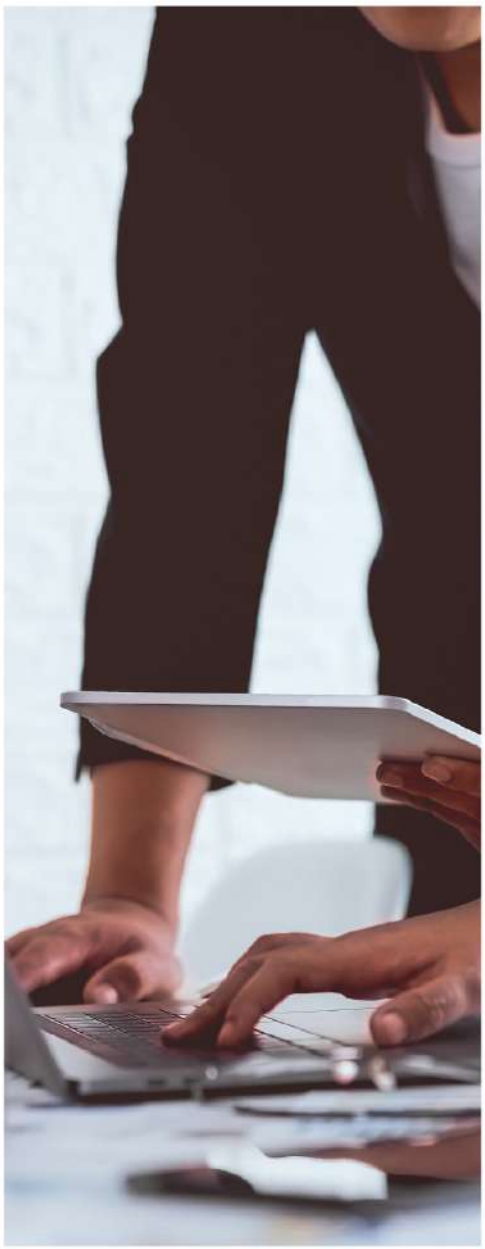
EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Master in Scienze e Tecnologie Alimentari

Formazion online + Titolo certificato da Euroinnova International Online Education

Siamo Euroinnova International Online Education



Euroinnova International Online Education è stata creata con la premessa di rivoluzionare il settore della formazione online e di promuovere le pari opportunità attraverso l'accesso universale all'istruzione. Per rispondere a questa sfida, l'organizzazione è impegnata nel trasferimento di conoscenze e nella ricerca, con l'Intelligenza Artificiale come segno distintivo.
Oggi la scuola è riconosciuta a livello nazionale e internazionale grazie alla sua ampia offerta di corsi e al suo impegno per lo sviluppo personale e professionale dei suoi studenti. In tutti i suoi studi viene applicata la **Metodologia Agile**, un modello pedagogico unico che privilegia l'apprendimento pratico in modo che gli studenti acquisiscano le competenze più richieste sul posto di lavoro. Questo modo di apprendere è guidato da un team di insegnanti specializzati e si svolge in un ambiente digitale avanzato e con gli ultimi sviluppi dell'e-learning.
L'ampio portafoglio di Euroinnova è composto da corsi online, corsi accreditati, corsi utilizzabili per i concorsi e corsi post-laurea e master. Al fine di promuovere le pari opportunità, l'istituzione offre diverse borse di studio e sovvenzioni per consentire agli studenti di formarsi. Grazie a questo impegno sociale e allo sviluppo tecnologico, Euroinnova è una delle aziende con il più alto tasso di crescita e proiezione sulla scena internazionale.

Studenti formati
+ 300.000

Origine degli studenti
5 continenti

Esperienza Euroinnova
+20 anni

Valori

1

Accessibilità
Siamo disponibili e comprensivi, lavoriamo per garantire che tutti abbiano l'opportunità di ricevere una formazione.

2

L'onestà
Siamo chiari e trasparenti, le nostre azioni hanno il fine ultimo di garantire che gli studenti raggiungano i loro obiettivi, senza sorprese.

3

Praticità
Formazione pratica che prevede un apprendimento significativo ed esperienziale. Tutta la formazione è orientata ad affrontare sfide reali.

4

L'empatia
Siamo fonte di ispirazione e lavoriamo per capire l'allievo al fine di fornire un servizio personalizzato e unico.



Siamo Euroinnova International Online Education

La **Metodologia Agile** consente agli studenti di acquisire conoscenze in modo unico. Questo metodo pedagogico si concentra sullo studente, affinché possa sviluppare il proprio talento e imparare in modo pratico. In questo senso, viene incoraggiato l'apprendimento personalizzato, in cui l'insegnante è consapevole delle preoccupazioni e delle circostanze degli studenti e motiva il loro apprendimento al fine di liberare il loro pieno potenziale.

