

Universitätsexperte

Ganzheitliches
Sicherheitsmanagement
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie





Universitätsexperte

Ganzheitliches
Sicherheitsmanagement
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-ganzheitliches-sicherheitsmanagement-lebensmittel-getrankeindustrie

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Dieses TECH-Programm wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, Ernährungswissenschaftler mit den Werkzeugen und Kenntnissen auszustatten, die sie in die Lage versetzen, alles, was mit der Sicherheit von Lebensmitteln und Getränken in der Lebensmittelindustrie zusammenhängt, mit größerem Erfolg zu bewältigen. Diese Spezialisierung ist heutzutage von größter Bedeutung, da es notwendig ist, die Qualitäts- und Sicherheitsstandards bei den konsumierten Produkten einzuhalten und Gefahren für die Menschen zu vermeiden. Die Lebensmittelgesetzgebung ist ein aktuelles Thema und eine Priorität für die Bevölkerung, die sich auf die Gesundheits- und Qualitätsgarantien der Lebensmittelindustrie auf globaler Ebene verlassen können muss, da wir Produkte aus der ganzen Welt konsumieren. Andererseits führt diese Qualifikation Ernährungswissenschaftler auch in die Gefahr von Allergenen, in die Systeme der Lebensmittelproduktion oder in die Überprüfung des Lebensmittelkonsums ein und bietet ihnen ein komplettes Programm, mit dem sie sich in ihrem Sektor hervorheben können.





Machen Sie das Beste aus Ihrer Qualifikation als Ernährungswissenschaftler mit diesem Universitatsexperten fur ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getrankeindustrie und engagieren Sie sich fur die Lebensmittelsicherheit"

Der Studiengang in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie der TECH Technologischen Universität ist der vollständigste und aktuellste Studiengang, der derzeit von Fortbildungsinstitutionen angeboten wird, da er auf ein ganzheitliches Management der Sicherheit der von uns konsumierten Lebensmittel und Getränke abzielt.

Das Lebensmittelrecht ist ein Aspekt von großer Bedeutung, der der Vermarktung eines jeden Produkts aus der Lebensmittelindustrie vorausgeht. Aus diesem Grund bietet dieser Universitätsexperte den Studenten ein breites Wissen über die aktuellen Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene.

In diesem Programm werden auch die wichtigsten Konzepte für Gefahren, Risiken und Sicherheit in der Lebensmittelindustrie sowie die am häufigsten verwendeten Methoden zur Kontrolle dieser Gefahren, einschließlich Allergene, behandelt. Es befasst sich mit den Grundsätzen des Sicherheitsmanagements in der Lebensmittelindustrie, wobei der HACCP-Plan als Modell dient, mit seinen Voraussetzungen, den Schritten für seine Umsetzung und der Überprüfung seiner Effizienz.

Schließlich gibt dieser Universitätsexperte einen Überblick über die allgemeinen Grundsätze eines Zertifizierungsprozesses in einem internationalen Kontext und behandelt Aspekte wie Dokumentationsmanagement, elektronische Aufzeichnungen, Audits und andere Anforderungen, die für eine erfolgreiche Zertifizierung erforderlich sind.

Die Dozenten dieses Universitätsexperten sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, der Anwendung analytischer und instrumenteller Techniken zur Qualitätskontrolle, der Verhinderung von unbeabsichtigter Kontamination, vorsätzlicher Kontamination und Betrug, der Regulierungssysteme zur Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety/Food Integrity*) und der Rückverfolgbarkeit (*Food Defence und Food Fraud/Food Authenticity*). Sie sind Experten für Lebensmittelgesetze und -verordnungen zu Qualität und Sicherheit, für die Validierung von Methoden und Prozessen, für die Digitalisierung des Qualitätsmanagements, für die Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel und schließlich für die Koordination und Durchführung von FuEul-Projekten. All dies ist notwendig, um vertieftes und spezialisiertes Wissen zu erlangen.

Es handelt sich um ein Bildungsprojekt, das angesichts der Anforderungen des Sektors und der damit verbundenen Anforderungen hochqualifizierte Fachkräfte hervorbringen soll. Ein Programm, das von Fachleuten entwickelt wurde, die auf die jeweiligen Themen spezialisiert sind und sich täglich neuen Herausforderungen stellen müssen.

