

# Esperto Universitario

Sviluppo ed Esecuzione di Progetti  
di R&S&I nel Settore Alimentare



## **Esperto Universitario** Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentario

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

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-sviluppo-esecuzione-progetti-di-r-s-i-settore-alimentare](http://www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-sviluppo-esecuzione-progetti-di-r-s-i-settore-alimentare)

# 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

L'innovazione nel settore alimentare è in piena espansione. Sono sempre più disponibili nuovi prodotti e alimenti che ci aiutano a condurre una vita più sana, ma tutti i processi devono essere ben compresi per rispettare tutte le garanzie sanitarie. Gli studenti possono approfittare di questa opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo che consentiranno loro di diventare professionisti di successo.



“

*Lo Sviluppo e l'Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare è una delle principali aree di ricerca. Non perdere l'opportunità di specializzarti in questo campo”*

Questo Esperto Universitario presenta i sistemi di R&S&I nello sviluppo di nuovi alimenti e ingredienti in diversi settori dell'industria alimentare che richiedono nuove tecnologie, nuovi processi e sistemi di sicurezza alimentare sempre più specifici e adattati alle caratteristiche dei nuovi alimenti. Inoltre, si approfondiscono gli attuali sistemi di ricerca e sviluppo nella progettazione e nell'utilizzo di nuovi ingredienti, con particolare attenzione all'importanza di preservare la sicurezza alimentare di questi ingredienti e degli alimenti per cui vengono utilizzati.

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. Per questo motivo, questo programma ha una sezione speciale per il suo studio.

L'Esperto Universitario in Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare di TECH Università Tecnologica è il più completo tra i corsi offerti attualmente nelle università, perché è finalizzato alla gestione completa della sicurezza alimentare.

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.

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 Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare possiede il programma educativo più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del corso 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
- ◆ Ultime novità sullo Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare.
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare.
- ◆ Questo sarà completato da lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su questioni controverse e lavoro 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 Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare. 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 sullo Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare”*

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 nello Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare, che possiedono un'ampia esperienza nell'insegnamento.

*Abbiamo il miglior materiale didattico e la metodologia educativa più aggiornata, che ti permetteranno di studiare nel contesto e di facilitare il tuo apprendimento”*

*Questo Esperto Universitario 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il tuo lavoro professionale. È possibile studiare quando si vuole da qualsiasi dispositivo dotato di connessione a Internet”*



# 02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare è orientato a facilitare le prestazioni del professionista con gli ultimi progressi e i trattamenti più innovativi del settore.





“

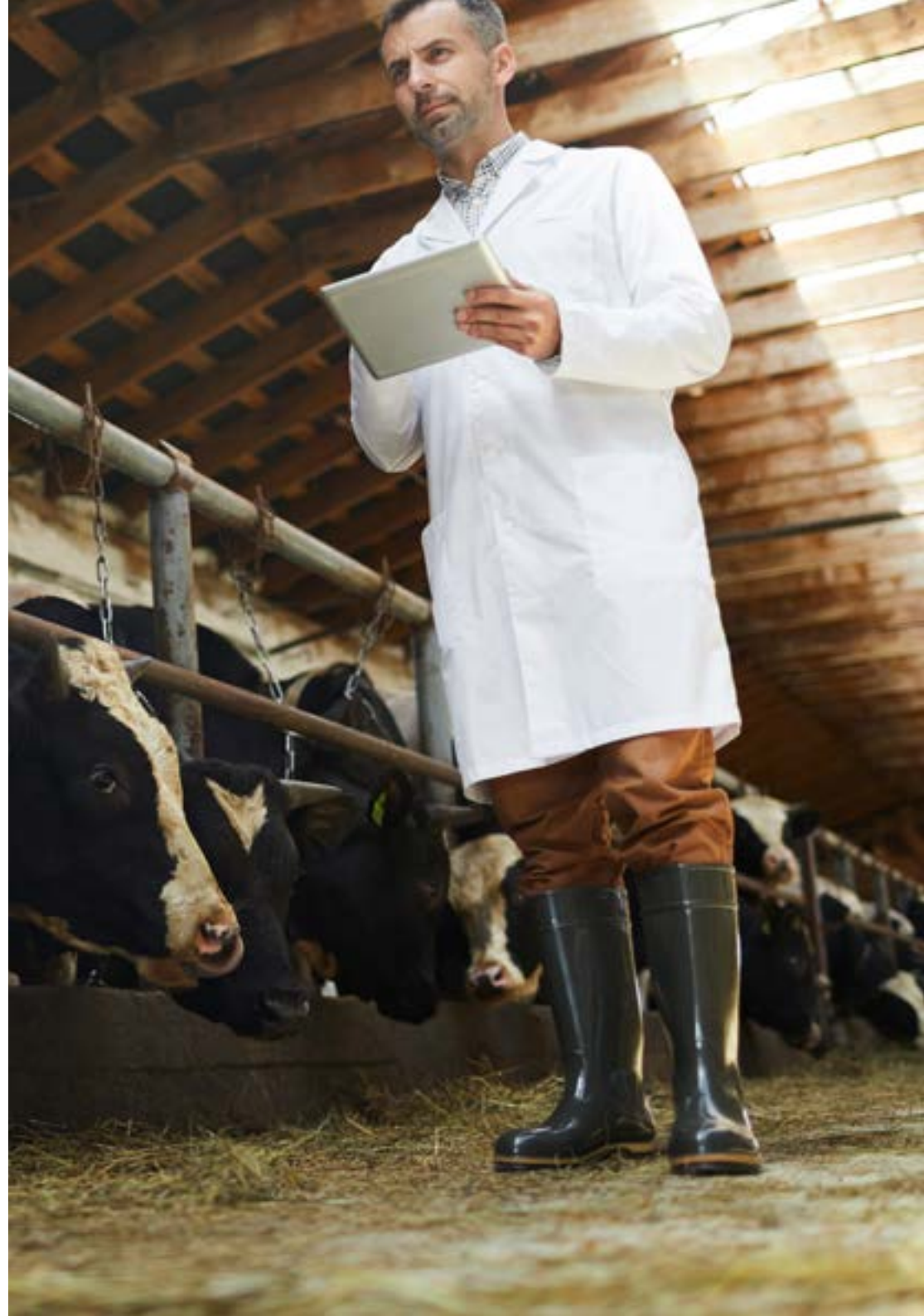
*Questa è la migliore opzione per conoscere gli ultimi progressi in materia di Sviluppo ed Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare”*



