

Certificat Avancé

Contrôle de Qualité dans
les Industries Alimentaires





Certificat Avancé

Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 450 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-contrrole-qualite-industries-alimentaires

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 24

06

Diplôme

page 32

01

Présentation

L'un des moyens les plus efficaces pour protéger la santé des personnes est le contrôle de la qualité, car il permet de s'assurer que les aliments consommés répondent à une série de garanties en termes de salubrité et de qualité. Dans ce sens, et sachant que la sécurité alimentaire est essentielle pour protéger la santé des personnes, la nécessité d'investir dans la recherche et la formation dans ce domaine est évidente. Pour ces raisons, ce programme se concentre sur l'étude des principaux contrôles de qualité qui doivent être effectués dans l'industrie alimentaire. Le professionnel doit profiter de l'opportunité offerte par TECH et acquérir des connaissances solides dans ce domaine qui lui permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Apprenez tout ce que vous devez savoir sur le contrôle de la qualité des aliments et devenez un nutritionniste accompli avec les garanties d'une université prestigieuse”

Le contrôle de la qualité des processus et des produits est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et garantir la sécurité des processus réalisés dans l'industrie alimentaire. Il est donc important que les professionnels du secteur se spécialisent dans ce domaine, qui couvre l'ensemble de la chaîne de production alimentaire d'origine animale. Cela rend obligatoire pour toutes les industries alimentaires d'avoir un plan de sécurité alimentaire.

D'autre part, les crises alimentaires qui se sont produites au cours des dernières décennies au niveau européen et mondial ont démontré la nécessité de disposer de systèmes permettant d'identifier, de localiser et de retirer les produits susceptibles de présenter un risque pour la sécurité alimentaire et un danger pour la santé de la population. En outre, ce programme couvre la gestion intégrale de la sécurité alimentaire, couvrant tous les aspects nécessaires pour se spécialiser dans ce domaine et entrer dans un secteur de plus en plus demandé par les professionnels du secteur alimentaire.

Les enseignants de ce Certificat Avancé sont des professeurs d'université et des professionnels de diverses disciplines 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, de la contamination intentionnelle et de la fraude, des schémas réglementaires pour la certification de la sécurité alimentaire (food safety / Food integrity) et la traçabilité (food defence y Food fraud/food authenticity).

Ce diplôme a été conçu pour répondre à la demande de divers profils professionnels et disciplines. Elle est également axée sur la compréhension et l'apprentissage de compétences techniques, de gestion et d'exécution de projets, ainsi que sur le développement des compétences requises par un secteur alimentaire compétitif, innovant et moderne. Il s'agit d'un projet éducatif dont l'objectif est de spécialiser des professionnels de grande qualité. Un programme conçu par des experts du domaine qui préparera les diplômés à être capables de relever les défis qui se présentent dans leur travail quotidien.

Ce **Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivants:

- » Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire au niveau nutritionnelle
- » Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- » Actualités sur le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- » Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être utilisé pour améliorer l'apprentissage
- » Il met l'accent sur les méthodologies innovantes en Contrôle de Qualité dans l'Industrie Alimentaires
- » Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- » La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Dans son projet éducatif, TECH cherche à former des professionnels de grande qualité, si vous voulez y parvenir, n'hésitez pas à vous inscrire dans ce Certificat Avancé”

“

Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire pour mettre à jour vos connaissances en nutrition appliquée au Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires”