Dieser **Universitätsexperte in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und sehr praxisnahe Inhalt des Programms vermittelt wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen
- Neuigkeiten über die Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden in Ganzheitlichem Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Dieser Universitätsexperte ist die Gelegenheit, auf die Sie gewartet haben, um Ihr Wissen in diesem Bereich an die aktuelle Situation anzupassen und Ihren Kunden einen hochwertigen Service zu bieten"

“

Eine sichere Sache! Mit diesem Universitätsexperten werden Sie Ihre berufliche Laufbahn in Richtung einer Position vorantreiben, die in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie sehr gefragt ist"

Zu den Dozenten gehören Fachleute aus dem Bereich der Lebensmittel- und Ernährungssicherheit, die ihre Berufserfahrung in diesen Studienplan einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit den neuesten Bildungstechnologien entwickelt wurden, ermöglichen den Fachleuten ein situiertes und kontextbezogenes Lernen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung ermöglicht, die auf das Training in realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen wird, die verschiedenen Situationen die sich in der beruflichen Praxis ergeben, zu lösen. Dabei wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt werden, das von anerkannten und erfahrenen Experten für Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie erstellt wurde.

Sie werden lernen, die Merkmale, die Struktur und den Geltungsbereich der wichtigsten globalen Zertifizierungssysteme für Lebensmittelsicherheit zu definieren.

Sie entscheiden, wann und wo Sie studieren: Dieser 100%ige Online-Universitätsexperte wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden.



02 Ziele

Das Programm in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zielt darauf ab, die Leistung der Fachkraft mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in diesem Sektor zu erleichtern. Und das alles mit den vollständigsten und aktuellsten Inhalten und didaktischen Materialien, die es auf dem Markt gibt. Auf diese Weise hat sie beim Eintritt in den Arbeitsmarkt die Gewissheit, dass sie alle Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelsicherheit mit der größtmöglichen Strenge und Effizienz ausübt und ihre Aufgaben entsprechend den Anforderungen der Bevölkerung erfüllt.





“

Dies ist die beste Möglichkeit, sich über die neuesten Fortschritte im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu informieren"



Allgemeine Ziele

- ♦ Analysieren der Grundsätze des Lebensmittelrechts auf nationaler und internationaler Ebene und seiner Entwicklung bis zum heutigen Tag
- ♦ Analysieren der lebensmittelrechtlichen Kompetenzen, um die entsprechenden Funktionen in der Lebensmittelindustrie ausüben zu können
- ♦ Bewerten der Verfahren und Wirkungsmechanismen der Lebensmittelindustrie
- ♦ Erarbeiten der Grundlagen für die Anwendung von Rechtsvorschriften auf die Entwicklung von Produkten der Lebensmittelindustrie
- ♦ Vermitteln der wichtigsten Konzepte der Lebensmittelsicherheit
- ♦ Definieren der Begriffe Risiko und Risikobewertung
- ♦ Anwenden dieser Grundsätze bei der Ausarbeitung eines Sicherheitsmanagementplans
- ♦ Konkretisieren der Grundsätze des HACCP-Plans
- ♦ Definieren der Grundsätze eines Zertifizierungsprozesses
- ♦ Entwickeln eines Konzepts für die Zertifizierung bewährter Praktiken
- ♦ Analysieren der wichtigsten internationalen Zertifizierungsmodelle für das Lebensmittelsicherheitsmanagement in der Lebensmittelindustrie





Spezifische Ziele

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- Definieren der Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Beschreiben und Entwickeln der wichtigsten internationalen, europäischen und nationalen Einrichtungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Bestimmung ihrer Zuständigkeiten
- Analysieren der Lebensmittelsicherheitspolitik im europäischen und spanischen Rahmen
- Beschreiben der Grundsätze, Anforderungen und Maßnahmen des Lebensmittelrechts
- Skizzieren des europäischen Rechtsrahmens zur Regulierung der Lebensmittelindustrie
- Identifizieren und Definieren der Haftung der an der Lebensmittelkette Beteiligten
- Klassifizieren der Arten von Haftung und Verstößen im Bereich der Lebensmittelsicherheit
- Entwickeln der Kriterien für die horizontalen Rechtsvorschriften in Spanien
- Entwickeln der Kriterien für vertikale Rechtsvorschriften in Spanien

