

## Esperto Universitario

Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare





## Esperto Universitario

Validazione di Nuove  
Metodologie e Digitalizzazione  
dell' Industria nella Gestione  
della Sicurezza Alimentare

Modalità: Online

Durata: 6 mesi

Titolo: TECH Università Tecnologica

Ore teoriche: 450 O.

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-validazione-nuove-metodologie-digitalizzazione-industria-gestione-sicurezza-alimentare](http://www.techitute.com/it/veterinaria/specializzazione/specializzazione-validazione-nuove-metodologie-digitalizzazione-industria-gestione-sicurezza-alimentare)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 14*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 18*

05

Metodologia

---

*pag. 24*

06

Titolo

---

*pag. 32*

# 01

## Presentazione

La sicurezza alimentare veterinaria è essenziale per assicurare la qualità dei prodotti che consumiamo, per cui è fondamentale aumentare le conoscenze in questo campo. TECH presenta un programma completo sulle nuove metodologie e sulla digitalizzazione del settore in materia di gestione della sicurezza alimentare. Gli studenti possono approfittare di questa opportunità e acquisire solide conoscenze in questo campo che consentiranno loro di diventare professionisti di successo.





“

*Vieni a far parte del nostro corpo studentesco  
e diventa il migliore nella tua professione”*

L'Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare 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 Esperto Universitario si soffermerà sull'importanza dell'applicazione dei media e delle piattaforme digitali nei sistemi di gestione della qualità nell'industria alimentare, con particolare attenzione alle strategie di transizione dal sistema tradizionale a quello digitale. Ne corso del programma si rafforzeranno le conoscenze di base dei metodi tradizionali per la gestione dei sistemi di qualità nell'industria alimentare e i vantaggi dell'utilizzo di software commerciali o di diversi strumenti informatici interni per aumentare l'efficienza di programmi come l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP).

Infine, si esamineranno 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. Si identificheranno, 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.

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 Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare** 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
- ♦ Ultime novità sulla Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Speciale enfasi sulle metodologie innovative in materia di Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare
- ♦ 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 intraprendere questo Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza 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 sulla Validazione di Nuove Metodologie e la Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare”*

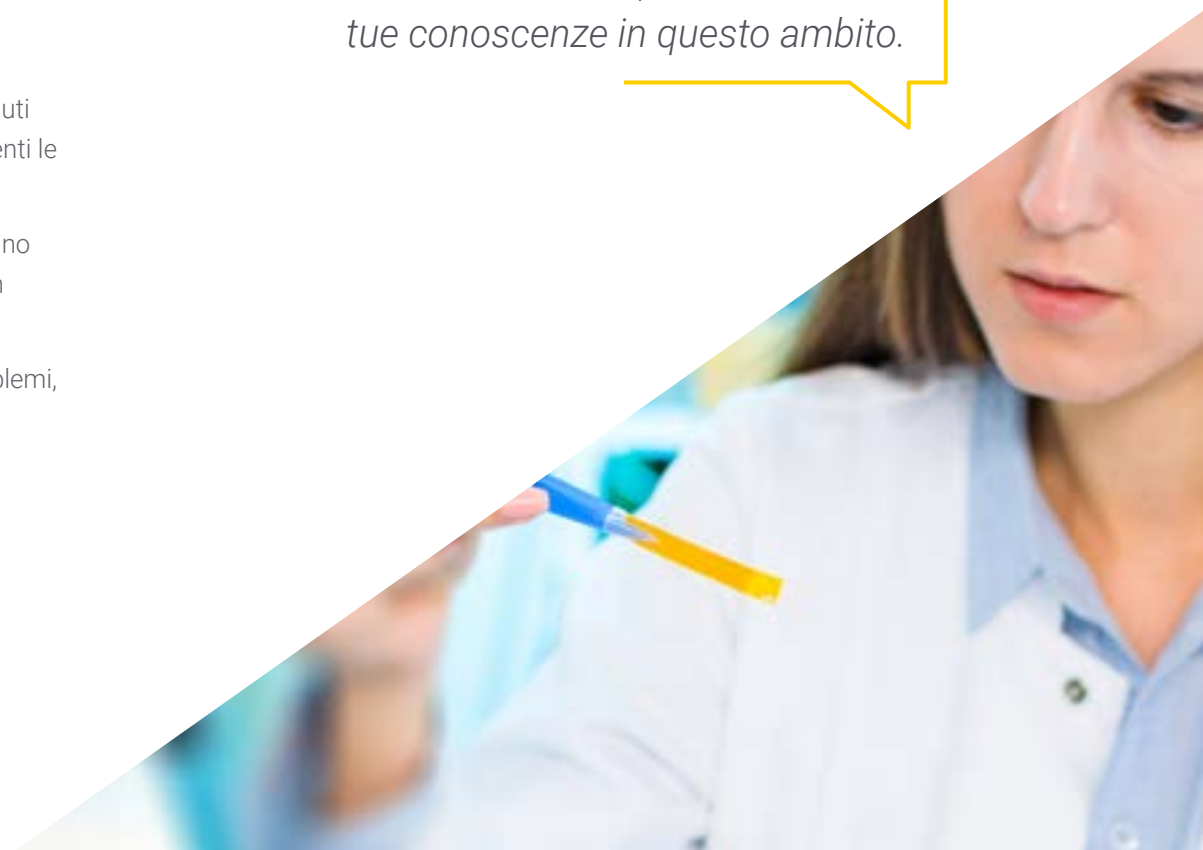
Il personale docente del programma comprende rinomati professionisti e riconosciuti specialisti appartenenti a prestigiose società e università, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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 nel campo della Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare, 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 Universitario 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il lavoro, aumentando le tue conoscenze in questo ambito.*