La metodologia Agile si basa sui seguenti pilastri:

METODOLOGIA **AGILE EDUCATION**



Master in Scienze e Tecnologie Alimentari

DURATA
1500 horas

MODALITÁ
Online

ACCOMPAGNAMENTO
Personalizzato

Crediti
60 CFU

TITOLO

Titolo rilasciato da Euroinnova International Education come un ente accreditato per l'insegnamento di formazione superiore post-laurea, con validità professionale a livello internazionale.

Una volta terminato il corso, lo studente riceverà da Euroinnova International Education tramite posta, il titolo di studio che conferma di aver superato con successo tutti i test di conoscenza proposti nello stesso. La qualifica includerà il nome del master, la sua durata, il nome e la carta d'identità dello studente, il livello conseguito che attesta che lo studente ha superato le prove proposte, le firme del docente e del Direttore del centro e i sigilli delle istituzioni che sostengono la formazione ricevuta (Euroinnova Formación, Istituto Europeo di Studi Aziendali e Commissione Internazionale per la Formazione a Distanza).



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX que presta sus servicios en la empresa LABORATORIO ELECTROTECNICO, S.C.C.L. con C.I.F. XXXXXXXXX ha cursado la acción formativa

Nombre de la Acción Formativa

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por EUROINNOVA con Nº Exp.XXXXXXXXX dentro del marco de la Fundación Estatal para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20XX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General

JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

OBIETTIVI

Gli obiettivi del Master in Scienza e Tecnologia degli Alimenti sono i seguenti:Analizzare la biotecnologia nei suoi diversi campi di applicazione, concentrandosi principalmente sulla biotecnologia alimentare.Conoscere le diverse tecniche di biotecnologia alimentare e i principali tipi di alimenti.Effettuare analisi biochimiche per determinazioni quantitative, rispettando i principi delle buone pratiche di laboratorio.Valutare la validità dei risultati ottenuti nelle analisi, interpretando i registri e comunicando i risultati.Conoscere il sistema HACCP e le sue fasi.Acquisire conoscenze sulle pratiche di pulizia e disinfezione in modo appropriato.Partecipare alla preparazione dei materiali e alla regolazione delle apparecchiature specifiche per l'incarto, il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti alimentari, secondo le prescrizioni stabilite nelle istruzioni di lavoro.

A CHI È DESTINATO

Il Master in Scienza e Tecnologia degli Alimenti è rivolto a tutti quei professionisti del settore che desiderano continuare a formarsi in materia o acquisire conoscenze specifiche sulle basi delle tecniche biochimiche di analisi degli alimenti o sulla sicurezza alimentare.

A COSA TI PREPARA

Questo Master in Scienza e Tecnologia degli Alimenti ti prepara per avere una visione completa del settore alimentare, specializzandoti nelle attività legate alla sicurezza alimentare e alla biotecnologia degli alimenti.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Questo Master in Scienza e Tecnologia degli Alimenti è mirato a formare gli studenti per lavorare nei settori della chimica, biotecnologia, biologia, tecnologia degli alimenti e

sicurezza alimentare.

CONTANTI ALLA CONSEGNA

- Carta di credito.
- PayPal.
- Bizum.
- Amazon Pay.
- PayU.



Iscrivetevi e pagate in comode rate senza interessi. Pagamenti rateali con la garanzia di

innovapay
International Financial technology

BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Con l'obiettivo di rendere possibile il principio delle pari opportunità e di consentire l'accesso all'istruzione, Euroinnova, in collaborazione con la Fondazione Euroinnova, stanzia 1 milione di euro per borse di studio e contributi agli studenti. Questa dotazione economica mira a rendere possibile lo studio per i gruppi più vulnerabili, oltre a ringraziare la fedeltà delle persone che si affidano a Euroinnova per la loro formazione.



5 MOTIVI PER FIDARSI DI EUROINNOVA

1 ESPERIENZA

- Oltre **20 anni** di esperienza.
- Più di **300.000 studenti** sono già stati formati nelle nostre aule.
- Studenti internazionali provenienti dai **5 continenti.**
- Tutti i corsi di formazione danno accesso al **mercato del lavor.**
- **97% di tasso** di soddisfazione.
- Raccomandiamo al **100 % Euroinnova.**
- Più della metà dei nostri studenti è **tornata a studiare** a Euroinnova.

2 TEAM DI PROFESSIONISTI

Euroinnova si avvale di un team di oltre 300 professionisti legati al mondo dell'istruzione ed esperti in diversi settori. Il loro impegno nei confronti degli studenti e dei loro progressi garantisce il successo dei corsi di formazione.

3 METODOLOGIA AGILE

Una metodologia unica che prende in carico gli studenti individualmente per offrire loro un'attenzione personalizzata. Si tratta di un metodo di insegnamento pratico che si adatta alle esigenze degli studenti e del mercato, riuscendo a mettere in relazione i contenuti con le competenze che saranno richieste nel mondo del lavoro.