Modul 2. Management der Lebensmittelsicherheit

- Analysieren der wichtigsten Arten von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln
- Bewerten und Anwenden des Prinzips des Risikos und der Risikoanalyse in der Lebensmittelsicherheit
- Ermitteln der Voraussetzungen und Bedingungen für die Umsetzung eines Sicherheitsmanagementplans
- Identifizieren der wichtigsten mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren nach ihrer physikalischen, chemischen oder biologischen Beschaffenheit und einige der zu ihrer Beherrschung angewandten Methoden

- Anwenden dieser Grundsätze bei der Ausarbeitung eines Sicherheitsmanagementplans
- Identifizieren der Methoden zur Bewertung der Wirksamkeit eines Plans für das Management kritischer Punkte und der Sicherheit

Modul 3. Zertifizierungen zur Lebensmittelsicherheit für die Lebensmittelindustrie

- Festlegen der allgemeinen Anforderungen für die Zertifizierung
- Identifizieren der verschiedenen Arten von guten Praktiken (GxP), die in einem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erforderlich sind, und deren Zertifizierung
- Entwickeln der Struktur der internationalen Normen ISO und ISO 17025
- Definieren der Merkmale, der Struktur und des Anwendungsbereichs der wichtigsten globalen Zertifizierungssysteme für Lebensmittelsicherheit



Ein Weg zu Fortbildung und beruflichem Wachstum, der Ihnen zu mehr Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt verhelfen wird"

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten für die Sicherheit in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit und ihre Aktualität in den Studienplan einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Experten an der Konzeption und Vorbereitung beteiligt, die das Programm interdisziplinär vervollständigen, um Ihnen alle Garantien eines hochqualifizierten Ernährungswissenschaftlers zu bieten. Ziel ist es, das nötige Rüstzeug für eine erfolgreiche Entwicklung in diesem Bereich zu vermitteln.





“

Führende Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit haben sich zusammengetan, um Ihnen das Neueste über die Qualität verarbeiteter Lebensmittel beizubringen und Sie als Ernährungsberater zu stärken"

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie, Autonome Universität, Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie, Universität von Oviedo
- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie, CYTA
- ♦ Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- ♦ Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid



Professoren

Fr. Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ Forscherin, Projekt GenObIACM, Gruppe UCM, RYCIS R&C Institut für Gesundheitsforschung. U. Endothel und MCM
- ♦ Koordinatorin E.C. mit Pharmazeutika und Lebensmitteln
- ♦ Data Managerin für klinische Studien mit DM2-Medikamenten
- ♦ Hochschulabschluss in Marketing, UADE
- ♦ Universitätsexpertin in Ernährung und Diätetik mit CV-Risikofaktoren und DM, UNED
- ♦ Kurs zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Stiftung USAL

Dr. Colina Coca, Clara

- ♦ Lehrbeauftragte an der UOC
- ♦ Promotion in Ernährung, Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelqualität und -sicherheit: HACCP-System
- ♦ Aufbaustudiengang in Sporternährung

Dr. Martínez López, Sara

- ♦ Außerordentliche Professorin für Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Europäische Universität von Madrid
- ♦ Wissenschaftlerin in der Forschungsgruppe "Mikrobiota, Lebensmittel und Gesundheit", Europäische Universität von Madrid
- ♦ Promotion in Pharmazie, Universität Complutense von Madrid
- ♦ Hochschulabschluss in Chemie, Universität von Murcia

04

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Inhalts wurde von den besten Fachleuten des Sektors mit umfassender Erfahrung und anerkanntem Ansehen in der Branche entwickelt, die sich auf die Menge der geprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle stützen und über umfassende Kenntnisse der neuen Technologien für die Lebensmittelsicherheit verfügen. Auf diese Weise wurde ein komplettes Programm entwickelt, das in drei Module gegliedert ist, die die Ernährungswissenschaftler in die Faktoren einführen, die bei der Entwicklung ihrer auf die Sicherheit der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ausgerichteten Funktionen zu berücksichtigen sind. Sie werden Kenntnisse über Lebensmittelgesetze, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften, Lebensmittelsicherheitsmanagement und bestehende internationale Zertifizierungen für Lebensmittelsicherheit erwerben.





