridica
 - 1.1.2. Concetti di base
 - 1.1.2.1. Diritto
 - 1.1.2.2. Legislazione
 - 1.1.2.3. Legislazione in materia alimentare
 - 1.1.2.4. Normativa
 - 1.1.2.5. Real Decreto
 - 1.1.2.6. Certificazioni, ecc.
- 1.2. Legislazione internazionale in materia alimentare. Organizzazioni internazionali
 - 1.2.1. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO)
 - 1.2.2. Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
 - 1.2.3. Commissione del Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organizzazione Mondiale del Commercio
- 1.3. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.1. Legislazione europea in materia alimentare
 - 1.3.2. Libro bianco di sicurezza alimentare
 - 1.3.3. Principi di legislazione alimentare
 - 1.3.4. Requisiti generali della legislazione alimentare
 - 1.3.5. Procedimenti
 - 1.3.6. Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- 1.4. Legislazione Alimentare Spagnola
 - 1.4.1. Competenze
 - 1.4.2. Organismi
- 1.5. Gestione della sicurezza alimentare nell'azienda
 - 1.5.1. Responsabilità
 - 1.5.2. Autorizzazioni
 - 1.5.3. Certificazioni
- 1.6. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 1:
 - 1.6.1. Normativa generale di igiene
 - 1.6.2. Acqua di consumo pubblico
 - 1.6.3. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 1.7. Legislazione orizzontale in materia alimentare. Parte 2:
 - 1.7.1. Stoccaggio, conservazione e trasporto
 - 1.7.2. Materiali a contatto con gli alimenti
 - 1.7.3. Additivi alimentari e aromi
 - 1.7.4. Contaminanti negli alimenti
- 1.8. Legislazione verticale in materia alimentare: Prodotti di origine vegetale
 - 1.8.1. Verdure e derivati
 - 1.8.2. Frutta e derivati
 - 1.8.3. Cereali
 - 1.8.4. Legumi
 - 1.8.5. Oli vegetali commestibili
 - 1.8.6. Grassi commestibili
 - 1.8.7. Condimenti e spezie
- 1.9. Legislazione verticale in materia alimentare: Prodotti di origine animale
 - 1.9.1. Carne e derivati della carne
 - 1.9.2. Prodotti della pesca
 - 1.9.3. Latte e latticini
 - 1.9.4. Uova e derivati
- 1.10. Legislazione verticale in materia alimentare: Altri prodotti
 - 1.10.1. Alimenti stimolanti e derivati
 - 1.10.2. Bibite
 - 1.10.3. Piatti preparati



Modulo 2. Gestione della sicurezza alimentare

- 2.1. Principi e gestione della sicurezza alimentare
 - 2.1.1. Il concetto di pericolo
 - 2.1.2. Il concetto di rischio
 - 2.1.3. La valutazione dei rischi
 - 2.1.4. La sicurezza alimentare e la sua gestione basata sulla valutazione del rischio
- 2.2. Pericoli fisici
 - 2.2.1. Concetti e considerazioni sui pericoli fisici negli alimenti
 - 2.2.2. Metodi di controllo dei rischi fisici
- 2.3. Pericoli chimici
 - 2.3.1. Concetti e considerazioni sui pericoli chimici negli alimenti
 - 2.3.2. Rischi chimici presenti naturalmente negli alimenti
 - 2.3.3. Pericoli associati a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti
 - 2.3.4. Rischi chimici aggiunti incidentalmente o involontariamente
 - 2.3.5. Metodi di controllo dei rischi chimici
 - 2.3.6. Allergeni negli alimenti
 - 2.3.7. Controllo degli allergeni nell'industria alimentare
- 2.4. Rischi biologici
 - 2.4.1. Concetti e considerazioni sui pericoli biologici negli alimenti
 - 2.4.2. Pericoli di origine microbica
 - 2.4.3. Rischi biologici non microbici
 - 2.4.4. Metodi di controllo dei rischi biologici
- 2.5. Programma di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 2.5.2. Informazioni sulle GMP
 - 2.5.3. Ambito di applicazione delle GMP
 - 2.5.4. Le GMP in un sistema di gestione della sicurezza
- 2.6. Procedura operativa standard di sanificazione (SSOP)
 - 2.6.1. Sistemi di sanificazione nell'industria alimentare
 - 2.6.2. Ambito di applicazione delle SSOP
 - 2.6.3. Struttura di una SSOP
 - 2.6.4. Le SSOP in un sistema di gestione della sicurezza

