

# Certificat

Gestion de la Qualité  
et Sécurité Alimentaire



## Certificat

### Gestion de la Qualité et Sécurité Alimentaire

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

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/gestion-qualite-securite-alimentaire](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/gestion-qualite-securite-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

De nos jours, l'industrie alimentaire est confrontée à des défis importants en termes de sécurité alimentaire, tels que la contamination microbologique, la présence d'allergènes, l'adulteration et la traçabilité des ingrédients. Ces éléments peuvent affecter de manière critique la qualité des produits et c'est pourquoi il est nécessaire d'avoir des spécialistes de la gestion des processus qui contrôlent la manipulation des denrées alimentaires. C'est dans ce but que TECH présente un programme académique qui vise à former des professionnels dans ce domaine et à répondre ainsi à la forte demande qui existe actuellement sur le marché.

Ce programme est entièrement en ligne, ce qui permet aux étudiants de mieux contrôler leur temps.







“

*Améliorez vos compétences professionnelles dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la gestion de la qualité et formez-vous pour relever facilement les défis de ce secteur en pleine croissance”*

La sécurité alimentaire et la protection des consommateurs sont des questions qui préoccupent grandement les gouvernements et les organisations internationales. C'est pourquoi l'évolution des processus qui garantissent la qualité et la sécurité des produits a été réalisée, en se concentrant principalement sur la prévention des risques et l'adoption de mesures proactives pour produire des denrées alimentaires sûres à la consommation.

Pour cette raison, l'étude d'un diplôme axé sur la gestion des processus qui permettent de maîtriser les dangers qui existent lors de la manipulation des aliments, est un élément de grande valeur pour les professionnels qui souhaitent progresser sans limites dans leur carrière. De cette manière, les étudiants de ce programme pourront accroître leurs connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire et renforcer ainsi leurs compétences professionnelles afin d'appliquer plus efficacement ce qu'ils ont appris.

Au cours de la licence, les étudiants accèdent aux contenus qui structurent l'itinéraire académique, en commençant par la définition des concepts de base de la sécurité alimentaire et de la protection des consommateurs, dans le but de développer la conception d'installations optimales pour garantir la qualité des denrées alimentaires. En outre, les réglementations relatives à ce domaine seront étudiées, ce qui permettra aux participants d'acquérir les compétences essentielles pour mener à bien le processus de contrôle et de traçabilité.

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 outre, vous pourrez renforcer vos compétences et accroître votre capacité à résoudre des problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans un scénario réel.

Ce **Certificat en Gestion de la Qualité et Sécurité 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 en Gestion de la Qualité et Sécurité 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



*Découvrez les dernières tendances, améliorez vos pratiques en matière de gestion des processus de qualité alimentaire et démarquez-vous sur ce grand marché*

“

*Découvrez les dernières tendances, améliorez vos pratiques en matière de gestion des processus de qualité alimentaire et démarquez-vous sur ce grand marché”*