## 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
- ♦ 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
- ♦ Sviluppare conoscenze che forniscano una base o un'opportunità per lo sviluppo e/o l'applicazione di idee, in un contesto di ricerca, includendo riflessioni sulle responsabilità legate all'applicazione dei loro sviluppi
- ♦ 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





## Obiettivi specifici

### Modulo 1. Legislazione alimentare e normative di qualità e sicurezza

- ♦ 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 criteri di legislazione orizzontale in Spagna
- ♦ Sviluppare i criteri di legislazione verticale in Spagna

### Modulo 2. R&S&I di nuovi alimenti e ingredienti

- ♦ Stabilire le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che danno luogo allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti nel mercato
- ♦ Stabilire i fondamenti delle tecnologie più innovative che richiedono un lavoro di ricerca e sviluppo per conoscere le loro possibilità di utilizzo nella produzione di nuovi alimenti e ingredienti
- ♦ Progettare protocolli di ricerca e sviluppo per l'incorporazione di ingredienti funzionali in un alimento di base, tenendo conto delle loro proprietà tecno-funzionali, nonché del processo tecnologico coinvolto nella loro elaborazione
- ♦ Raccogliere le nuove tendenze nelle tecnologie alimentari che portano allo sviluppo di una linea di ricerca e all'implementazione di nuovi prodotti sul mercato
- ♦ Applicare metodologie di ricerca e sviluppo per valutare la funzionalità, la biodisponibilità e la bioaccessibilità di nuovi alimenti e ingredienti

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

- ♦ 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 nel campo dei 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



*Un'esperienza educativa unica, chiave e decisiva per potenziare il tuo sviluppo professionale"*

# 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 Sviluppo ed Esecuzione di Progetti S&R&I nel Settore Alimentare”*

## 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
- ◆ Corso Post-laurea 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. 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.

# 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.





“

*Disponiamo del programma accademico più completo e aggiornato del mercato. Cerchiamo l'eccellenza, e che anche tu possa raggiungerla”*

## 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. Giurisprudenza
    - 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. Procedure
  - 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 alimentare verticale: 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 alimentare verticale: 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 alimentare verticale: altri prodotti
  - 1.10.1. Alimenti stimolanti e derivati
  - 1.10.2. Bevande
  - 1.10.3. Piatti pronti



