

# Certificat

## Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments



## Certificat

### Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: [www.techtute.com/fr/nutrition/cours/analyse-controle-qualite-aliments](http://www.techtute.com/fr/nutrition/cours/analyse-controle-qualite-aliments)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Structure et contenu

---

*page 12*

04

Méthodologie

---

*page 16*

05

Diplôme

---

*page 24*

# 01

# Présentation

Dans le but d'améliorer les chaînes de production et d'assurer l'application correcte des processus qui aident à surmonter les facteurs de risque, il est devenu nécessaire de disposer de spécialistes de l'analyse et du contrôle des denrées alimentaires. De cette manière, il est possible de garantir une procédure de sécurité plus complète et de prévenir la santé publique grâce au contrôle conjoint des réglementations nationales dans ce secteur. C'est dans cette optique que TECH a mis au point un programme axé sur la formation des professionnels dans ce domaine, grâce à un programme d'études complet sur la qualité des denrées alimentaires. Le tout, 100 % en ligne, un avantage qui permettra aux étudiants de mieux maîtriser leur temps.



“

*Un diplôme pour les professionnels qui souhaitent dépasser leurs limites et se spécialiser dans l'analyse et le contrôle de la qualité des aliments”*

Ce diplôme en analyse et contrôle de la qualité des aliments est une opportunité de formation unique pour les professionnels qui souhaitent acquérir des connaissances spécialisées dans ce domaine. En effet, le programme couvre des sujets d'une importance vitale, permettant à l'étudiant d'acquérir les concepts essentiels de l'évaluation des risques et du traitement approprié des denrées alimentaires.

En commençant par une solide introduction aux aspects qui doivent être pris en compte pour garantir un processus de contrôle de la qualité efficace, l'étudiant apprendra les normes de sécurité et les caractéristiques de chaque type de produit, dans le but d'effectuer des évaluations des risques et de promouvoir des stratégies pour les résoudre. En outre, les participants recevront une mise à jour des méthodes statistiques utilisées dans le cadre de cette procédure, ainsi que de la chaîne de traçabilité afin de mieux contrôler le processus.

Ainsi, les étudiants élargiront leurs connaissances techniques et pratiques des facteurs de risque et de leur atténuation par l'analyse et le contrôle, renforçant ainsi leurs compétences professionnelles et acquérant une plus grande maîtrise de celles-ci en vue d'une application immédiate dans l'industrie alimentaire.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet aux étudiants d'étudier depuis leur domicile et de disposer d'une plus grande flexibilité horaire, puisqu'ils auront accès 24 heures sur 24 aux ressources multimédias qu'ils trouveront sur le campus virtuel. En plus, vous pourrez renforcer vos compétences et augmenter votre capacité à prendre des décisions, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans un scénario de la vie réelle.

Ce **Certificat en Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en Analyse et de contrôle l' Qualité Alimentaire
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ♦ Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ♦ Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



*Saisissez cette opportunité et formez-vous dans la plus grande université en ligne du monde”*

“

*Accede a las mejores ofertas laborales en el campo de la industria Alimentaria y aumenta tus expectativas económicas, gracias a esta titulación”*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Apprenez à votre rythme et sans avoir à vous soumettre à des programmes d'études rigides.*

*Approfondissez votre compréhension des concepts de l'évaluation des risques et maîtrisez-les à la perfection pour les appliquer dans un environnement réel.*



# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme académique est de fournir aux étudiants une connaissance complète des éléments qui doivent être pris en compte lors de l'application des processus d'analyse et de contrôle afin de garantir la qualité des denrées alimentaires. De cette manière, l'étudiant améliorera ses compétences en matière d'évaluation des facteurs de risque et de prévention des dommages causés par les produits grâce à l'étude de ressources multimédias.





“

*100% en ligne, vous maîtriserez les processus de contrôle de la viande et de ses dérivés, par le biais de la reconnaissance des facteurs de risque de ce type de produits”*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Acquérir des connaissances de base en matière d'épidémiologie et de prophylaxie
- ◆ Connaître et distinguer les paramètres physico-chimiques qui affectent la croissance microbienne dans les aliments
- ◆ Identifier la nature différentielle des organismes acellulaires (virus, viroïdes et prions) en termes de structure et de mode de répllication, par rapport aux modèles cellulaires eucaryotes et procaryotes





## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Reconnaître les composants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques, nutritionnelles, fonctionnelles et sensorielles
- ◆ Acquérir et appliquer des compétences et des aptitudes en matière d'analyse alimentaire dans le cadre de la pratique professionnelle
- ◆ Élaborer et mettre en œuvre des mécanismes de contrôle de la qualité et de traçabilité dans la chaîne alimentaire
- ◆ Concevoir et développer des tests expérimentaux pour évaluer les aliments et les processus alimentaires
- ◆ Connaître et comprendre la base et les principes des méthodes utilisées pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des aliments