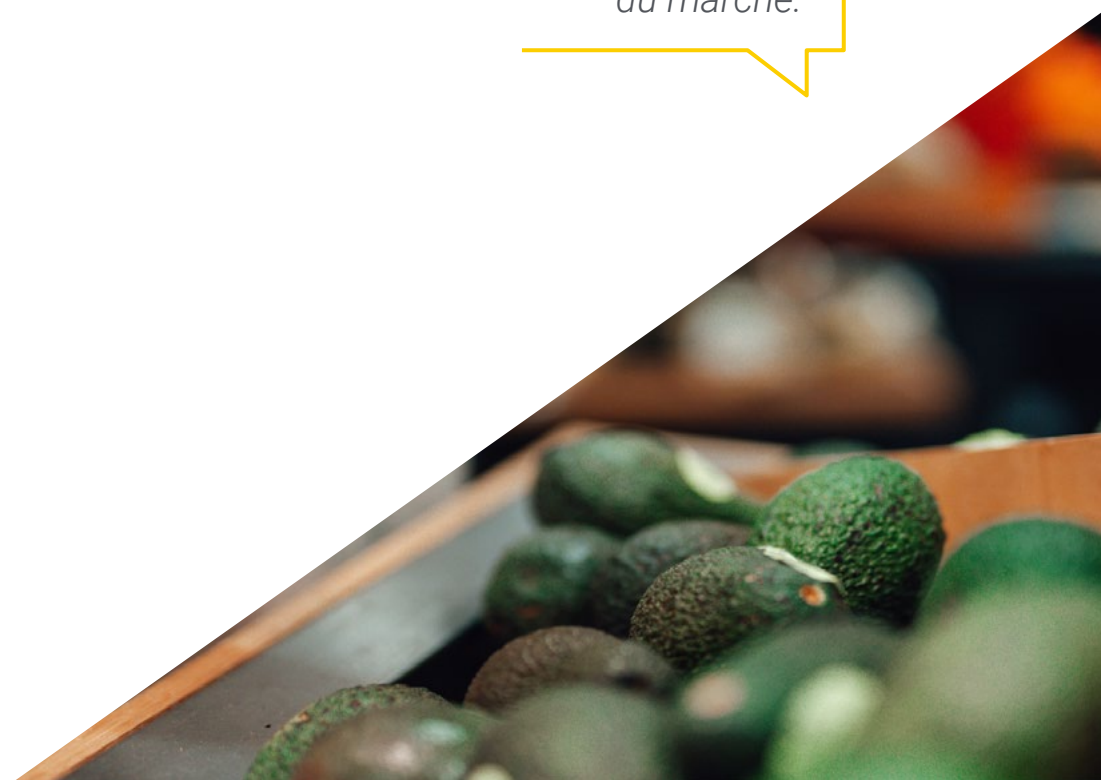
Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

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 Certificat. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Maîtrisez les meilleures méthodes pour garantir la qualité et la sécurité des aliments et boostez votre carrière dans ce secteur.*

*Apprenez de manière dynamique grâce à des outils interactifs et des ressources multimédias à la pointe du marché.*





# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme éducatif est de familiariser les étudiants avec les derniers développements de l'industrie alimentaire, en leur fournissant une compréhension approfondie des processus qui leur permettent de produire des produits de haute qualité qui sont entièrement consommables par la population. De cette manière, les étudiants seront en mesure de concevoir des stratégies efficaces pour atténuer les risques de contamination au cours de la production de ces aliments. Cet objectif sera atteint grâce à l'étude de contenus multimédias qui renforceront les compétences des étudiants dans ce domaine.







“

*Ce diplôme vous permettra d'acquérir les compétences exigées par l'industrie alimentaire et d'élargir vos perspectives d'emploi"*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Identifier et comprendre la biologie comme une science expérimentale par l'application de la méthode scientifique
- ◆ Expliquer les connaissances de base et savoir les appliquer à la croissance démographique et à l'exploitation durable des ressources naturelles
- ◆ Connaître et appliquer les procédures d'évaluation de la toxicité
- ◆ Aider à la protection des consommateurs dans le contexte de la sécurité alimentaire

“

*Un Certificat qui vous permettra d'identifier et d'atténuer les risques alimentaires afin de garantir des produits de haute qualité au consommateur”*







## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Concevoir et évaluer des outils qui permettent la gestion de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, afin de protéger la santé publique
- ◆ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ◆ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ◆ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- ◆ Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- ◆ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire

03

# Structure et contenu

Le programme de ce certificat a été développé par des experts reconnus de l'industrie alimentaire, dans le but d'offrir aux étudiants un enseignement de Premier niveau. Le contenu de ce certificat a été élaboré par des experts reconnus dans le domaine de l'industrie alimentaire, dans le but d'offrir aux étudiants une formation de premier ordre. Cet objectif sera atteint grâce à l'Enquêtes de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, ce qui permettra aux étudiants de développer des compétences professionnelles d'excellence dans ce domaine.