“

Dieser Universitätsexperte in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt"

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- 1.1. Einleitung
 - 1.1.1. Rechtliche Organisation
 - 1.1.2. Grundlegende Konzepte
 - 1.1.2.1. Recht
 - 1.1.2.2. Gesetzgebung
 - 1.1.2.3. Lebensmittelrecht
 - 1.1.2.4. Standard
 - 1.1.2.5. Königlicher Erlass
 - 1.1.2.6. Zertifizierungen usw.
- 1.2. Internationales Lebensmittelrecht. Internationale Einrichtungen
 - 1.2.1. Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)
 - 1.2.2. Weltgesundheitsorganisation (WHO)
 - 1.2.3. Codex-Alimentarius-Kommission (CAC)
 - 1.2.4. Welthandelsorganisation
- 1.3. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.1. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.2. Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit
 - 1.3.3. Grundsätze des Lebensmittelrechts
 - 1.3.4. Allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts
 - 1.3.5. Verfahren
 - 1.3.6. Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
- 1.4. Spanische Lebensmittelgesetzgebung
 - 1.4.1. Kompetenzen
 - 1.4.2. Organisationen
- 1.5. Management der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen
 - 1.5.1. Zuständigkeiten
 - 1.5.2. Genehmigungen
 - 1.5.3. Zertifizierungen





- 1.6. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 1
 - 1.6.1. Allgemeine Hygienevorschriften
 - 1.6.2. Wasser für den öffentlichen Gebrauch
 - 1.6.3. Amtliche Kontrolle von Lebensmitteln
- 1.7. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 2
 - 1.7.1. Lagerung, Konservierung und Transport
 - 1.7.2. Materialien mit Lebensmittelkontakt
 - 1.7.3. Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
 - 1.7.4. Kontaminanten in Lebensmitteln
- 1.8. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte pflanzlichen Ursprungs
 - 1.8.1. Gemüse und Derivate
 - 1.8.2. Früchte und Derivate
 - 1.8.3. Getreide
 - 1.8.4. Hülsenfrüchte
 - 1.8.5. Pflanzliche Speiseöle
 - 1.8.6. Speisefette
 - 1.8.7. Würzmittel und Gewürze
- 1.9. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte tierischen Ursprungs
 - 1.9.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 1.9.2. Fischereierzeugnisse
 - 1.9.3. Milch und Milcherzeugnisse
 - 1.9.4. Eier und Eiprodukte
- 1.10. Vertikales Lebensmittelrecht: andere Produkte
 - 1.10.1. Stimulierende Lebensmittel und Derivate
 - 1.10.2. Getränke
 - 1.10.3. Fertiggerichte

Modul 2. Management der Lebensmittelsicherheit

- 2.1. Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und Management
 - 2.1.1. Das Gefahrenkonzept
 - 2.1.2. Der Begriff des Risikos
 - 2.1.3. Risikobewertung
 - 2.1.4. Lebensmittelsicherheit und ihr Management auf der Grundlage einer Risikobewertung
- 2.2. Physikalische Gefahren
 - 2.2.1. Konzepte und Überlegungen zu physikalischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 2.2.2. Methoden zur Beherrschung der physikalischen Gefahren
- 2.3. Chemische Gefahren
 - 2.3.1. Konzepte und Überlegungen zu chemischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 2.3.2. Chemische Gefahren, die natürlich in Lebensmitteln vorkommen
 - 2.3.3. Gefahren im Zusammenhang mit Chemikalien, die Lebensmitteln absichtlich zugesetzt werden
 - 2.3.4. Versehentlich oder unbeabsichtigt hinzugefügte chemische Gefahren
 - 2.3.5. Methoden zur Kontrolle chemischer Gefahren
 - 2.3.6. Allergene in Lebensmitteln
 - 2.3.7. Kontrolle von Allergenen in der Lebensmittelindustrie
- 2.4. Biologische Gefährdungen
 - 2.4.1. Konzepte und Überlegungen zu biologischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 2.4.2. Gefährdungen mikrobiellen Ursprungs
 - 2.4.3. Nicht-mikrobielle biologische Gefahren
 - 2.4.4. Methoden zur Bekämpfung biologischer Gefahren
- 2.5. Programm für gute Herstellungspraxis (GMP)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 2.5.2. Hintergrund zu GMP
 - 2.5.3. Anwendungsbereich der GMP
 - 2.5.4. GMPs in einem Sicherheitsmanagementsystem
- 2.6. Standardarbeitsanweisung für die Sanitärversorgung (SSOP)
 - 2.6.1. Gesundheitssysteme in der Lebensmittelindustrie
 - 2.6.2. Anwendungsbereich von SSOPs
 - 2.6.3. Aufbau einer SSOP
 - 2.6.4. SSOPs in einem Sicherheitsmanagementsystem
- 2.7. Der Plan für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
 - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 2.7.2. Hintergrund zu HACCP
 - 2.7.3. HACCP-Voraussetzungen
 - 2.7.4. Die 5 vorbereitenden Schritte zur HACCP-Einführung
- 2.8. Die 7 Schritte zur Umsetzung des Plans für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)
 - 2.8.1. Gefährdungsanalyse
 - 2.8.2. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte
 - 2.8.3. Festlegung von kritischen Grenzwerten
 - 2.8.4. Einrichtung von Überwachungsverfahren
 - 2.8.5. Durchführung von Abhilfemaßnahmen
 - 2.8.6. Einrichtung von Überprüfungsverfahren
 - 2.8.7. Aufzeichnungs- und Dokumentationssystem
- 2.9. Bewertung der Effizienz des Systems der Gefahren- und kritischen Kontrollpunkte (HACCP)
 - 2.9.1. Bewertung der Effizienz einer CCP
 - 2.9.2. Gesamtbewertung der Effizienz des HACCP-Plans
 - 2.9.3. Verwendung und Verwaltung von Aufzeichnungen zur Bewertung der Effizienz von HACCP-Plänen
- 2.10. Varianten des Systems des Plans für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP) auf der Grundlage von Risikosystemen
 - 2.10.1. VACCP- oder Plan für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP oder *Threat Assessment Critical Control Points* (Kritische Kontrollpunkte zur Bewertung der Bedrohung)
 - 2.10.3. HARPC oder Gefährdungsanalyse und risikobasierte Präventivkontrollen (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Modul 3. Zertifizierungen zur Lebensmittelsicherheit für die Lebensmittelindustrie