# 02

## Obiettivi

L'Esperto Universitario in Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza 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 della sicurezza alimentare veterinaria”*



## 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
- ♦ Analizzare i vantaggi della digitalizzazione nei processi di gestione della sicurezza e della qualità alimentare attualmente in corso
- ♦ Sviluppare una conoscenza specialistica delle diverse piattaforme commerciali e degli strumenti informatici interni per la gestione dei processi
- ♦ Definire l'importanza di un processo di migrazione da un sistema tradizionale a uno digitale nella gestione della sicurezza alimentare e della qualità
- ♦ Stabilire strategie per la digitalizzazione dei protocolli e dei documenti relativi alla gestione dei diversi processi di Sicurezza e Qualità Alimentare
- ♦ 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





## 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 i criteri di legislazione orizzontale in Spagna
- ◆ Sviluppare i criteri di legislazione verticale in Spagna

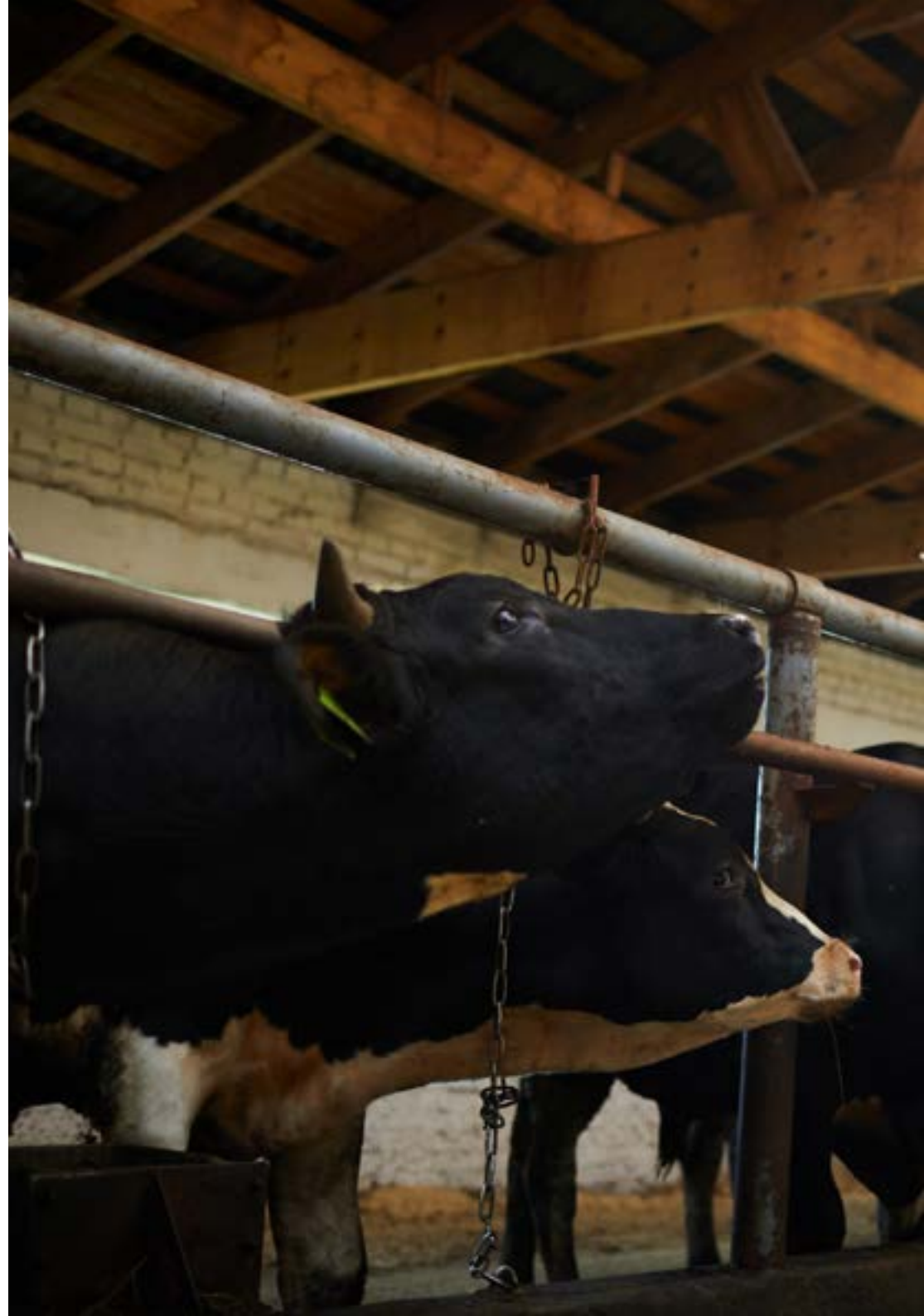
### Modulo 2. Digitalizzazione del sistema di gestione della qualità

- ◆ Esaminare gli attuali standard di qualità alimentare e le norme per la digitalizzazione di diversi organismi internazionali di riferimento
- ◆ Identificare i principali software commerciali e le strategie informatiche interne che consentono la gestione di specifici processi di sicurezza e qualità alimentare
- ◆ Stabilire le strategie appropriate per il trasferimento dei processi tradizionali di gestione della qualità alle piattaforme digitali
- ◆ Definire i punti chiave del processo di digitalizzazione di un programma di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)

- ♦ Analizzare le alternative per l'attuazione dei programmi di prerequisiti (PPR), dei piani HACCP e del monitoraggio dei programmi operativi standardizzati (SOP)
- ♦ Analizzare i protocolli e le strategie più appropriate per la digitalizzazione nella comunicazione del rischio
- ♦ Sviluppare meccanismi per la digitalizzazione della gestione dell'audit interno, la registrazione delle azioni correttive e il monitoraggio dei programmi di miglioramento continuo

### Modulo 3. Convalida di nuove metodologie e processi

- ♦ 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





“

*Cogli l'opportunità e aggiornati sulle ultime novità in materia di Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare”*

# 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. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén**

- ◆ Dottore in Scienze Centro di Ricerca in Alimentazione e Sviluppo, A.C. (CIAD)
- ◆ Membro del Sistema Nazionale di Ricercatori del CONACyT (Messico)