4 QUALITÀ CERTIFICATA

Siamo un'agenzia di collaborazione n. 9900000169 autorizzata dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.
Vengono effettuati audit esterni per garantire la massima qualità AENOR.
I nostri processi di insegnamento sono certificati da AENOR per ISO 9001.

5 FIDUCIA

In Euroinnova abbiamo il sigillo di fiducia Online e collaboriamo con le più prestigiose Università, Pubbliche Amministrazioni e Società di Sofware a livello nazionale e internazionale.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE

PARTE 1. BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

1. UNITÀ DIDATTICA 1. BIOTECNOLOGIA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI
3. UNITÀ DIDATTICA 3. DNA, GENI E GENOMI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. MICRORGANISMI E ALIMENTI FERMENTATI
5. UNITÀ DIDATTICA 5. FERMENTAZIONE DI CARNI, LATTICINI E ALTRO
6. UNITÀ DIDATTICA 6. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. APPLICAZIONE NEGLI ALIMENTI E EFFETTI SULLA SALUTE E NUTRIZIONE
7. UNITÀ DIDATTICA 7. TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI TRANSGENICI
8. UNITÀ DIDATTICA 8. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI FUNZIONALI
9. UNITÀ DIDATTICA 9. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI PREBIOTICI, PROBIOTICI, SIMBIOTICI E ARRICCHITI
10. UNITÀ DIDATTICA 10. APPLICAZIONI DELLA BIOTECNOLOGIA NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
11. UNITÀ DIDATTICA 11. PIANO DI GESTIONE DEGLI ALLERGENI. L'IMPORTANZA DEL REGOLAMENTO
12. UNITÀ DIDATTICA 12. BUONE PRATICHE AMBIENTALI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

PARTE 2. TECNICHE BIOCHIMICHE DI ANALISI

1. UNITÀ DIDATTICA 1. DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO DI ACQUA NEGLI ALIMENTI
2. UNITÀ DIDATTICA 2. ANALISI DELLE PROTEINE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. ANALISI DELLE ENZIME NEGLI ALIMENTI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. ANALISI DEI LIPIDI
5. UNITÀ DIDATTICA 5. ANALISI DEI CARBOIDRATI NEGLI ALIMENTI
6. UNITÀ DIDATTICA 6. ALTRI COMPONENTI NEGLI ALIMENTI

PARTE 3. SICUREZZA ALIMENTARE

1. UNITÀ DIDATTICA 1. FONDAMENTI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
2. UNITÀ DIDATTICA 2. LEGISLAZIONE E NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. SISTEMA DI ANALISI DEI PERICOLI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO
4. UNITÀ DIDATTICA 4. PUNTI CRITICI. IMPORTANZA E CONTROLLO NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. FASI DI UN SISTEMA HACCP
6. UNITÀ DIDATTICA 6. PIANI GENERALI DI IGIENE. PRE-REQUISITI PER L'HACCP
7. UNITÀ DIDATTICA 7. IMPLEMENTAZIONE E MANUTENZIONE DI UN SISTEMA HACCP
8. UNITÀ DIDATTICA 8. IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ NELLA

SICUREZZA ALIMENTARE
9. UNITÀ DIDATTICA 9. IMBALLAGGIO, CONSERVAZIONE E ETICHETTATURA NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
10. UNITÀ DIDATTICA 10. REGISTRAZIONE DEI PRODOTTI NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
11. UNITÀ DIDATTICA 11. LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
12. UNITÀ DIDATTICA 12. IL PROCESSO DI MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
13. UNITÀ DIDATTICA 13. MISURE IGIENICHE NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE
14. UNITÀ DIDATTICA 14. ALTERAZIONE E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

PARTE 4. STUDIO DELLE ESIGENZE NUTRIZIONALI NEI DIVERSI GRUPPI DI POPOLAZIONE

1. UNITÀ DIDATTICA 1. DIETA EQUILIBRATA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. GRAVIDANZA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. ALLATTAMENTO AL SENO: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
5. UNITÀ DIDATTICA 5. LATTANTE: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
6. UNITÀ DIDATTICA 6. INFANZIA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
7. UNITÀ DIDATTICA 7. ADOLESCENZA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
8. UNITÀ DIDATTICA 8. TERZA ETÀ: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI

PARTE 5. CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTI DI BASE DEL CONFEZIONAMENTO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
2. UNITÀ DIDATTICA 2. MATERIALI E PRODOTTI PER IL CONFEZIONAMENTO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. MATERIALI DI IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO
4. UNITÀ DIDATTICA 4. DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO, CONDITIONING ED IMBALLAGGIO
5. UNITÀ DIDATTICA 5. FUNZIONAMENTO DI BASE DELLE MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO, CONDITIONING ED IMBALLAGGIO