“

*Apprenez à concevoir et à améliorer les processus de sécurité alimentaire pour parvenir à une optimisation opérationnelle de la production, grâce à cette qualification”*

## Module 1. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- 1.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
  - 1.1.1. Définition et concepts de base
  - 1.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
  - 1.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
  - 1.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
  - 1.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 1.2. Installations, locaux et équipements
  - 1.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
  - 1.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
  - 1.2.3. Réglementation applicable
- 1.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
  - 1.3.1. Composants de la salissure
  - 1.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
  - 1.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
  - 1.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
  - 1.3.5. Règlements en vigueur
- 1.4. Lutte contre les parasites
  - 1.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
  - 1.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
  - 1.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
    - 1.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
    - 1.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 1.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
  - 1.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
  - 1.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
  - 1.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
    - 1.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
    - 1.5.3.2. Exigences à respecter
    - 1.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 1.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
  - 1.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
  - 1.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
  - 1.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
  - 1.6.4. Approbation des fournisseurs
    - 1.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
    - 1.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
  - 1.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
    - 1.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
    - 1.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 1.7. Crises alimentaires et politiques associées
  - 1.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
  - 1.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
  - 1.7.3. Systèmes de communication d'alerte
  - 1.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 1.8. Conception du plan cycle en A.P.P.C.C.
  - 1.8.1. Orientations générales de mise en œuvre: Principes de base et programme préalable
  - 1.8.2. Engagement de la direction
  - 1.8.3. Configuration de l'équipe cycle en A.P.P.C.C
  - 1.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
  - 1.8.5. Diagrammes de flux



- 1.9. Élaboration du plan de cycle en A.P.P.C.C
  - 1.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
  - 1.9.2. Les sept principes de base du plan cycle en A.P.P.C.C
    - 1.9.2.1. Identification et analyse des risques
    - 1.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
    - 1.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
    - 1.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
    - 1.9.2.5. Établissement de limites critiques
    - 1.9.2.6. Détermination des actions correctives
    - 1.9.2.7. Vérification du système cycle en A.P.P.C.C
- 1.10. ISO 22000
  - 1.10.1. Principes de l'ISO 22000
  - 1.10.2. Objectif et champ d'application
  - 1.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
  - 1.10.4. Exigences pour son application
  - 1.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

“

*Atteignez l'excellence dans votre profession grâce à cet incroyable diplôme. Commencez 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***.





