

# Certificat

Techniques Analytiques d'Application  
au Contrôle de Qualité dans  
l'Industrie Alimentaire



## Certificat

Techniques Analytiques  
d'Application au Contrôle  
de Qualité dans  
l'Industrie Alimentaire

- » 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/techniques-analytiques-application-controle-qualite-industrie-alimentaire](http://www.techtute.com/fr/nutrition/cours/techniques-analytiques-application-controle-qualite-industrie-alimentaire)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 12*

04

Structure et contenu

---

*page 18*

05

Méthodologie

---

*page 22*

06

Diplôme

---

*page 30*

# 01 Présentation

Ce Certificat a été créé dans le but de fournir aux nutritionnistes les connaissances et les outils nécessaires pour mettre en œuvre avec succès les techniques de contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire. En ce sens, le contrôle de la qualité des processus et des produits est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et garantir les bonnes pratiques de fabrication et de transformation (BPF) dans les processus réalisés dans l'industrie alimentaire. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

*Le meilleur contenu, les meilleurs enseignants et la meilleure méthodologie d'enseignement sont à Tech. Ne laissez pas échapper cette opportunité éducative”*

Ce Certificat met en évidence les outils garantissant la sécurité alimentaire, qui sont obligatoires et sous la responsabilité des producteurs, soit par des contrôles effectués par les laboratoires propres à l'industrie alimentaire, soit par l'externalisation du service auprès de laboratoires alimentaires et de référence pour le contrôle des matières premières et des produits.

Il est d'une importance vitale de connaître les exigences auxquelles doivent répondre les installations, le personnel, les techniques et les équipements du laboratoire, les paramètres de qualité à respecter dans les denrées alimentaires, les matériaux et les processus qui peuvent être analysés conformément à la réglementation, les indices de contrôle de la qualité acceptés, les techniques d'analyse requises pour chaque produit et l'interprétation des résultats. Par conséquent, le contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire, à l'aide d'outils et de techniques analytiques, est essentiel dans le suivi des lots de produits alimentaires dans le but de garantir la sécurité, la qualité et la sûreté des aliments, en assurant l'amélioration continue des processus et des produits grâce à une gestion intégrée de la qualité.

Les Certificats sont assurés par des professeurs universitaires et des professionnels de diverses disciplines dans le domaine de la production primaire, de l'utilisation de techniques analytiques et instrumentales pour le contrôle de la qualité, de la prévention de la contamination accidentelle ou intentionnelle et de la fraude, les schémas réglementaires de la certification en termes de sécurité alimentaire (food safety/food integrity) et la traçabilité (food defence yfood fraud/food authenticity). Ce sont des experts en matière de législation alimentaire et de réglementation sur la qualité et la sécurité, de validation des méthodologies et des processus, de numérisation de la gestion de la qualité, de recherche et de développement de nouveaux aliments et, enfin, de coordination et d'exécution de projets de I+D+i.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à Préparer des professionnels de grande qualité. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque matière spécifique et qui font face à de nouveaux défis chaque jour.

Ce **Certificat en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché. Les caractéristiques les plus importantes du programme sont:

- ◆ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en sécurité alimentaire dans le milieu de la nutrition
- ◆ Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique du programme fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Des nouveautés sur la Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- ◆ Des exercices pratiques afin d'effectuer un processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Son accent spécial sur les méthodologies innovantes en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- ◆ Les 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



*Ce Certificat sera le point de départ idéal pour faire progresser votre carrière et devenir un professionnel prestigieux"*

“

*Le programme que TECH met entre vos mains est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Techniques analytiques d'application dans le contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire pour les nutritionnistes"*

Son corps enseignant comprend des professionnels de la sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition, qui apportent l'expérience de leur travail à ce programme, ainsi que des spécialistes reconnus issus d'entreprises de premier plan et d'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 Information 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 spécialiste doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. Pour ce faire, le professionnel sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus en matière Techniques analytiques d'application dans le contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires et dotés d'une grande expérience.

