

Certificat

Économie et Commerce Alimentaire





Certificat Économie et Commerce Alimentaire

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/economie-commerce-alimentaire

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

L'industrie alimentaire représente une part importante du marché mondial, ce qui explique la rentabilité élevée des entreprises et la forte demande de produits. Par conséquent, les professionnels ayant une connaissance approfondie des concepts économiques qui imprègnent ce secteur constituent une ressource humaine précieuse, et grâce à ce programme académique, l'étudiant deviendra l'un d'entre eux. En effet, le programme d'études dotera les étudiants d'un large éventail de concepts financiers et de gestion, ce qui leur permettra de renforcer leurs compétences pour diriger des entreprises de ce type. Tout cela grâce à une méthodologie 100% en ligne qui vous permettra de mieux contrôler votre temps.



“

Faites partie des professionnels de demain et devenez un expert de l'industrie alimentaire, grâce à ce Certificat qui vous donnera les outils nécessaires pour consolider les concepts économiques”

Aujourd'hui, la forte demande de consommation alimentaire a entraîné une augmentation du nombre d'entreprises dans ce secteur. C'est pourquoi l'obtention d'un excellent positionnement est une tâche qui requiert des spécialistes dans ce domaine et, surtout, qui savent gérer les ressources et les biens matériels de manière productive.

C'est pourquoi TECH a mis au point un Certificat qui permettra non seulement aux étudiants d'acquérir une connaissance plus approfondie des spécificités de ce domaine, mais aussi d'accroître leurs compétences en matière de vision stratégique, un élément fondamental pour améliorer leur profil professionnel. En outre, une formation complète sera dispensée sur des sujets directement liés à ce domaine, afin de doter les étudiants des outils nécessaires pour relever les défis actuels du marché de l'alimentation.

Cela sera possible grâce au programme complet de ce programme académique qui offre une mise à jour de l'offre et de la demande sur le marché alimentaire, ainsi que des coûts de la production alimentaire au sein d'une entreprise et de la structure organisationnelle. En plus, ils développeront une compréhension de la dynamique économique de ce secteur et des stratégies nécessaires pour y faire face.

Tout cela, grâce à la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet à ce diplôme d'être enseigné 100% en ligne, une opportunité pour les étudiants d'étudier de n'importe où et à n'importe quel moment, puisqu'ils auront accès 24 heures sur 24 aux ressources multimédias. En outre, vous améliorerez vos compétences en matière de résolution de problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans la simulation d'un environnement réel.

Ce **Certificat en les Économie et Commerce Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts de l'Économie et Entreprise d'Alimentaire
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour 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
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Atteindre l'excellence et exceller dans le domaine de la gestion économique d'une entreprise alimentaire"

“

En peu de temps, vous deviendrez un spécialiste de l'économie de l'industrie alimentaire, aspects qui vous permettront de diriger une entreprise sur ce marché en croissance constante”

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.

Cette qualification étant entièrement en ligne, vous pouvez apprendre depuis le confort de votre domicile et sans avoir à vous soumettre à un emploi du temps rigide.

Un Certificat qui vous aidera à gérer une entreprise dans l'industrie alimentaire avec une grande maîtrise et connaissance du marché.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme académique est de fournir aux étudiants une connaissance actualisée de la demande et de l'offre qui existent sur le marché de l'alimentation, dans le but de générer des stratégies économiques efficaces qui permettent une bonne croissance des entreprises. Ils pourront élargir leurs connaissances dans ce domaine et améliorer leurs compétences en matière d'équilibre financier et d'identification des possibilités d'expansion.





“

Avec les connaissances que vous allez acquérir sur les méthodes de financement d'une entreprise alimentaire, vous mettrez en œuvre des stratégies qui vous permettront de maintenir l'équilibre des états financiers”



Objectifs généraux

- ◆ Maîtriser les aspects mathématiques, statistiques et économiques liés aux métiers de l'alimentation
- ◆ Analyser les tendances de la production et de la consommation alimentaires
- ◆ Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- ◆ Fournir des conseils scientifiques et techniques sur les produits alimentaires et leur développement

“

Le mélange du meilleur contenu multimédia et de la méthodologie la plus innovante du marché sera le cocktail parfait pour vous enivrer de connaissances”





Objectifs spécifiques

- ◆ Comprendre la notion d'entreprise, le cadre institutionnel et juridique, ainsi que l'équilibre économique d'une entreprise
- ◆ Acquérir les connaissances nécessaires pour évaluer le risque hygiénico-sanitaire et toxicologique d'un processus, d'un aliment, d'un ingrédient et d'un emballage, ainsi que pour identifier les causes possibles d'altération des aliments et établir des mécanismes de traçabilité
- ◆ Connaître les sources de financement, les états financiers et les différents domaines fonctionnels d'une entreprise
- ◆ Calculer et interpréter les valeurs obtenues à partir du produit intérieur brut et du revenu agricole à des fins de gestion économique et commerciale