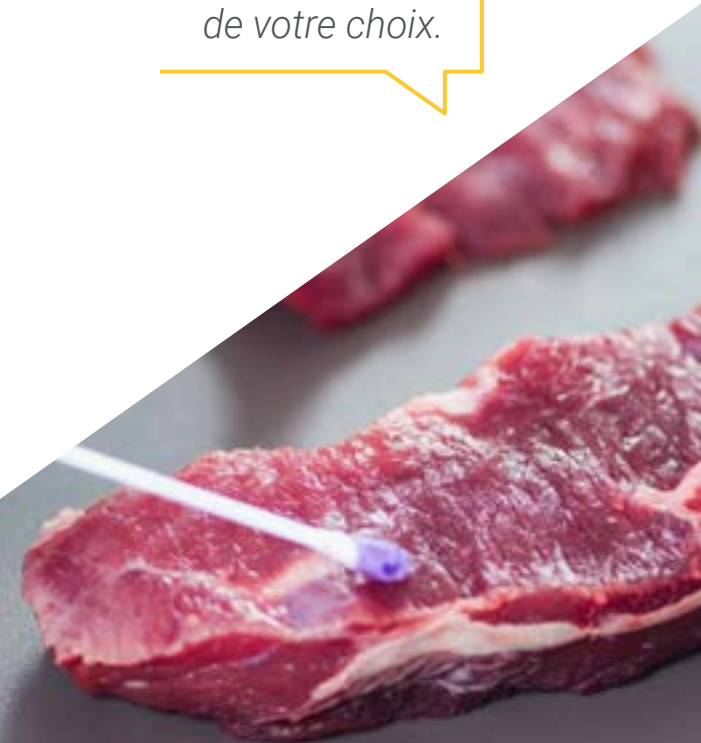
Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la nutrition, qui apportent leur expérience professionnelle à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus issus de grandes entreprises et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, développé avec les dernières technologies éducatives, permettra au professionnel d'apprendre de manière située et contextuelle, c'est-à-dire dans un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour 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 Avancé. Pour ce faire, le professionnel aura l'aide d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus en nutrition sportive et disposant d'une grande expérience.

Vous pouvez être le prochain à prendre soin de la santé des consommateurs en développant les bases de l'hygiène et de la traçabilité dans la production des matières premières.

Une qualification 100% en ligne qui vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel. Vous pourrez étudier à partir de n'importe quel appareil doté d'une connexion Internet et au moment de votre choix.



02 Objectifs

Le Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur. Le contenu du programme est orienté de manière à ce que l'étudiant parvienne à atteindre les compétences requises par ce secteur sur le lieu de travail, comme le développement des bases qui garantissent les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité dans la production des matières premières pour la tranquillité du consommateur. De même, au cours de ce Certificat Avancé, le professionnel abordera les principales interventions du spécialiste dans le domaine du contrôle de la qualité, en élevant ses compétences dans ce domaine, avec l'assurance de réaliser les protocoles de la manière la plus efficace et sûre possible.