- 2.7. Il piano di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
 - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 2.7.2. Contesto dell'HACCP
 - 2.7.3. Prerequisiti del sistema HACCP
 - 2.7.4. Le 5 fasi preliminari all'implementazione del sistema HACCP
- 2.8. Le 7 fasi di implementazione del piano HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 2.8.1. L'analisi dei rischi
 - 2.8.2. Identificazione dei punti critici di controllo
 - 2.8.3. Definizione dei limiti critici
 - 2.8.4. Definizione di procedure di monitoraggio
 - 2.8.5. Attuazione delle azioni correttive
 - 2.8.6. Definizione delle procedure di verifica
 - 2.8.7. Sistema di registrazione e documentazione
- 2.9. Valutazione dell'efficienza del sistema HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 2.9.1. Valutazione dell'efficienza di un CCP
 - 2.9.2. Valutazione complessiva dell'efficienza del piano HACCP
 - 2.9.3. Uso e gestione dei registri per valutare l'efficienza del piano HACCP
- 2.10. Varianti del piano Hazard and Critical Control Point (HACCP) basate su sistemi di rischio
 - 2.10.1. VACCP o piano di garanzia delle vulnerabilità e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP o Valutazione delle minacce e dei punti critici di controllo (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.3. HARPC o Analisi dei rischi e controlli preventivi basati sulla valutazione dei rischi (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

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

- 3.1. Principi di certificazione
 - 3.1.1. Il concetto di certificazione
 - 3.1.2. Organismi di certificazione
 - 3.1.3. Schema generale di un processo di certificazione
 - 3.1.4. Gestione di un programma di certificazione e ricertificazione
 - 3.1.5. Sistema di gestione prima e dopo la certificazione
- 3.2. Certificazioni di Buona Pratica
 - 3.2.1. La certificazione della di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
 - 3.2.2. Il caso delle GMP per gli integratori alimentari
 - 3.2.3. Certificazione di buone pratiche per la produzione primaria
 - 3.2.4. Altri programmi di buone pratiche (GxP)
- 3.3. Certificazione ISO 17025
 - 3.3.1. Lo schema normativo ISO
 - 3.3.2. Generalità del sistema ISO 17025
 - 3.3.3. Certificazione ISO 17025
 - 3.3.4. Il ruolo della certificazione ISO 17025 nella gestione della sicurezza alimentare
- 3.4. Certificazione ISO 22000
 - 3.4.1. Antecedenti
 - 3.4.2. Struttura della ISO 22000
 - 3.4.3. Ambito di applicazione della certificazione ISO 22000
- 3.5. Iniziativa GFSI e programmi Global GAP e *Global Markets Program*
 - 3.5.1. L'iniziativa per la sicurezza alimentare globale GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Struttura del programma Global GAP
 - 3.5.3. Ambito di applicazione della certificazione Global GAP
 - 3.5.4. Struttura del programma *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Ambito di applicazione della certificazione *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Relazione del programma Global GAP e *Global Markets* con altre certificazioni



- 3.6. Certificazione SQF (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Struttura del programma SQF
 - 3.6.2. Ambito di applicazione della certificazione SQF
 - 3.6.3. Relazione del SQF con altre certificazioni
- 3.7. Certificazione BRC (*British Retail Consortium*)
 - 3.7.1. Struttura del programma BRC
 - 3.7.2. Ambito di applicazione della certificazione BRC
 - 3.7.3. Relazione del BRC con altre certificazioni
- 3.8. Certificazione IFS
 - 3.8.1. Struttura del programma IFS
 - 3.8.2. Ambito di applicazione della certificazione IFS
 - 3.8.3. Relazione del IFS con altre certificazioni
- 3.9. Certificazione FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Il contesto del programma FSSC 22000
 - 3.9.2. Struttura del programma FSSC 22000
 - 3.9.3. Ambito di applicazione della certificazione FSSC 22000
- 3.10. Programmi di difesa alimentare
 - 3.10.1. Il concetto di difesa alimentare
 - 3.10.2. Ambito di applicazione di un programma di difesa alimentare
 - 3.10.3. Strumenti e programmi per l'attuazione di un programma di difesa alimentare



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

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.