*Ce programme dispose du meilleur matériel didactique, ce qui vous permettra d'étudier d'une manière contextuelle qui facilitera votre apprentissage.*

*Ce Certificat 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

Ce Certificat en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur. Tout cela, de manière exclusivement pratique, au moyen des contenus théoriques et pratiques les plus complets du secteur. De même, au cours de ce programme, le professionnel abordera les principales interventions du spécialiste en matière de sécurité alimentaire. Cela vous permet d'améliorer et de renforcer vos compétences à cet égard, en étant sûr que vous exécutez les protocoles de manière aussi efficace et sûre que possible.







“

*Apprenez avec la certitude de recevoir le contenu le plus actuel basé sur la plus grande rigueur scientifique du secteur”*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Examiner les réglementations et les normes applicables aux laboratoires alimentaires et définir leur rôle en matière de sécurité alimentaire
- ◆ Analyser les réglementations et les normes de sécurité alimentaire applicables aux matières premières et aux produits dans les laboratoires alimentaires
- ◆ Déterminer les exigences auxquelles doivent répondre les laboratoires d'analyse alimentaire (norme ISO/CEI 17025, applicable à l'accréditation et à la certification des systèmes qualité des laboratoires)
- ◆ Reconnaître le droit du consommateur à acheter des denrées alimentaires sûres, saines et sûres provenant de la chaîne agroalimentaire, tant au niveau national qu'international





## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Établir les caractéristiques de qualité auxquelles doivent répondre les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis en fonction de leur origine, avant leur analyse en laboratoire
- ◆ Développer la méthodologie pertinente pour la conformité du produit, en tenant compte des exigences applicables, considérées par les règlements et les normes
- ◆ Définir la méthodologie la plus appropriée pour permettre l'évaluation de la qualité des aliments : analyse et caractérisation de l'intégrité, y compris la détection des contaminants alimentaires biotiques ou abiotiques, qui peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs
- ◆ Décrire l'échantillonnage des aliments en fonction de leur source, de leur utilisation et de leurs caractéristiques ou spécifications
- ◆ Identifier et reconnaître les techniques d'analyse utilisées dans l'alimentation et gérer un contrôle de qualité adéquat
- ◆ Décrire les principaux contaminants agroalimentaires et connaître l'application des techniques analytiques en fonction du secteur auquel ils appartiennent
- ◆ Décrire le processus d'identification et de garantie de la sécurité des matières premières, des aliments transformés et de l'adéquation de l'eau dans la production de produits alimentaires et d'aliments pour animaux sûrs

# 03

## Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en matière de sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition qui apportent leur expérience professionnelle à ce programme. En outre, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. L'objectif de tout cela est de former des nutritionnistes et de leur fournir les outils académiques nécessaires pour travailler dans ce domaine avec de plus grandes garanties de succès.





“

*Notre équipe pédagogique, experte en sécurité alimentaire d'un point de vue nutritionnel, vous aidera à réussir"*

## Directeur invité internationa

Spécialiste de la **Sécurité Alimentaire**, John Donaghy est un **Microbiologiste** de premier plan avec plus de 20 ans d'expérience professionnelle. Ses connaissances approfondies des agents pathogènes d'origine alimentaire, de l'évaluation des risques et du diagnostic moléculaire l'ont amené à travailler pour des institutions internationales de premier plan telles que **Nestlé** et le **Département des Services Scientifiques de l'Agriculture d'Irlande du Nord**.

Parmi ses principales tâches, il a été chargé des aspects opérationnels liés à la **microbiologie de la sécurité alimentaire**, y compris l'analyse des risques et les points de contrôle critiques. Il a également développé de nombreux programmes de **pré-requis** et de **spécifications bactériologiques** afin de garantir des environnements hygiéniques et sûrs pour une production alimentaire optimale.

Son fort engagement à fournir des services de classe mondiale l'a conduit à combiner son **travail de gestion** avec la **Recherche Scientifique**. À cet égard, il a une **production académique** étendue de plus de 50 articles complets sur des sujets tels que l'impact du **Big Data** sur la gestion dynamique des **risques de sécurité alimentaire**, les aspects microbiologiques des ingrédients laitiers, la détection de l'estérase de l'acide férulique par *Bacillus subtilis*, l'extraction de la pectine des écorces d'agrumes par la polygalaturonase produite dans le sérum ou la production d'enzymes protéolytiques par *Lysobacter gummosus*.