03

Structure et contenu

Le programme de ce diplôme a été élaboré par des professionnels de premier plan dans le domaine de l'industrie alimentaire. Les étudiants acquièrent ainsi des connaissances spécialisées sur la gestion d'une entreprise dans ce secteur et sur les facteurs économiques qui doivent être pris en compte lors de la gestion. Ceci, basé sur l'examen de ressources multimédias et l'étude d'études de cas, permettra aux étudiants d'améliorer leurs compétences professionnelles dans ce domaine dans ce domaine.





“

Acquérir des connaissances spécialisées sur les concepts de l'économie et améliorer vos compétences pour gérer une entreprise dans le secteur alimentaire”

Module 1. Économie et commerce alimentaire

- 1.1. Concepts de base de l'économie
 - 1.1.1. L'économie et le besoin de choix
 - 1.1.2. La frontière des possibilités de production et ses applications dans la production
 - 1.1.3. Le fonctionnement d'une économie de marché
 - 1.1.4. Limites du système d'économie de marché et des économies mixtes
- 1.2. Courbes de demande et d'offre
 - 1.2.1. Les agents participant au marché. L'offre et la demande
 - 1.2.2. Équilibre du marché
 - 1.2.3. Déplacement des courbes d'offre et de demande
- 1.3. Applications de l'analyse de l'offre et de la demande
 - 1.3.1. Baisse des prix agricoles
 - 1.3.2. Plafonds et planchers de prix
 - 1.3.3. Fixation de prix subventionnés ou de soutien
 - 1.3.4. Principaux régimes utilisés pour soutenir les agriculteurs
- 1.4. La demande de biens
 - 1.4.1. Demande des consommateurs et utilité
 - 1.4.2. Demande du marché
 - 1.4.3. La demande et le concept d'élasticité
 - 1.4.4. Élasticité de la demande et revenu total
 - 1.4.5. Autres élasticités
- 1.5. Production dans l'entreprise et coûts de production
 - 1.5.1. Production à court terme
 - 1.5.2. La production et le long terme
 - 1.5.3. Les coûts de l'entreprise à court terme
 - 1.5.4. Coûts et rendements d'échelle à long terme
 - 1.5.5. Les décisions de production de l'entreprise et la maximisation du profit
- 1.6. Typologie des marchés
 - 1.6.1. Formes de concurrence
 - 1.6.2. Marchés de concurrence parfaite
 - 1.6.3. L'entreprise concurrentielle et la décision de produire
 - 1.6.4. Caractéristiques de base de la concurrence imparfaite
 - 1.6.5. Monopole, oligopole et concurrence monopolistique





- 1.7. Macromagnitudes économiques
 - 1.7.1. Produit intérieur brut et indice général des prix
 - 1.7.2. Revenus et investissements publics
 - 1.7.3. Macro magnitudes agricoles
- 1.8. Structure organisationnelle de l'entreprise. Types d'entreprises
 - 1.8.1. Entreprise individuelle
 - 1.8.2. Entreprise non constituée en société
 - 1.8.3. Société dotée de la personnalité juridique
 - 1.8.4. Responsabilité Sociale des entreprises
 - 1.8.5. Environnement juridique et fiscal
- 1.9. Domaines fonctionnels de l'entreprise
 - 1.9.1. Le financement de l'entreprise : fonds empruntés et fonds propres
 - 1.9.2. La production dans l'entreprise
 - 1.9.3. Méthodes de gestion des zones d'approvisionnement et des stocks
 - 1.9.4. Ressources humaines
- 1.10. Analyse des états financiers d'une entreprise
 - 1.10.1. Analyse des fonds propres
 - 1.10.2. Analyse financière
 - 1.10.3. Analyse économique



Atteindre vos objectifs sera possible grâce au contenu de ce programme. Ne réfléchissez pas à deux fois et commencez dès maintenant”

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***.