## Modulo 2. R&S&I di nuovi alimenti e ingredienti

- 2.1. Nuove tendenze nello sviluppo di prodotti alimentari
  - 2.1.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
  - 2.1.2. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
- 2.2. Tecnologie e strumenti per l'isolamento, l'arricchimento e la purificazione di ingredienti funzionali a partire da diversi materiali di partenza
  - 2.2.1. Proprietà chimiche
  - 2.2.2. Proprietà sensoriali
- 2.3. Procedure e attrezzature per l'incorporazione degli ingredienti funzionali nel mangime di base
  - 2.3.1. Formulazione di alimenti funzionali in base alle loro proprietà chimiche e sensoriali, al contributo calorico, ecc.
  - 2.3.2. Stabilizzazione degli ingredienti bioattivi dalla formulazione
  - 2.3.3. Dosaggio
- 2.4. Ricerca in gastronomia
  - 2.4.1. Texture
  - 2.4.2. Viscosità e sapore. Addensanti utilizzati nella nouvelle cuisine
  - 2.4.3. Agenti gelificanti
  - 2.4.4. Emulsioni
- 2.5. Innovazione e nuove tendenze nella progettazione di alimenti funzionali e nutraceutici
  - 2.5.1. Progettazione di alimenti funzionali finalizzati al miglioramento di specifiche funzioni fisiologiche
  - 2.5.2. Applicazioni pratiche del design degli alimenti funzionali
- 2.6. Formulazione specifica di composti bioattivi
  - 2.6.1. Elaborazione dei flavonoidi nella formulazione di alimenti funzionali
  - 2.6.2. Studi di biodisponibilità dei composti fenolici
  - 2.6.3. Antiossidanti nella formulazione di alimenti funzionali
  - 2.6.4. Preservazione della stabilità degli antiossidanti nella progettazione di alimenti funzionali
- 2.7. Progettazione di prodotti a basso contenuto di zuccheri e grassi
  - 2.7.1. Sviluppo di prodotti a basso contenuto di zucchero
  - 2.7.2. Prodotti a basso contenuto di grassi
  - 2.7.3. Strategie per la sintesi di lipidi strutturati

- 2.8. Processi per lo sviluppo di nuovi ingredienti alimentari
  - 2.8.1. Processi avanzati per l'ottenimento di ingredienti alimentari con applicazione industriale: tecnologie di micronizzazione e microincapsulazione
  - 2.8.2. Tecnologie supercritiche e pulite
  - 2.8.3. Tecnologia enzimatica per la produzione di nuovi ingredienti alimentari
  - 2.8.4. Produzione biotecnologica di nuovi ingredienti alimentari
- 2.9. Nuovi ingredienti alimentari di origine vegetale e animale
  - 2.9.1. Tendenze di sviluppo di nuovi ingredienti in R&S&I
  - 2.9.2. Applicazioni degli ingredienti di origine vegetale
  - 2.9.3. Applicazioni di ingredienti di origine animale
- 2.10. Ricerca e miglioramento dei sistemi di etichettatura e conservazione
  - 2.10.1. Requisiti di etichettatura
  - 2.10.2. Nuovi sistemi di conservazione
  - 2.10.3. Convalida delle indicazioni sulla salute

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

- 3.1. Innovazione e competitività nel settore alimentare
  - 3.1.1. Analisi del settore alimentare
  - 3.1.2. Innovazione nei processi, nei prodotti e nella gestione
  - 3.1.3. Vincoli normativi per la commercializzazione di nuovi alimenti
- 3.2. Il sistema di R&S
  - 3.2.1. Ricerca pubblica e privata
  - 3.2.2. Piani di sostegno alle imprese regionali e locali
  - 3.2.3. Piani Nazionali di R&S&I
  - 3.2.4. Programmi internazionali
  - 3.2.5. Enti di promozione della ricerca
- 3.3. Progetti di R&S&I
  - 3.3.1. Programmi di sovvenzione a favore di R&S&I
  - 3.3.2. Tipi di progetti
  - 3.3.3. Tipi di finanziamento
  - 3.3.4. Valutazione, monitoraggio e controllo del progetto