Il intervient également régulièrement lors de conférences et de forums internationaux, où il présente les **méthodologies d'analyse** moléculaire les plus innovantes pour la détection de pathogènes et les techniques de mise en œuvre de systèmes d'excellence dans la fabrication de denrées alimentaires. Il aide ainsi les professionnels à rester à la pointe de ces domaines tout en faisant progresser de manière significative la compréhension du **Contrôle de la Qualité**. En outre, il **sponsorise des projets** internes de recherche et de développement visant à améliorer la sécurité microbiologique des aliments.



## Dr. John, Donaghy

---

- Chef Mondial de la Sécurité Alimentaire, Nestlé, Lausanne, Suisse
- Chef de Projet en Microbiologie de la Sécurité Alimentaire à l'Institut de l'Agroalimentaire et des Sciences Biologiques, Irlande du Nord
- Conseiller Scientifique Principal au sein du Département de l'Agriculture et des Services Scientifiques, Irlande du Nord
- Consultant pour diverses initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement Irlandais et par l'Union Européenne
- Docteur en Sciences, Biochimie, Université d'Ulster
- Membre de la Commission Internationale sur les Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

*Grâce à TECH, vous pourrez apprendre avec les meilleurs professionnels du monde”*

## Direction



### **Mme Limón Garduza, Rocío Ivonne**

- ♦ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie, Université Autonome de Madrid
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA)
- ♦ Ingénieur en Alimentation, diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Enseignant spécialisé en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)

## Professeurs

### **Mme Aranda Rodrigo, Eloísa**

- ♦ Diplômé en sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Elle développe son activité dans le milieu de la production alimentaire, avec l'analyse en laboratoire de l'eau et des aliments
- ♦ Formation aux systèmes de gestion de la qualité, BRC, IFS et sécurité alimentaire ISO 22000
- ♦ Expérience des audits dans le cadre des protocoles ISO 9001 et ISO 17025





# 04

## Structure et contenu

La structure des contenus a été conçue par les meilleurs professionnels du secteur, dotés d'une grande expérience et d'un prestige reconnu dans la profession, avalisé par le volume de cas revus, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la Sécurité alimentaire. Cette équipe, consciente de l'importance du programme dans ce domaine, a conçu le recueil de contenus et d'activités pratiques le plus complet et actualisé du secteur, dans le but de fournir les outils nécessaires pour mener à bien leur pratique quotidienne.