- 3.1. Grundsätze der Zertifizierung
 - 3.1.1. Das Konzept der Zertifizierung
 - 3.1.2. Zertifizierungsstellen
 - 3.1.3. Allgemeiner Überblick über ein Zertifizierungsverfahren
 - 3.1.4. Verwaltung eines Zertifizierungs- und Re-Zertifizierungsprogramms
 - 3.1.5. Managementsystem vor und nach der Zertifizierung
- 3.2. Zertifizierungen für gute Praktiken
 - 3.2.1. Zertifizierung der guten Herstellungspraxis (GMP)
 - 3.2.2. Der Fall der GMP für Nahrungsergänzungsmittel
 - 3.2.3. Zertifizierung von gute Praxis für die Primärproduktion
 - 3.2.4. Andere Programme für gute Praxis (GxP)
- 3.3. ISO 17025-Zertifizierung
 - 3.3.1. Das ISO-Normungsschema
 - 3.3.2. Allgemeines zum System ISO 17025
 - 3.3.3. ISO 17025-Zertifizierung
 - 3.3.4. Die Rolle der ISO 17025-Zertifizierung im Management der Lebensmittelsicherheit
- 3.4. ISO 22000-Zertifizierung
 - 3.4.1. Hintergrund
 - 3.4.2. Aufbau der ISO 22000
 - 3.4.3. Umfang der ISO 22000-Zertifizierung
- 3.5. GFSI-Initiative und Programme Global GAP und *Global Markets Program*
 - 3.5.1. Die Globale Initiative für Lebensmittelsicherheit GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Struktur des Programms Global GAP
 - 3.5.3. Umfang der Global GAP-Zertifizierung
 - 3.5.4. Struktur des Programms *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Umfang der Zertifizierung des *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Beziehung von Global GAP und *Global Markets* zu anderen Zertifizierungen
- 3.6. SQF-Zertifizierung (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Aufbau des SQF-Programms
 - 3.6.2. Umfang der SQF-Zertifizierung
 - 3.6.3. Beziehung zwischen dem SQF und anderen Zertifizierungen
- 3.7. BRC-Zertifizierung (*British Retail Consortium*)
 - 3.7.1. Aufbau des BRC-Programms
 - 3.7.2. Umfang der BRC-Zertifizierung
 - 3.7.3. Beziehung zwischen BRC und anderen Zertifizierungen
- 3.8. IFS-Zertifizierung
 - 3.8.1. Aufbau des IFS-Programms
 - 3.8.2. Umfang der IFS-Zertifizierung
 - 3.8.3. Beziehung zwischen IFS und anderen Zertifizierungen
- 3.9. Zertifizierung FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Hintergrund des FSSC 22000-Programms
 - 3.9.2. Aufbau des Programms FSSC 22000
 - 3.9.3. Umfang der FSSC 22000-Zertifizierung
- 3.10. Programme zur Lebensmittelverteidigung
 - 3.10.1. Das Konzept der Lebensmittelabwehr
 - 3.10.2. Umfang eines Lebensmittelschutzprogramms
 - 3.10.3. Instrumente und Programme für die Umsetzung eines Programms zur Förderung von Lebensmitteln