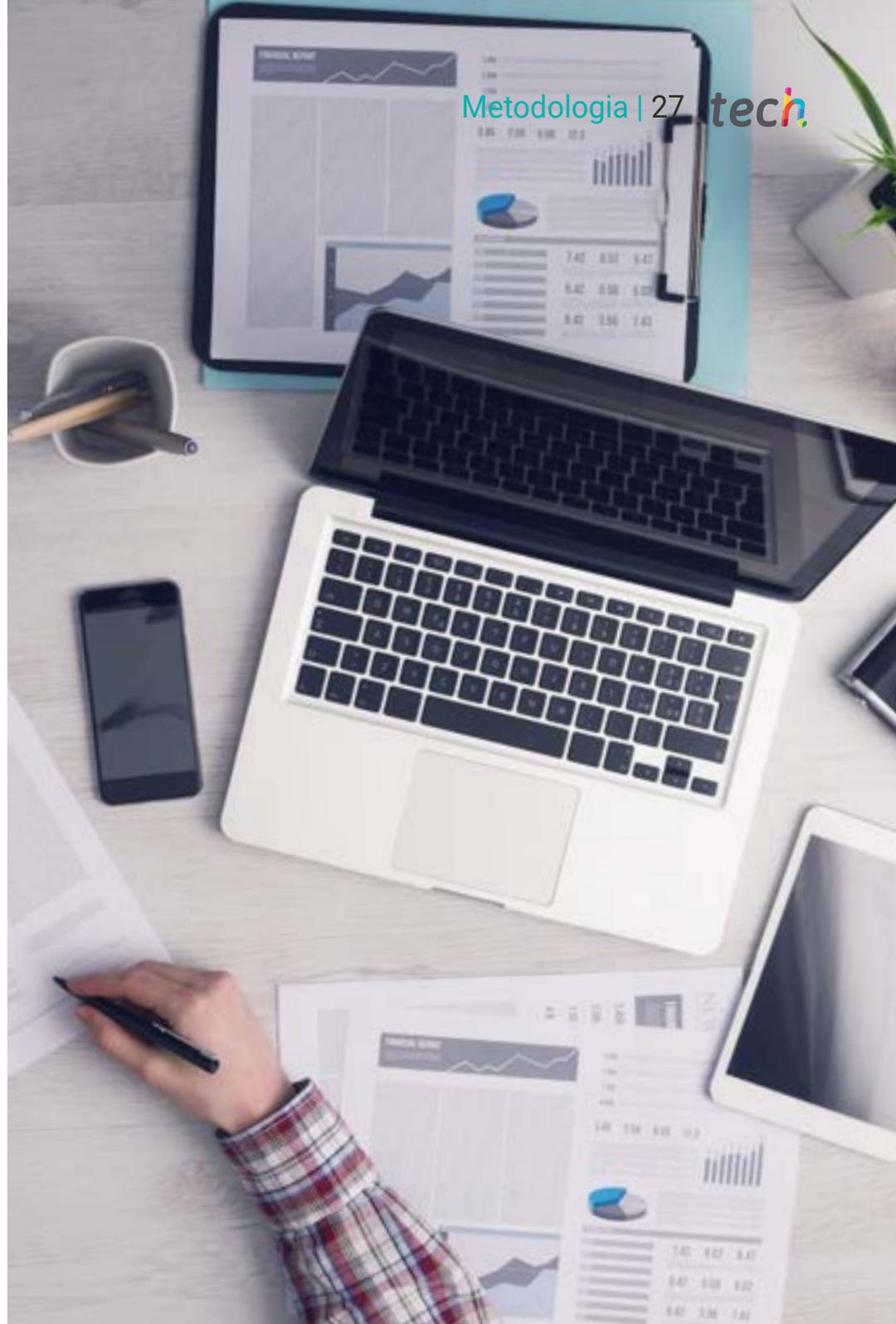
Secondo il dottor Gérvas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale 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 Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande** possiede il programma 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 nel Esperto Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Gestione Integrale della Sicurezza dell'Industria di Alimenti e Bevande**

N. Ore Ufficiali: **450 O.**



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

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Gestione Integrata della
Sicurezza dell'Industria
di Alimenti e Bevande

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

Esperto Universitario

Gestione Integrale della Sicurezza
dell'Industria di Alimenti e Bevande