“

*TECH vous aidera à atteindre vos objectifs en vous fournissant les meilleures ressources multimédias et en vous formant pour devenir un spécialiste de l'analyse et du contrôle des aliments”*

# 03

## Structure et contenu

Le programme de ce diplôme a été élaboré par des experts de premier plan dans le domaine de la qualité alimentaire. De cette manière, l'étudiant pourra élargir sa connaissance des procédures à mettre en œuvre pour assurer une excellente manipulation des denrées alimentaires tout en contrant les risques. Il s'appuiera sur des supports d'étude comprenant des ressources multimédias et l'analyse d'études de cas, qui permettront aux étudiants d'améliorer leurs compétences professionnelles dans ce domaine.



“

*Renforcez vos précieuses compétences en matière d'analyse alimentaire et de contrôle de la qualité grâce aux techniques analytiques que vous apprendrez dans ce programme”*

## Module 1. Analyse et contrôle de la qualité

- 1.1. Introduction à l'analyse et contrôle de Aliments
  - 1.1.1. L' Qualité alimentaire. Concept de qualité et leur évaluation
  - 1.1.2. Principaux attributs de qualité des denrées alimentaires
  - 1.1.3. Normes de qualité
  - 1.1.4. Modifications de l' Qualité des aliments
    - 1.1.4.1. Les déficiences Physique
    - 1.1.4.2. Les déficiences Produits chimiques
    - 1.1.4.3. Altérations biologiques
  - 1.1.5. Fraude et falsification
- 1.2. Techniques de contrôle de la qualité des Le site aliments I
  - 1.2.1. Contrôle de la qualité des Aliments. Concept. La traçabilité dans le contrôle de la qualité
  - 1.2.2. Systèmes de gestion, de contrôle et d'assurance de la qualité
  - 1.2.3. Méthodes statistiques appliqués au contrôle de la qualité
  - 1.2.4. Contrôle d'acceptation à la réception. Contrôle statistique des processus
- 1.3. Techniques de contrôle de la qualité II
  - 1.3.1. Graphique pour le contrôle de Qualité par variables et attributs
  - 1.3.2. Garantie de qualité des produit Final
  - 1.3.3. Bases et principes des méthodes utilisées pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des denrées alimentaires
  - 1.3.4. Techniques de biologie moléculaire et d'immunologie
  - 1.3.5. Analyse de la composition. Analyse Sensoriel des aliments
- 1.4. Évaluation de la qualité des données
  - 1.4.1. Teneur en eau des aliments. Importance du Eau dans les Aliments
    - 1.4.1.1. Méthodes analytiques pour la détermination de la teneur en eau
    - 1.4.1.2. Concept d'activité de l'eau et son importance dans les denrées alimentaires
    - 1.4.1.3. Méthodes analytiques pour la détermination de l'activité de l'eau



- 1.4.2. Teneur en glucides des aliments. Les glucides dans l'alimentation
  - 1.4.2.1. Importance des glucides dans les aliments
  - 1.4.2.2. Méthodes analytiques pour la détermination des hydrates de carbone
- 1.4.3. Teneur en composés azotés des denrées alimentaires Composés azotés dans les aliments
  - 1.4.3.1. Importance des principaux composants alimentaires
  - 1.4.3.2. Méthodes analytiques pour la détermination des composés azotés
- 1.4.4. Teneur en composés lipidiques dans les aliments. Composés lipidiques dans les aliments
  - 1.4.4.1. Importance des lipides dans les aliments
  - 1.4.4.2. Méthodes analytiques pour la détermination des composés lipidiques
- 1.5. Évaluation de la qualité des denrées alimentaires II
  - 1.5.1. Teneur en vitamines des aliments. Vitamines dans les aliments
    - 1.5.1.1. Importance de les vitamines des Aliments
    - 1.5.1.2. Méthodes analytiques pour la détermination des vitamines
  - 1.5.2. Teneur en minéraux des aliments. Les minéraux dans l'alimentation Minéraux dans les aliments
    - 1.5.2.1. Importance des minéraux dans l'alimentation
    - 1.5.2.2. Méthodes analytiques pour la détermination des minéraux
  - 1.5.3. Contenu des composants alimentaires
    - 1.5.3.1. Phytochimiques dans les aliments
    - 1.5.3.2. Méthodes analytiques pour la détermination des substances phytochimiques
  - 1.5.4. Additifs alimentaires Additifs dans l'industrie agroalimentaire
    - 1.5.4.1. Importance des Additifs
    - 1.5.4.2. Méthodes analytiques pour la détermination des additifs
- 1.6. Évaluation de la qualité de la viande et des produits à base de viande
  - 1.6.1. Détermination du pH et de l'CRA de la viande fraîche. Viandes PSE ou DFD
  - 1.6.2. Détermination du collagène dans les produits carnés
  - 1.6.3. Détermination de l'amidon dans les produits de viande cuits
- 1.7. Évaluation de la qualité du poisson, des mollusques et des produits de la mer
  - 1.7.1. Détermination du degré de fraîcheur des poissons et des crustacés
    - 1.7.1.1. Détermination de la couleur, de la saveur et de la texture
    - 1.7.1.2. Détermination d'Anisakis dans les poissons
      - 1.7.1.2.1. Détermination des espèces de poissons
- 1.8. Évaluation de la qualité de lait et les produits laitiers
  - 1.8.1. Matières solides totales
  - 1.8.2. Stabilité à l'alcool
  - 1.8.3. Qualité du beurre : Indice de réfraction de la graisse
- 1.9. Évaluation de la qualité des céréales, des légumineuses et des produits dérivés
  - 1.9.1. Détermination de la présence de maïs transgénique
  - 1.9.2. Détermination du blé tendre dans la semoule
  - 1.9.3. Contrôle de la qualité des légumineuses
- 1.10. Évaluation de la qualité des fruits, légumes et produits à base de fruits
  - 1.10.1. Contrôle de Catégorisation des fruits et légumes
  - 1.10.2. Contrôle de la qualité des fruits et légumes en conserve
  - 1.10.3. Contrôle de la qualité des fruits et légumes surgelés