Spezialisieren Sie sich bei TECH und Sie werden in Ihrer Karriere auf bequeme Weise und in kurzer Zeit vorankommen"

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.



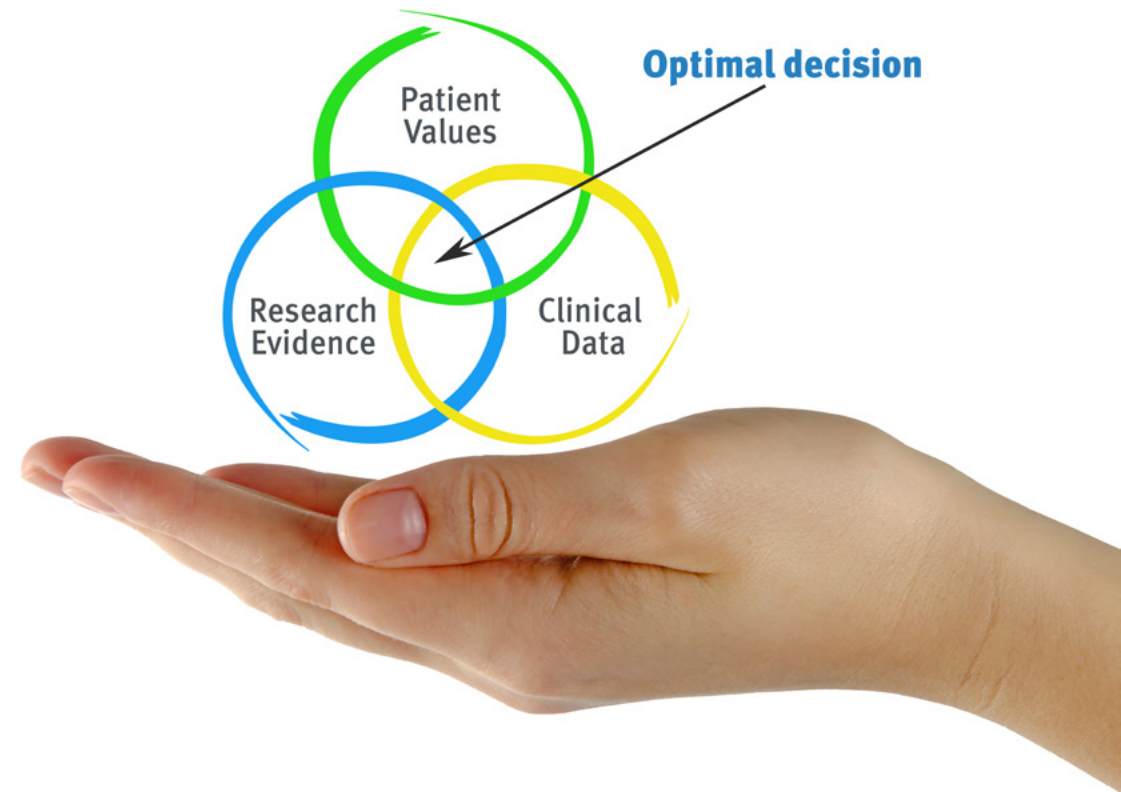
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt”