**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. 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. Digitalizzazione del sistema di gestione della qualità

- 2.1. Standard di qualità e analisi del rischio nell'industria alimentare
  - 2.1.1. Gli attuali standard di sicurezza e qualità alimentare
  - 2.1.2. Principali fattori di rischio nei prodotti alimentari
- 2.2. L'era della digitalizzazione" e la sua influenza sui sistemi globali di sicurezza alimentare
  - 2.2.1. L'iniziativa per la sicurezza alimentare globale del Codex Alimentarius
  - 2.2.2. Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)
  - 2.2.3. Norma ISO 22000
- 2.3. Software commerciale per la gestione della sicurezza alimentare
  - 2.3.1. Utilizzo di dispositivi intelligenti
  - 2.3.2. Software commerciali per processi gestionali specifici
- 2.4. Creazione di piattaforme digitali per l'integrazione di un team responsabile dello sviluppo del programma HACCP
  - 2.4.1. Fase 1. Preparazione e pianificazione
  - 2.4.2. Fase 2. Attuazione dei programmi di prerequisiti per i pericoli e i punti critici di controllo del programma HACCP
  - 2.4.3. Fase 3. Attuazione del piano
  - 2.4.4. Fase 4. Verifica e mantenimento del sistema HACCP
- 2.5. Digitalizzazione dei programmi di prerequisiti (PPR) nell'industria alimentare - Migrazione dal sistema tradizionale a quello digitale
  - 2.5.1. Processi di produzione primaria
  - 2.5.2. Buone pratiche igieniche (GHP)
  - 2.5.3. Buone pratiche di fabbricazione (GMP)
  - 2.5.4. Processi strategici
  - 2.5.5. Processi operativi
  - 2.5.6. Processi di supporto
- 2.6. Piattaforme per il monitoraggio delle "Procedure operative standard (SOP)"
  - 2.6.1. Preparazione del personale sulla documentazione di SOP specifiche
  - 2.6.2. Canali di comunicazione e monitoraggio della documentazione SOP
- 2.7. Protocolli per la gestione dei documenti e la comunicazione tra i reparti
  - 2.7.1. Gestione dei documenti di tracciabilità
  - 2.7.2. Protocolli per l'area acquisti
  - 2.7.3. Tracciabilità dei protocolli di ricezione delle materie prime
  - 2.7.4. Tracciabilità dei protocolli di magazzino

- 2.7.5. Protocolli per l'area processi
- 2.7.6. Tracciabilità dei protocolli di igiene
- 2.7.7. Protocolli di qualità del prodotto
- 2.7.8. Implementazione di canali di comunicazione alternativi
  - 2.7.8.1. Utilizzo di cloud di archiviazione e cartelle ad accesso limitato
  - 2.7.8.2. Crittografia dei documenti per la protezione dei dati
- 2.8. Documentazione e protocolli digitali per audit e ispezioni
  - 2.8.1. Gestione degli audit interni
  - 2.8.2. Registrazione delle azioni correttive
  - 2.8.3. Applicazione del "ciclo di Deming"
  - 2.8.4. Gestione di programmi di miglioramento continuo
- 2.9. Strategie per un'adeguata comunicazione del rischio
  - 2.9.1. Gestione del rischio e protocolli di comunicazione
  - 2.9.2. Strategie di comunicazione efficaci
  - 2.9.3. Informazione al pubblico e uso dei social media
- 2.10. Casi di studio sulla digitalizzazione e sui suoi benefici per la riduzione dei rischi nell'industria alimentare
  - 2.10.1. Rischi di sicurezza alimentare
  - 2.10.2. Rischi di frode alimentare
  - 2.10.3. Rischi di difesa alimentare

### Modulo 3. Convalida di nuove metodologie e processi

- 3.1. Punti di controllo critici
  - 3.1.1. Pericoli significativi
  - 3.1.2. Programmi di pre-requisiti
  - 3.1.3. Quadro di gestione dei punti critici di controllo
- 3.2. Verifica di un sistema di autocontrollo
  - 3.2.1. Controlli interni
  - 3.2.2. Esame dei dati storici e delle tendenze
  - 3.2.3. Reclami dei clienti
  - 3.2.4. Rilevamento di incidenti interni