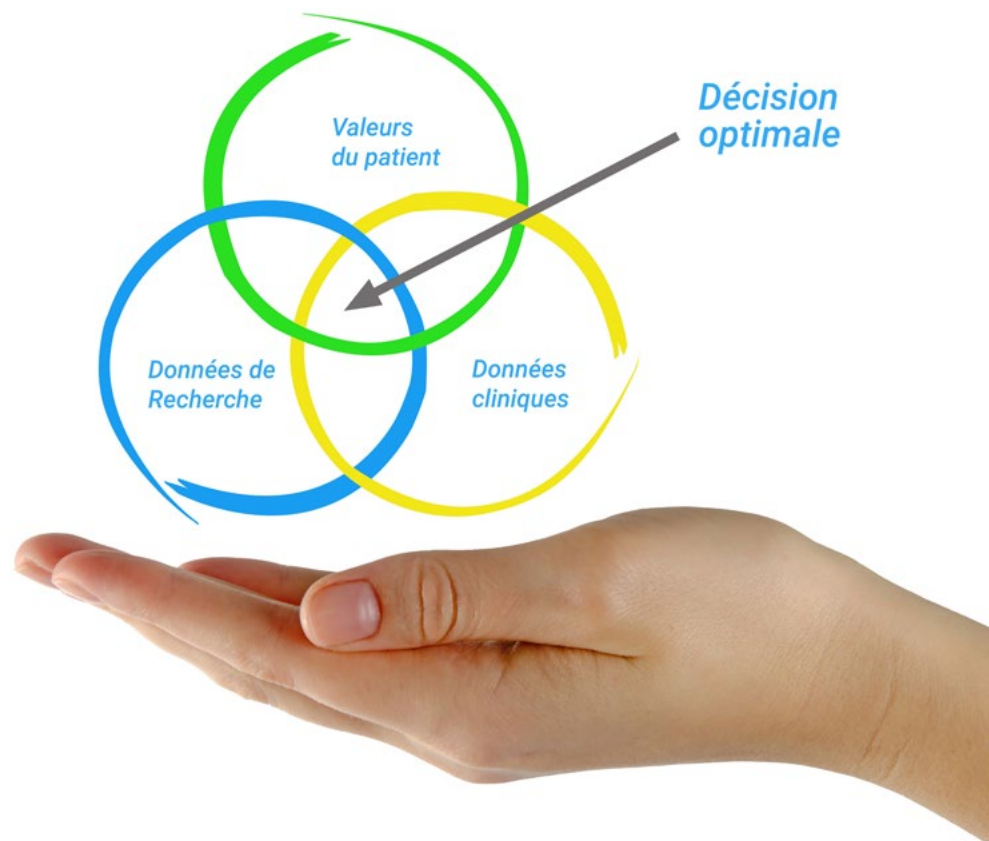
“

*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

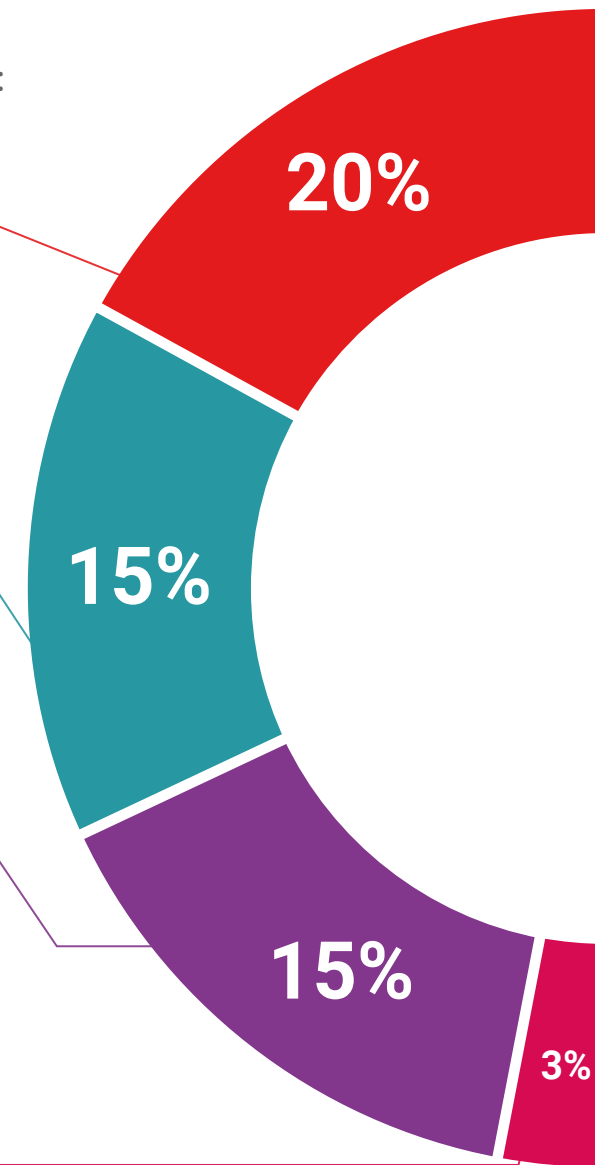
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Gestion de la Qualité et Sécurité Alimentaire 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 Gestion de la Qualité et Sécurité 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 Gestion de la Qualité et Sécurité Alimentaire**

N.º 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

Gestion de la Qualité  
et Sécurité Alimentaire

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

# Certificat

Gestion de la Qualité  
et Sécurité Alimentaire

