

# Certificat

Technologie et Culture  
de l'Industrie Alimentaire





## Certificat

### Technologie et Culture de l'Industrie 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/technologie-culture-industrie-alimentaire](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/technologie-culture-industrie-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

Le comportement alimentaire des individus est fortement influencé par les aspects socio-économiques et culturels qui imprègnent leur vie, car ces derniers guident la décision lors de l'achat d'un produit. Par conséquent, la compréhension de ces éléments devient fondamentale pour les spécialistes intéressés par le domaine de la Nutrition, car ils doivent avoir une vision intégrale et actualisée de la relation entre la Technologie, la Culture et l'alimentation. Ainsi, l'étude de ce programme permettra aux étudiants non seulement d'exceller dans ce domaine professionnel, mais aussi d'acquérir une connaissance plus large des modèles et des éléments qui conditionnent les préférences de chaque personne. Tout cela grâce à une méthodologie 100% en ligne qui vous permettra de mieux contrôler votre temps.





“

*Saisissez l'opportunité de vous plonger dans le monde fascinant de la Technologie et la Culture de l'Industrie Alimentaire. Inscrivez-vous maintenant"*

De nos jours, l'alimentation est devenue un élément très important de la société, car elle est principalement responsable de la santé et du bien-être de la population. C'est pourquoi il est important que les spécialistes disposent d'une vue d'ensemble des nuances culturelles liées à l'alimentation, en intégrant les éléments d'adaptation du régime alimentaire dans les différentes sociétés.

En conséquence, ce Certificat fournira à l'étudiant une formation contemporaine sur les particularités de ce domaine en constante évolution. Ainsi, l'étudiant pourra élargir ses connaissances et renforcer ses compétences afin d'exceller dans cette industrie, et les domaines tels que la Recherche, le Développement de produits, le Marketing et la Communication.

Au cours de ce parcours académique, vous explorerez un large éventail de sujets liés à la culture dans l'industrie alimentaire, en commençant d'abord par son histoire, puis en analysant les facteurs socio-culturels qui influencent la consommation. Vous identifierez également les tendances actuelles de ce marché et le rôle que joue la technologie.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet de dispenser un enseignement 100 % en ligne, qui permet aux étudiants d'étudier depuis n'importe où et d'organiser leurs horaires selon leurs besoins, puisqu'ils bénéficieront d'un accès à des ressources multimédias 24h/24h. Vous renforcerez également vos capacités de résolution de problèmes et améliorerez vos compétences professionnelles, car vous analyserez des cas pratiques de simulation d'un environnement réel.

Ce **Certificat en Technologie et Culture de l'Industrie Alimentaire** 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 Technologie et Culture dans l'Industrie Alimentaire
- ◆ Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations scientifiques et sanitaires sur les disciplines médicales indispensables à la pratique professionnelle
- ◆ Les exercices pratiques d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Les méthodologies innovantes
- ◆ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une simple connexion à internet



*Inscrivez-vous dès aujourd'hui à ce Certificat et découvrez un nouvel horizon des connaissances pour développer votre carrière"*

“

*Les traditions culturelles et religieuses d'une communauté sont deux aspects qui affectent l'alimentation de ses membres et ce diplôme vous permettra d'approfondir cet exercice"*

Le programme comprend dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés 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 en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent tout au long de la formation. Pour ce faire, il sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus.

*Depuis le confort de votre domicile et à votre rythme, vous acquerez des connaissances actualisées dans ce domaine.*

*Les avancées technologiques dans le domaine de la Nutrition ont influencé la société de consommation. Démarrez ce programme et découvrez comment cela fonctionne.*



# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme académique est de doter les étudiants des outils nécessaires, pour de construire une véritable perspective sur l'évolution culturelle de l'industrie alimentaire ainsi que les habitudes de consommation les plus courantes de la population. Ainsi, les étudiants pourront mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine et améliorer leurs compétences pour traiter les aspects qui ont une forte influence sur le choix du produit à acheter.