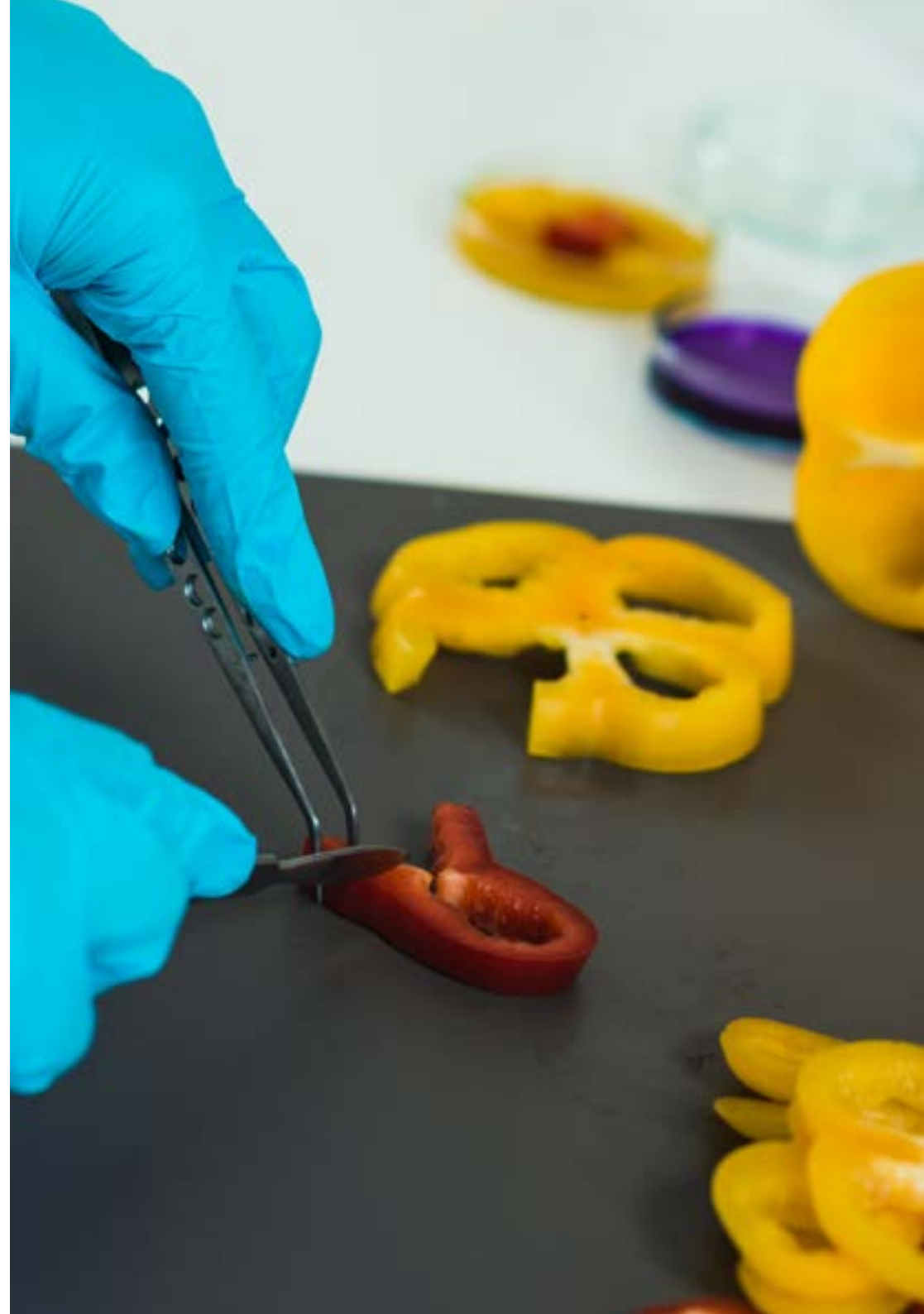
“

Améliorez vos compétences et obtenez ce Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires”



Objectifs généraux

- » Développer les bases des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans la production des matières premières
- » Préciser les réglementations applicables en matière de production animale primaire, ainsi que les systèmes d'audit interne et de certification
- » Définir des objectifs de développement durable
- » 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 aliments sûrs, sains et sans danger issus de la chaîne agroalimentaire, tant au niveau national qu'international
- » Analyser les fondements, les exigences, les réglementations et les principaux outils utilisés dans la traçabilité des différents points de la chaîne alimentaire
- » Analyser le système permettant d'établir un lien entre le produit alimentaire et l'origine de ses composants, le processus de fabrication et la distribution
- » Évaluer les processus de l'industrie alimentaire afin d'identifier les articles qui ne répondent pas aux exigences spécifiques pour garantir la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs
- » Développer les bases pour l'application des différentes phases du système de traçabilité dans les entreprises alimentaires





Objectifs spécifiques

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- » Établir les principes de base de la sécurité alimentaire
- » Compiler les bases de données de référence sur les réglementations applicables en matière de sécurité alimentaire
- » Développer les aspects pertinents de la production des aliments d'origine animale et de leurs dérivés
- » Établir les bases du bien-être animal, de l'élevage à l'abattage
- » Préciser les mécanismes d'audit interne et de certification de la production primaire
- » Analyser les aliments de qualité différenciée et le système de certification de ces produits
- » Évaluer l'impact de l'industrie agroalimentaire sur l'environnement
- » Examiner la contribution de l'industrie agroalimentaire aux objectifs de développement durable