- 3.3. Monitoraggio, convalida e verifica dei punti di controllo
  - 3.3.1. Tecniche di sorveglianza o monitoraggio
  - 3.3.2. Convalida dei controlli
  - 3.3.3. Verifica dell'efficacia
- 3.4. Convalida di processi e metodi
  - 3.4.1. Supporto documentale
  - 3.4.2. Convalida delle tecniche analitiche
  - 3.4.3. Piano di campionamento di convalida
  - 3.4.4. Bias e precisione del metodo
  - 3.4.5. Determinazione dell'incertezza
- 3.5. Metodi di convalida
  - 3.5.1. Fasi di validazione del metodo
  - 3.5.2. Tipi di processi di validazione, approcci
  - 3.5.3. Rapporti di convalida, sintesi dei dati ottenuti
- 3.6. Gestione degli incidenti e delle deviazioni
  - 3.6.1. Formazione del team di lavoro
  - 3.6.2. Descrizione del problema
  - 3.6.3. Determinazione della causa principale
  - 3.6.4. Azioni correttive e preventive
  - 3.6.5. Verifica dell'efficacia
- 3.7. L'analisi causale e i suoi metodi
  - 3.7.1. Analisi delle cause: metodi qualitativi
    - 3.7.1.1. Albero delle cause
    - 3.7.1.2. I perché
    - 3.7.1.3. Causa ed effetto
    - 3.7.1.4. Diagramma di Ishikawa
  - 3.7.2. Analisi delle cause: metodi quantitativi
    - 3.7.2.1. Modello di raccolta di dati
    - 3.7.2.2. Diagramma di Pareto
    - 3.7.2.3. Grafici di dispersione
    - 3.7.2.4. Istogramma





- 3.8. Gestione dei reclami
  - 3.8.1. Raccolta dei dati sui reclami
  - 3.8.2. Indagine e misure da adottare
  - 3.8.3. Preparazione della relazione tecnica
  - 3.8.4. Analisi dell'andamento dei reclami
- 3.9. Audit interni del sistema di autocontrollo
  - 3.9.1. Auditori competenti
  - 3.9.2. Programma e piano di audit
  - 3.9.3. Ambito dell'audit
  - 3.9.4. Documenti di riferimento
- 3.10. Esecuzione degli audit interni
  - 3.10.1. Riunione di apertura
  - 3.10.2. Valutazione del sistema
  - 3.10.3. Deviazioni degli audit interni
  - 3.10.4. Riunione di chiusura
  - 3.10.5. Valutazione e follow-up dell'efficacia della chiusura della deviazione



*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

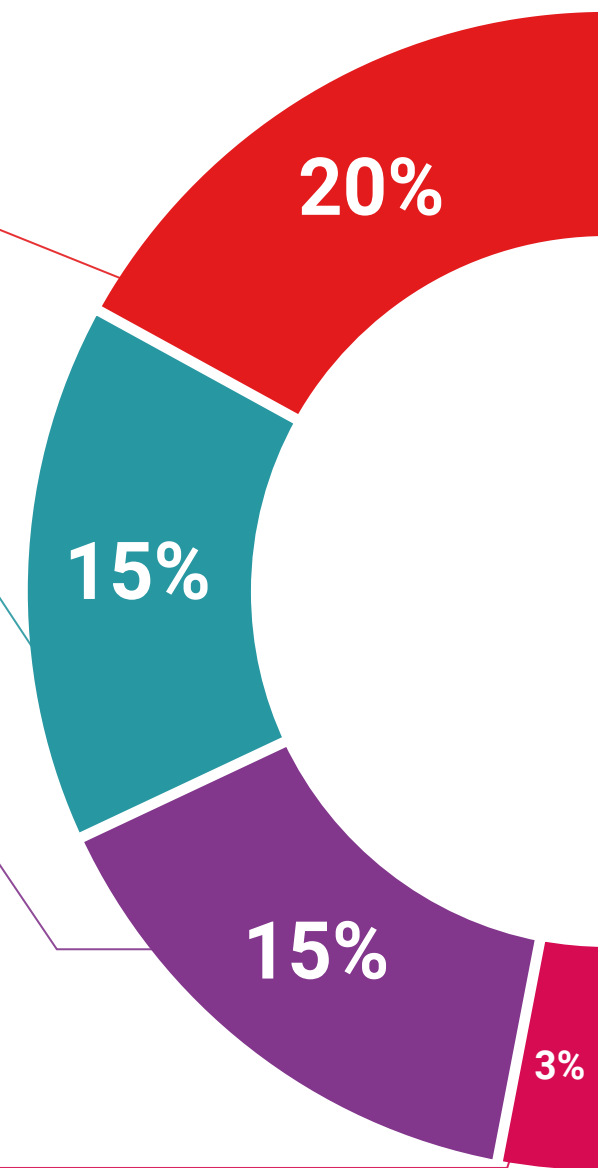
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