“

*En étudiant les concepts qui influencent le plus les choix alimentaires du public, vous pourrez vous forger une vision large des habitudes de consommation"*



## 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





## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Analyser l'évolution historico-culturelle de la transformation et de la consommation d'aliments ou de groupes d'aliments spécifiques
- ◆ Relier les progrès de la connaissance scientifique et technique de l'alimentation au progrès culturel et technologique
- ◆ Identifier les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité des aliments
- ◆ Différencier les caractéristiques essentielles des aliments et les branches de l'industrie alimentaire dans le contexte de la nutrition actuelle

“

*Étudier avec le contenu le plus récent et la meilleure méthodologie d'enseignement? Ce programme combine les deux et vous offre une éducation de haute qualité. Commencez dès maintenant”*

# 03

## Structure et contenu

Le plan de ce Certificat a été élaboré par experts en Nutrition. De cette manière, les étudiants acquerront des connaissances spécialisées et actualisées, sur les facteurs les plus importants qui impliquent l'alimentation dans différents contextes culturels, ainsi que les progrès technologiques qui sont intégrés dans l'étude de ses particularités. Grâce à l'exploration de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, les étudiants pourront améliorer leurs compétences professionnelles dans ce domaine.



“

*Maîtriser la connaissance des facteurs socio-culturels qui régissent l'alimentation des populations est une compétence que vous atteindrez à l'issue de ce programme"*

## Module 1. Alimentation, technologie et culture

- 1.1. Introduction à la culture alimentaire
  - 1.1.1. Alimentation et nutrition: l'homme en tant qu' omnivore
  - 1.1.2. Concept de culture alimentaire et de comportement alimentaire
  - 1.1.3. L'alimentation humaine dans différents types de sociétés
  - 1.1.4. Concept d'adaptation alimentaire: Exemples d'adaptation alimentaire
- 1.2. Facteurs conditionnant l'alimentation
  - 1.2.1. Signification idéologique de l'alimentation
  - 1.2.2. Régime alimentaire et sexe
  - 1.2.3. Modes d'alimentation dans différentes cultures: production, consommation et comportement
- 1.3. Religion et alimentation
  - 1.3.1. Aliments autorisés et interdits
  - 1.3.2. Relation entre l'alimentation et les rituels religieux
  - 1.3.3. Pratiques et comportements alimentaires liés à la religion
- 1.4. Base historique de l'alimentation
  - 1.4.1. Principaux changements dans les régimes alimentaires de l'homme à différentes étapes de l'histoire
  - 1.4.2. Préhistoire
  - 1.4.3. Les temps anciens
  - 1.4.4. Moyen Âge
  - 1.4.5. Impact de la découverte de l'Amérique sur l'alimentation Européenne et le Nouveau Monde
  - 1.4.6. L'ère moderne
- 1.5. Progrès scientifiques et alimentation
  - 1.5.1. La révolution industrielle
  - 1.5.2. Impact des découvertes scientifiques et des développements technologiques sur l'alimentation
- 1.6. Alimentation contemporaine I
  - 1.6.1. Les facteurs socio-économiques-économiques et démographiques qui façonnent les régimes alimentaires d'aujourd'hui
  - 1.6.2. Alimentation et immigration
  - 1.6.3. L'homme et l'abondance dans le monde, mythes et réalités





- 1.7. Alimentation contemporaine II
  - 1.7.1. Nouvelles tendances en matière d'alimentation
  - 1.7.2. L'essor de la restauration collective et du fast-food
  - 1.7.3. Intérêt pour l'alimentation et la santé
- 1.8. Acceptabilité des aliments
  - 1.8.1. Conditions physiologiques et psychologiques
  - 1.8.2. Concept de qualité des aliments
  - 1.8.3. Évaluation de l'acceptabilité des aliments
- 1.9. Techniques de communication
  - 1.9.1. Marketing alimentaire
  - 1.9.2. Éléments du marketing
  - 1.9.3. Ressources pour la publicité alimentaire
  - 1.9.4. Influence de la publicité sur le comportement alimentaire
- 1.10. Facteurs socioculturels de l'alimentation
  - 1.10.1. Relations sociales
  - 1.10.2. Expression des sentiments, du prestige et du pouvoir
  - 1.10.3. Groupes sociaux du Néolithique et du Paléolithique



*Bénéficiez de la meilleure méthodologie d'apprentissage disponible sur le marché et rejoignez la plus grande université en ligne du monde"*

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***.