“

*Ce Certificat en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché"*

**Module 1.** Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits.

- 1.1. Types de laboratoires, réglementations et normes
  - 1.1.1. Laboratoires de référence
    - 1.1.1.1. Laboratoire européen de référence
    - 1.1.1.2. Laboratoires Nationaux de référence
  - 1.1.2. Laboratoire alimentaire
  - 1.1.3. Réglementations et normes applicables aux laboratoires (norme ISO/CEI 17025)
    - 1.1.3.1. Exigences générales concernant la compétence des laboratoires
    - 1.1.3.2. Test et étalonnage des équipements
    - 1.1.3.3. Guide pour la validation des méthodes d'analyse
- 1.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
  - 1.2.1. Les NCAP dans la chaîne agro-alimentaire
  - 1.2.2. Autorités compétentes
  - 1.2.3. Base juridique du contrôle officiel
- 1.3. Méthodes officielles d'analyse des aliments
  - 1.3.1. Méthodes d'analyse des aliments pour animaux
  - 1.3.2. Méthodes de Analyse des eau
    - 1.3.2.1. Exigences analytiques selon le R.D. 140/2003
    - 1.3.2.2. Fréquences d'échantillonnage selon le type d'industrie
  - 1.3.3. Méthodes d'Analyse des Céréales
  - 1.3.4. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
  - 1.3.5. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
  - 1.3.6. Méthodes d'analyse des produits de viande
  - 1.3.7. Méthodes d'analyse des matières grasses
  - 1.3.8. Méthodes d'analyse des produits laitiers
  - 1.3.9. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
  - 1.3.10. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
- 1.4. Techniques d'analyse sur site à la réception des aliments frais, à la transformation et au produit fini
  - 1.4.1. Lors de la manipulation des aliments
    - 1.4.1.1. Analyse des environnements et des surfaces
    - 1.4.1.2. Analyse du manipulateur
    - 1.4.1.3. Analyse de l'équipement
  - 1.4.2. Analyse des aliments frais et des produits finis
    - 1.4.2.1. Fiche technique du produit
    - 1.4.2.2. Inspection visuelle
    - 1.4.2.3. Nuancier de couleurs
    - 1.4.2.4. Évaluation organoleptique en fonction du type d'aliment
  - 1.4.3. Analyse physico-chimique de base
    - 1.4.3.1. Détermination de l'indice de maturité du fruit
    - 1.4.3.2. Fermeté
    - 1.4.3.3. Degrés Brix
- 1.5. Techniques d'Analyse nutritionnelle
  - 1.5.1. Détermination des protéines
  - 1.5.2. Détermination des hydrates de carbone
  - 1.5.3. Détermination des graisses
  - 1.5.4. Détermination des cendres
- 1.6. Techniques d'analyse microbiologique et physico-chimique des denrées alimentaires
  - 1.6.1. Techniques de préparation : principes fondamentaux, instrumentation et application alimentaire
  - 1.6.2. Analyse microbiologique
    - 1.6.2.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse microbiologique
  - 1.6.3. Analyse physico-chimique
    - 1.6.3.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse physico-chimique



- 1.7. Techniques instrumentales d'analyse d'aliments
  - 1.7.1. Caractérisation, indices de qualité et conformité des produits
    - 1.7.1.1. Sécurité alimentaire / Intégrité alimentaire
  - 1.7.2. Analyse des résidus de substances interdites dans les aliments
    - 1.7.2.1. Résidus organiques et inorganiques
    - 1.7.2.2. Métaux lourds
    - 1.7.2.3. Additifs
  - 1.7.3. Analyse de substances interdites dans les aliments
    - 1.7.3.1. Le lait
    - 1.7.3.2. Le vin
    - 1.7.3.3. Le miel
- 1.8. Techniques analytiques utilisées pour les OGM et les nouveaux aliments
  - 1.8.1. Concept
  - 1.8.2. Techniques de détection
- 1.9. Nouvelles techniques d'analyse pour prévenir la fraude alimentaire
  - 1.9.1. Fraude alimentaire
  - 1.9.2. L'authenticité des aliments
- 1.10. Délivrance des certificats d'analyse
  - 1.10.1. Dans l'industrie alimentaire
    - 1.10.1.1. Rapports internes
    - 1.10.1.2. Rapports aux clients et aux fournisseurs
    - 1.10.1.3. Expertise bromatologique
  - 1.10.2. Laboratoires de référence
  - 1.10.3. Laboratoire alimentaire
  - 1.10.4. Laboratoires de arbitrage



*Ce programme vous permettra de progresser professionnellement de manière confortable car elle est dispensée à distance*