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

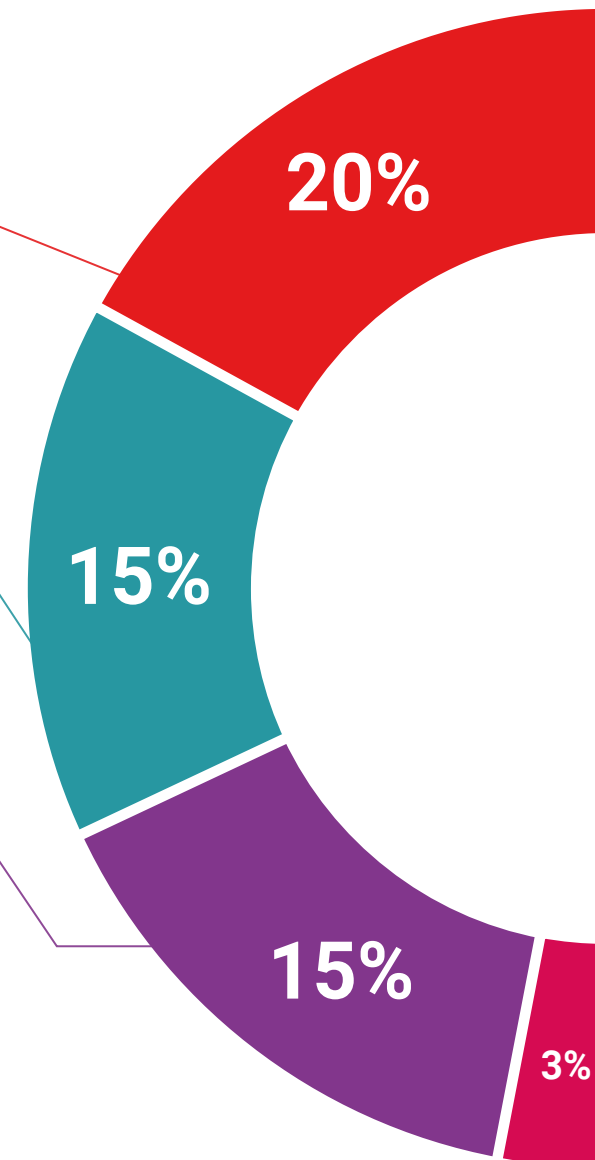
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

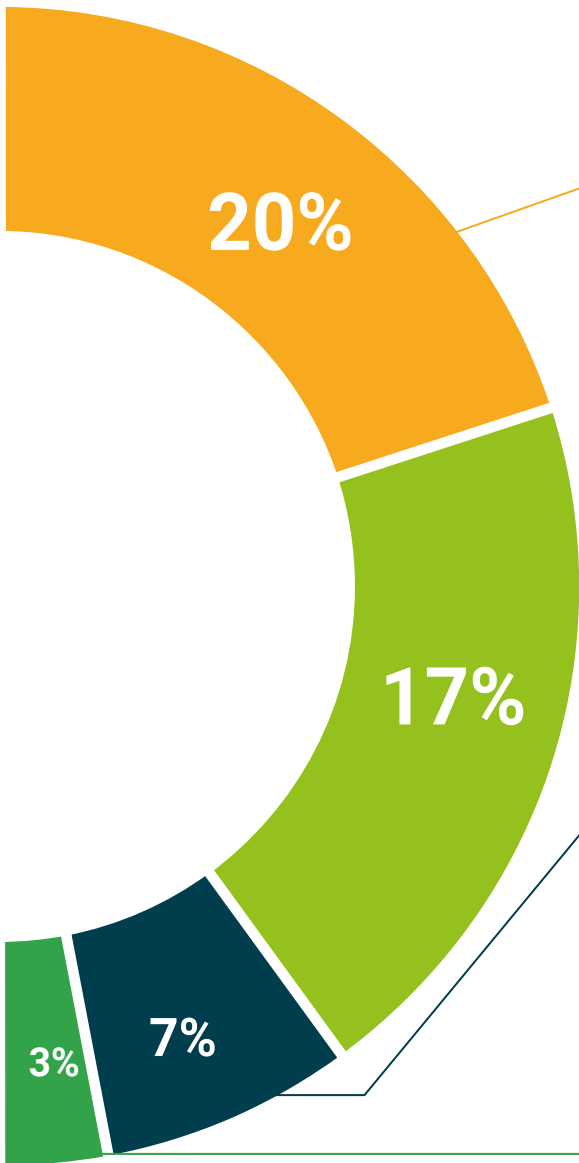
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätsexperte in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätsexperte in Ganzheitliches Sicherheitsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen

tech technologische
universität

Universitätsexperte

Ganzheitliches
Sicherheitsmanagement
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Ganzheitliches
Sicherheitsmanagement
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie