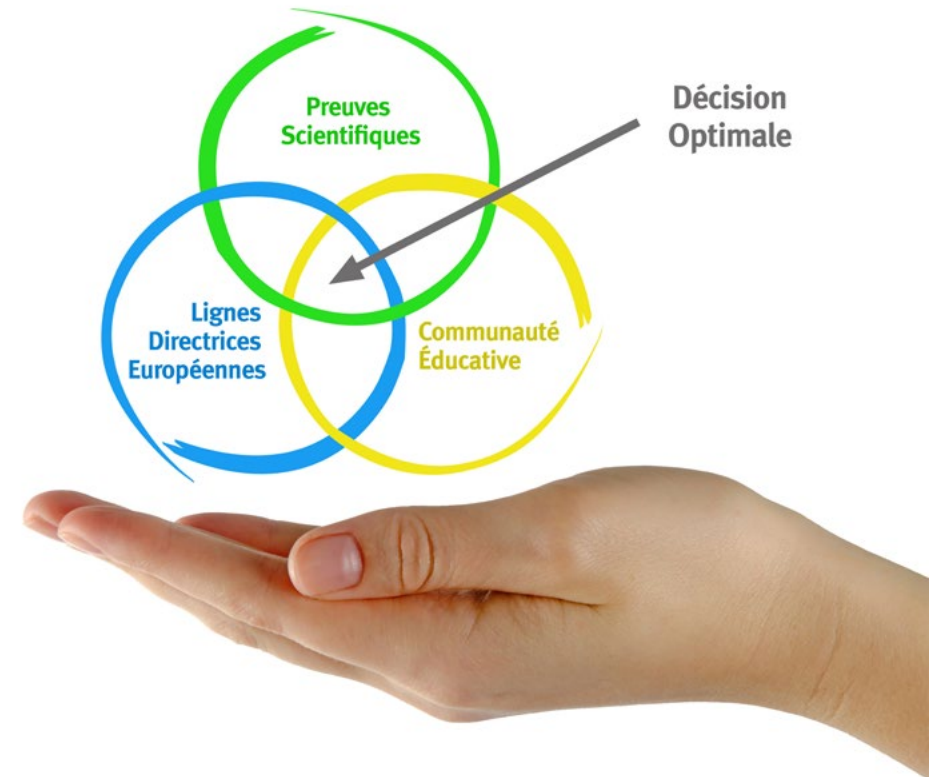
“

*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

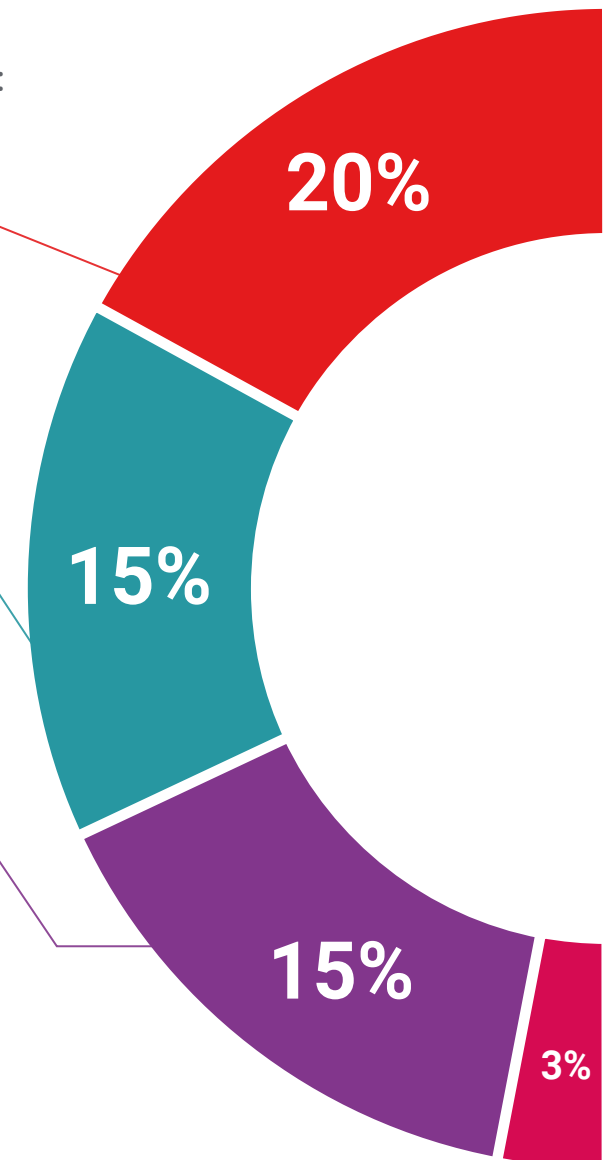
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

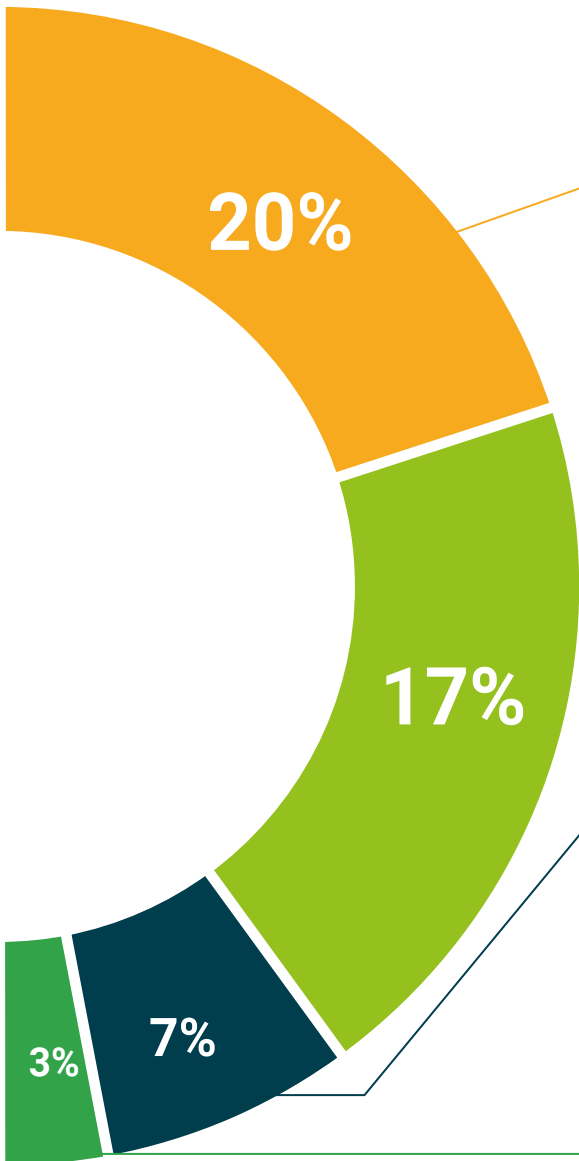
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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 Technologie et Culture en 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.





“

*Complétez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans déplacements, ni formalités administratives”*

Ce **Certificat en Technologie et Culture de l'Industrie 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 Technologie et Culture de l'Industrie Alimentaire**

N.º 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  
apprentissage institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

### Certificat

Technologie et Culture  
de l'Industrie Alimentaire

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

# Certificat

Technologie et Culture  
de l'Industrie Alimentaire