- 3.4. Produzione scientifica e tecnologica
  - 3.4.1. Pubblicazione, divulgazione e diffusione dei risultati della ricerca
  - 3.4.2. Ricerca di base/ricerca applicata
  - 3.4.3. Fonti di informazione private
- 3.5. Trasferimento tecnologico
  - 3.5.1. Protezione della proprietà industriale. Brevetti
  - 3.5.2. Vincoli normativi del trasferimento nel settore alimentare
  - 3.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
  - 3.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
  - 3.5.5. Organismi Nazionali Esempio: Agenzia Spagnola per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AESAN)
- 3.6. Pianificazione di progetti R&S+I
  - 3.6.1. Schema di scomposizione del lavoro
  - 3.6.2. Assegnazione delle risorse
  - 3.6.3. Priorità dei compiti
  - 3.6.4. Metodo del diagramma di Gantt
  - 3.6.5. Metodi e sistemi di pianificazione con supporto digitale
- 3.7. Sviluppo documentale di progetti di R&S&I
  - 3.7.1. Studi precedenti
  - 3.7.2. Consegna delle relazioni sullo stato di avanzamento dei lavori
  - 3.7.3. Sviluppo della relazione di progetto
- 3.8. Esecuzione dei progetti
  - 3.8.1. *Checklist*
  - 3.8.2. Consegna
  - 3.8.3. Controllo dell'evoluzione del progetto



- 3.9. Consegna e convalida del progetto
  - 3.9.1. Norme ISO per la gestione dei progetti di R&S&I
  - 3.9.2. Completamento della fase di progetto
  - 3.9.3. Analisi dei risultati e della fattibilità
- 3.10. Attuazione dei progetti di R&S&I sviluppati
  - 3.10.1. Gestione degli acquisti
  - 3.10.2. Convalida dei fornitori
  - 3.10.3. Convalida e verifica del progetto

“

*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 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 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 faccia riferimento alla vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali della 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 situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard di Harvard”*

#### L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I veterinari 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 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 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 perfeziona il metodo casistico di Harvard con la migliore metodologia di insegnamento del momento, 100% online: il Relearning.

La nostra università è la prima al mondo a coniugare lo studio di casi clinici con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione e che combina un minimo di 8 elementi diversi in ogni lezione: una vera rivoluzione rispetto al semplice studio e all'analisi di casi.



*Il veterinario 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.*

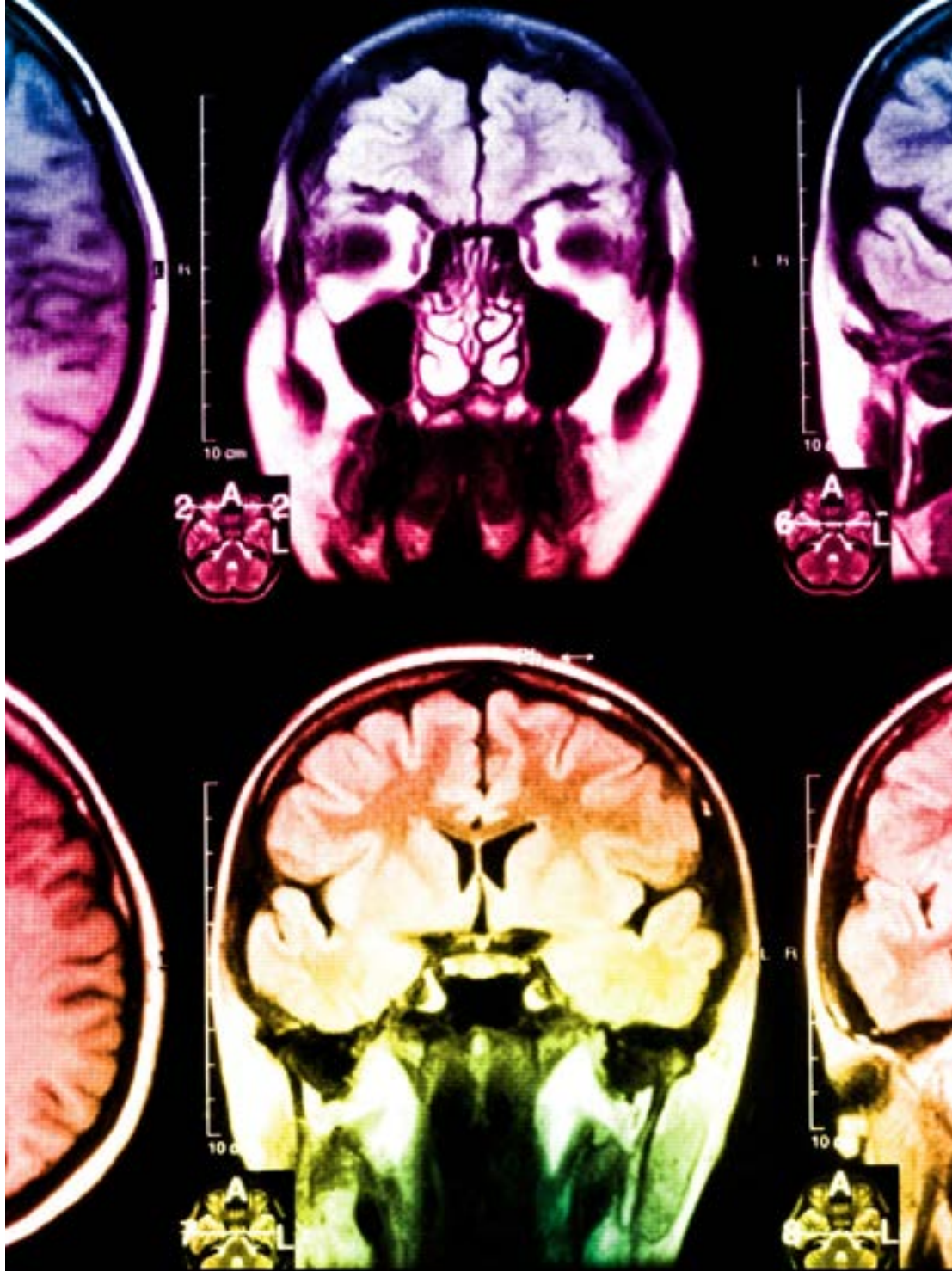
All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo in lingua spagnola (Columbia University).