# 05

# 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

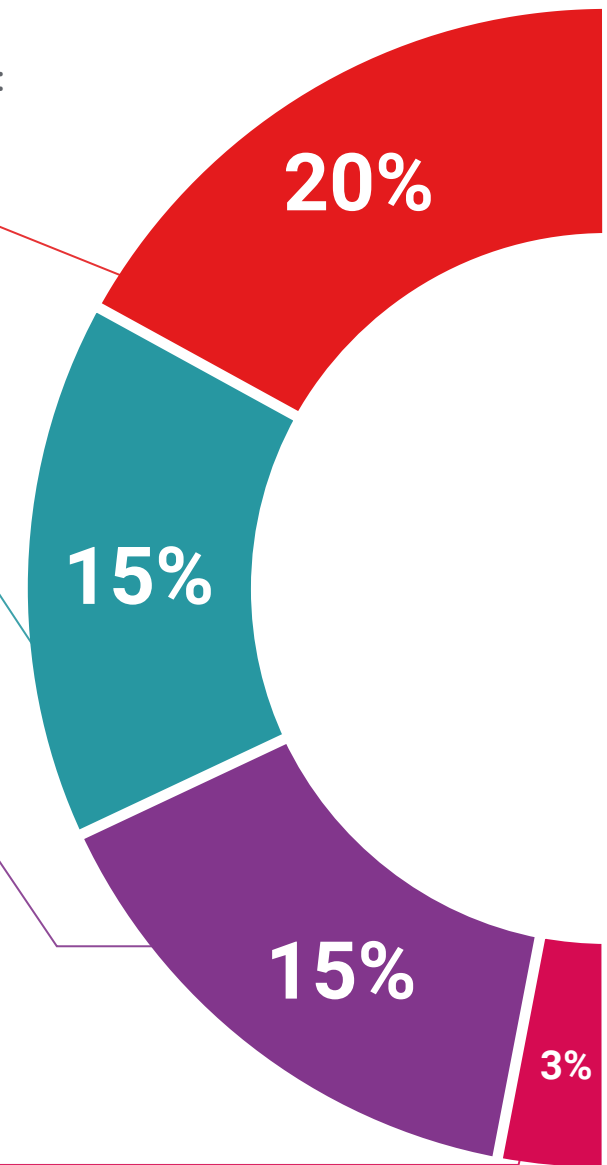
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

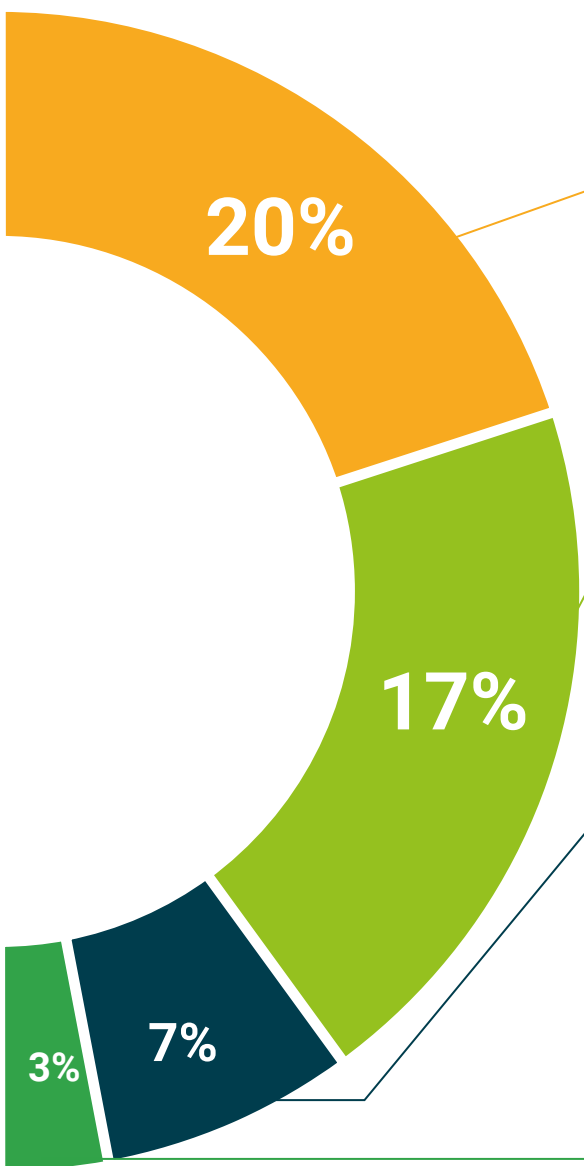
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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.



# 06 Diplôme

Le Certificat en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie 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.



“

*Finalisez cette formation avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”*

Ce **Certificat en Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception le 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 Techniques Analytiques d'Application au Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaire**

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.





## Certificat

Techniques Analytiques  
d'Application au Contrôle  
de Qualité dans  
l'Industrie Alimentaire

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

# Certificat

Techniques Analytiques d'Application  
au Contrôle de Qualité dans  
l'Industrie Alimentaire