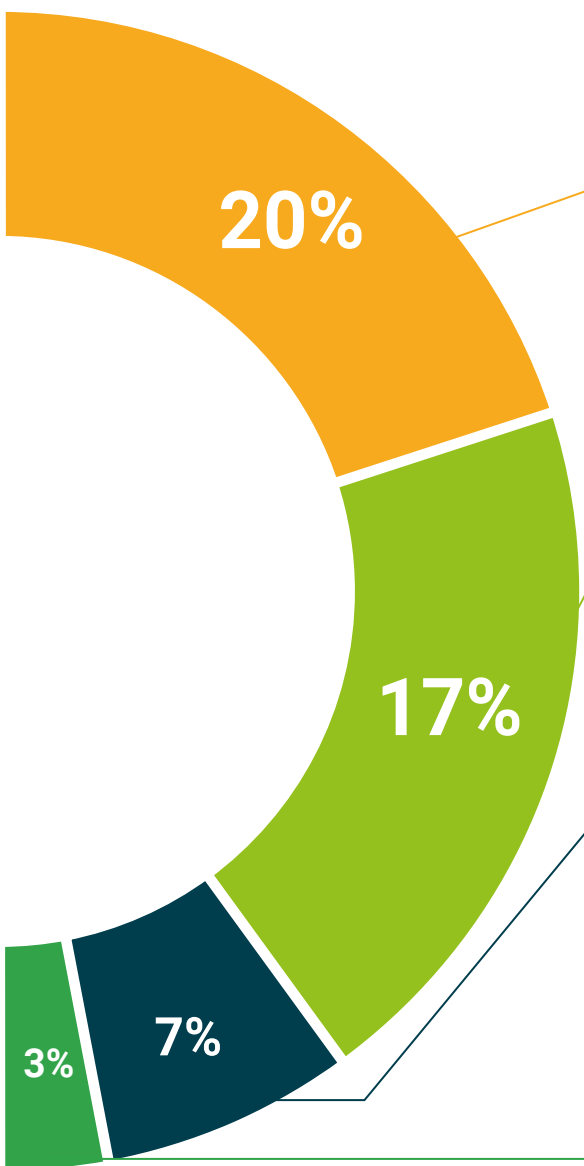


#### Letture complementari

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 Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare 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 Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza Alimentare** 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 Validazione di Nuove Metodologie e Digitalizzazione dell'Industria nella Gestione della Sicurezza 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.

**tech** università  
tecnologica

**Esperto Universitario**

Validazione di Nuove  
Metodologie e Digitalizzazione  
dell' Industria nella Gestione  
della Sicurezza Alimentare

Modalità: Online

Durata: 6 mesi

Titolo: TECH Università Tecnologica

Ore teoriche: 450 O.

## Esperto Universitario

Validazione di Nuove Metodologie e  
Digitalizzazione dell'Industria nella  
Gestione della Sicurezza Alimentare