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 pedagogica è stata sviluppata in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari di alto profilo socioeconomico e un'età media di 43,5 anni.

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e maggior rendimento, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo.*

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in 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:



#### **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.



#### **Ultime tecniche e procedure in video**

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche 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.

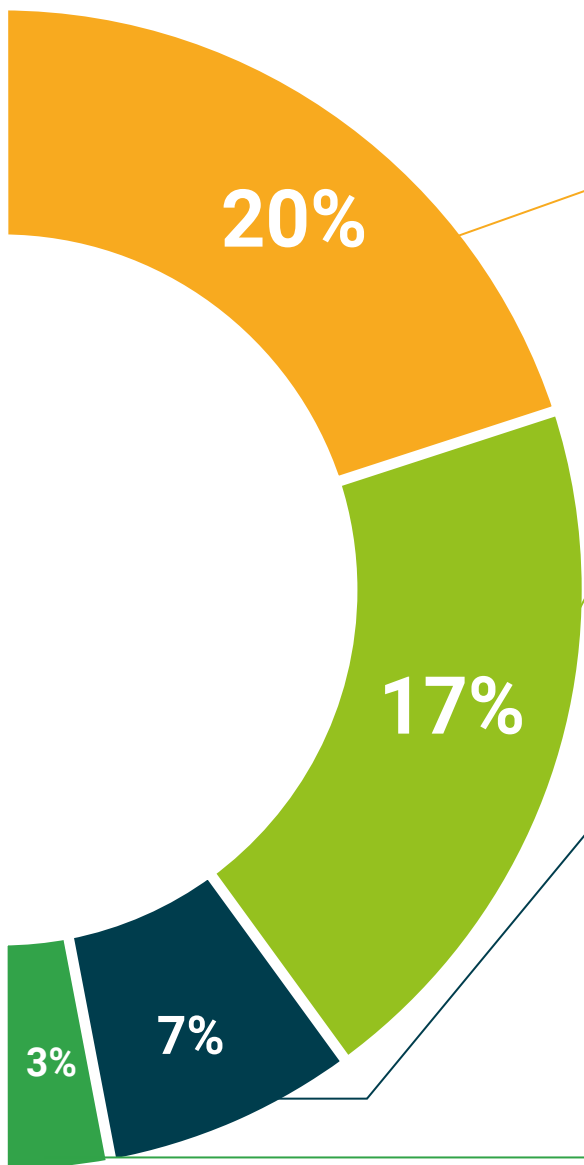
Questo esclusivo sistema di formazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



#### **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 formazione.





#### 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 della cura 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 di autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono prove scientifiche sull'utilità dell'osservazione di terzi esperti. La denominazione "Learning from an Expert" rafforza le conoscenze e i ricordi e genera sicurezza nel futuro processo decisionale.



#### 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

L'Esperto Universitario in Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare garantisce, 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 Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore 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 Sviluppo e Esecuzione di Progetti di R&S&I nel Settore Alimentare**

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.

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

**tech** università  
tecnologica

**Esperto Universitario**  
Sviluppo e Esecuzione  
di Progetti di R&S&I nel  
Settore Alimentare

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

**Esperto Universitario**

Sviluppo ed Esecuzione di Progetti  
di R&S&I nel Settore Alimentare