*Continuez à progresser dans  
votre carrière professionnelle  
et commencez ce diplôme  
spécialement préparé pour vous”*

04

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



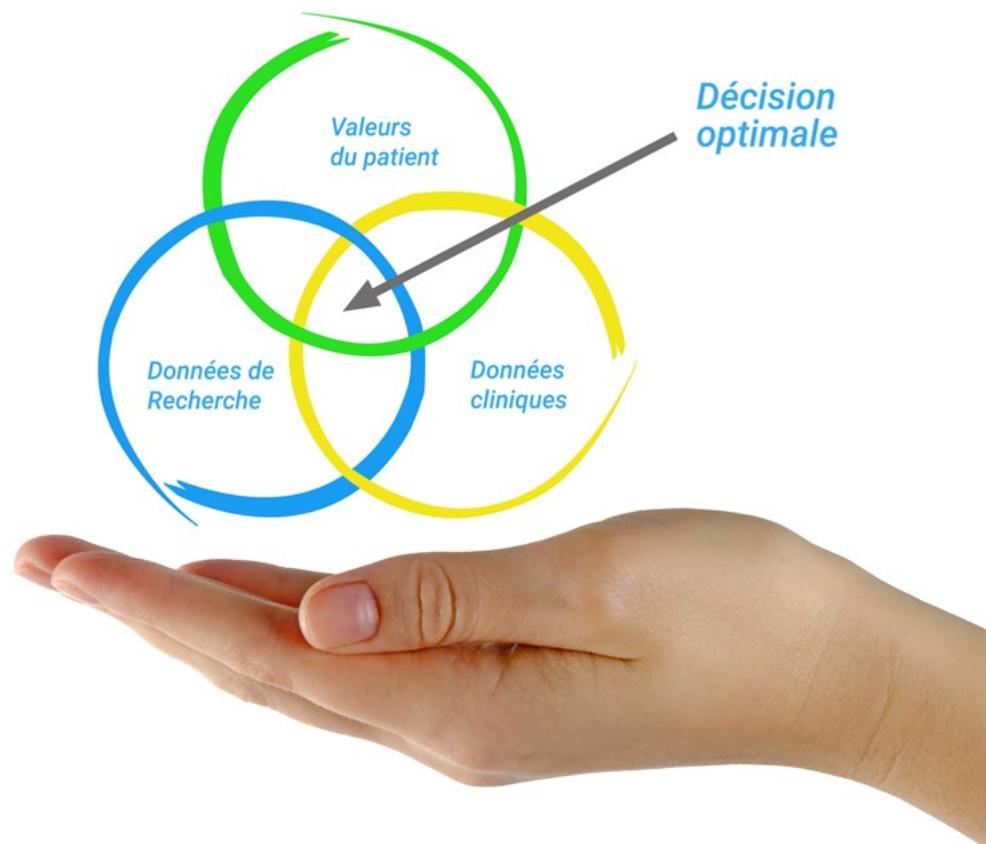
“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 05 Diplôme

Le Certificat en Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme : **Certificat en Analyse et Contrôle de la Qualité des Aliments**

N° d'heures officielles: **150 h.**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engagement  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
développement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

### Certificat

Analyse et Contrôle de la  
Qualité des Aliments

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

Analyse et Contrôle de la  
Qualité des Aliments