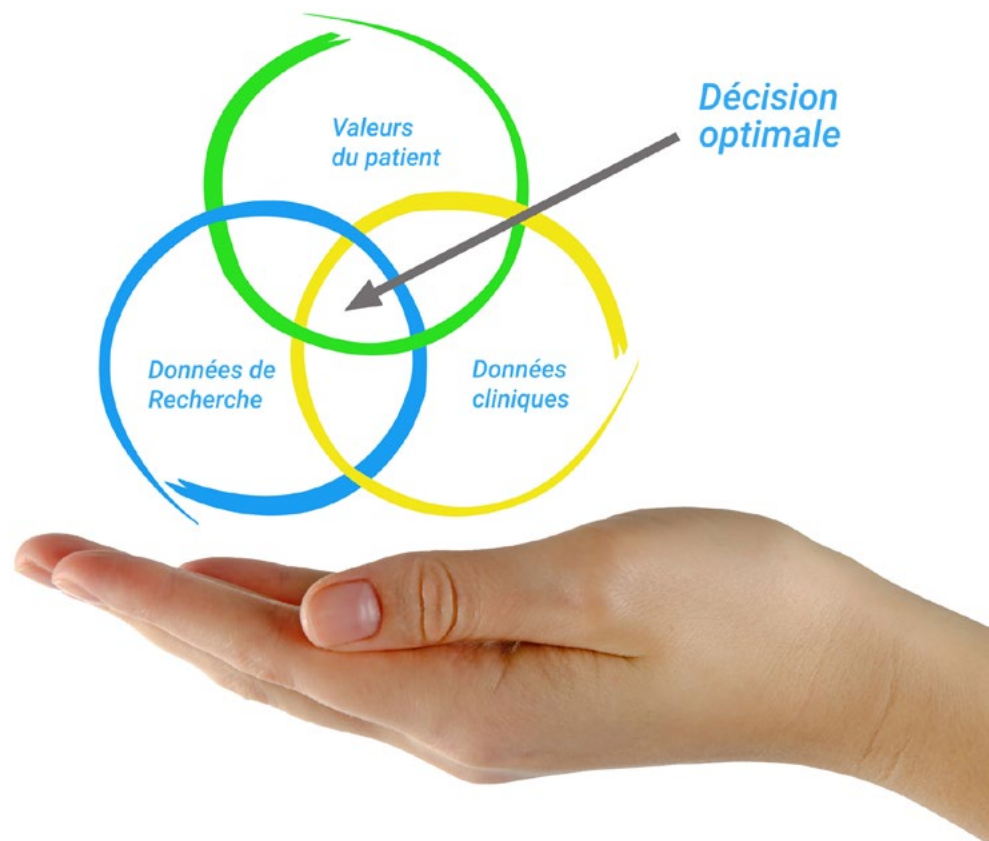
“

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

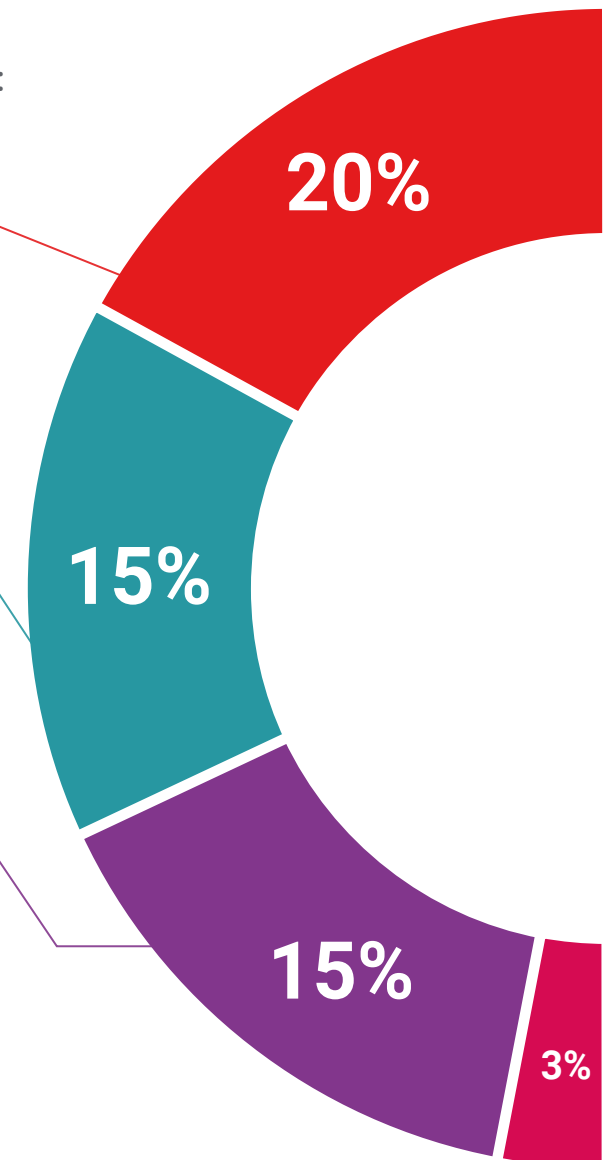
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Économie et Entreprise Alimentaire 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 Économie et Commerce Alimentaire** 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 Économie et Commerce Alimentaire**

N° d'heures officielles: **150 h.**



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
Économie et
Commerce Alimentaire

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

Certificat

Économie et commerce alimentaire