Module 2. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- » 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 observant le secteur auquel il appartient
- » Identifier le processus permettant d'identifier et de garantir la sécurité des matières premières, des aliments transformés et l'adéquation de l'eau dans la production de produits sûrs pour la consommation humaine et animale

Module 3. Logistique et traçabilité des lots

- » Définir le contexte de la logistique et de la traçabilité
- » Examiner les différents types de traçabilité et leur champ d'application
- » Analyser les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire dans le contexte de la traçabilité
- » Établir le champ d'application de la traçabilité dans son caractère exécutoire
- » Analyser les différents systèmes de traçabilité et d'identification des lots
- » Identifier et définir la responsabilité des différents acteurs de la chaîne alimentaire en matière de traçabilité
- » Décrire la structure et la mise en œuvre d'un plan de traçabilité
- » Identifier et découvrir les principaux outils d'identification des lots
- » Établir des procédures de traçage, d'immobilisation et de rappel des produits en cas d'incidents
- » Identifier, analyser et expliquer le processus logistique à chaque point de la chaîne alimentaire

03

Direction de la formation

Le nutritionniste qui choisit ce Certificat Avancé disposera d'un programme élaboré par des spécialistes de divers domaines du secteur alimentaire en rapport avec les paramètres de qualité que doit suivre cette industrie, de sorte qu'il sera pleinement qualifié pour le développement des fonctions associées. L'excellence fixée par TECH vise à fournir aux étudiants les outils dont ils ont besoin pour faire passer leur carrière au niveau supérieur. Des qualifications telles que celle-ci nécessitent une équipe d'enseignants hautement qualifiés qui garantissent à l'étudiant un processus d'apprentissage complet et actualisé, en suivant les mesures stipulées en matière de qualité alimentaire, depuis le bien-être de la matière première jusqu'à l'utilisation de techniques d'analyse innovantes en laboratoire. C'est pourquoi TECH n'emploie que des enseignants ayant une grande expérience du secteur





“

Des spécialistes de la qualité et de la sécurité alimentaires vous donneront les lignes directrices à suivre sur la voie du succès”

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



Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Doctorat en Chimie Agricole et Bromatologie (Université Autonome de Madrid)
- Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA) (Université d'Oviedo)
- Ingénieur en Alimentation, Diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- Conférencière spécialisée 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

Dr Colina Coca, Clara

- » Professeur Collaboratrice UOC. Depuis 2018
- » Doctorat en nutrition en Sciences et Technologies des Aliments
- » Master en Qualité et Sécurité alimentaire: Système APPCC
- » Diplôme en Nutrition Sportive

Mme Escandell Clapés, Érica

- » Chef du Département de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire de l'industrie de la viande SUBIRATS GROUP (2015 - présent)
- » Diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation. (Université de Vic)
- » Master en Développement et Innovation Alimentaire
- » Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique

Dr Moreno Fernández, Silvia

- » Chercheur postdoctorant. Université Complutense de Madrid. Depuis 2019
- » Doctorat en Sciences de l'Alimentation (Université Autonome de Madrid.)
- » Diplômé en Médecine Biologie à l'Université Complutense de Madrid. Spécialisé dans le développement de nouveaux aliments et le traitement des sous-produits de l'industrie alimentaire

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires est structuré en trois modules avec un contenu spécifique actualisé, choisi par des professionnels ayant une grande expérience du secteur. L'objectif est que les étudiants acquièrent une connaissance approfondie de la traçabilité des matières premières et des lots, ainsi que des techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des différents processus et produits jusqu'à leur acquisition par le consommateur. Tout cela est distribué par des thèmes et sous-thèmes qui donnent une vision globale et spécifique de tous les concepts à approfondir par l'étudiant, accompagnés de cas pratiques pour qu'il sache affronter et résoudre les différents problèmes qu'il pourra rencontrer dans le futur.



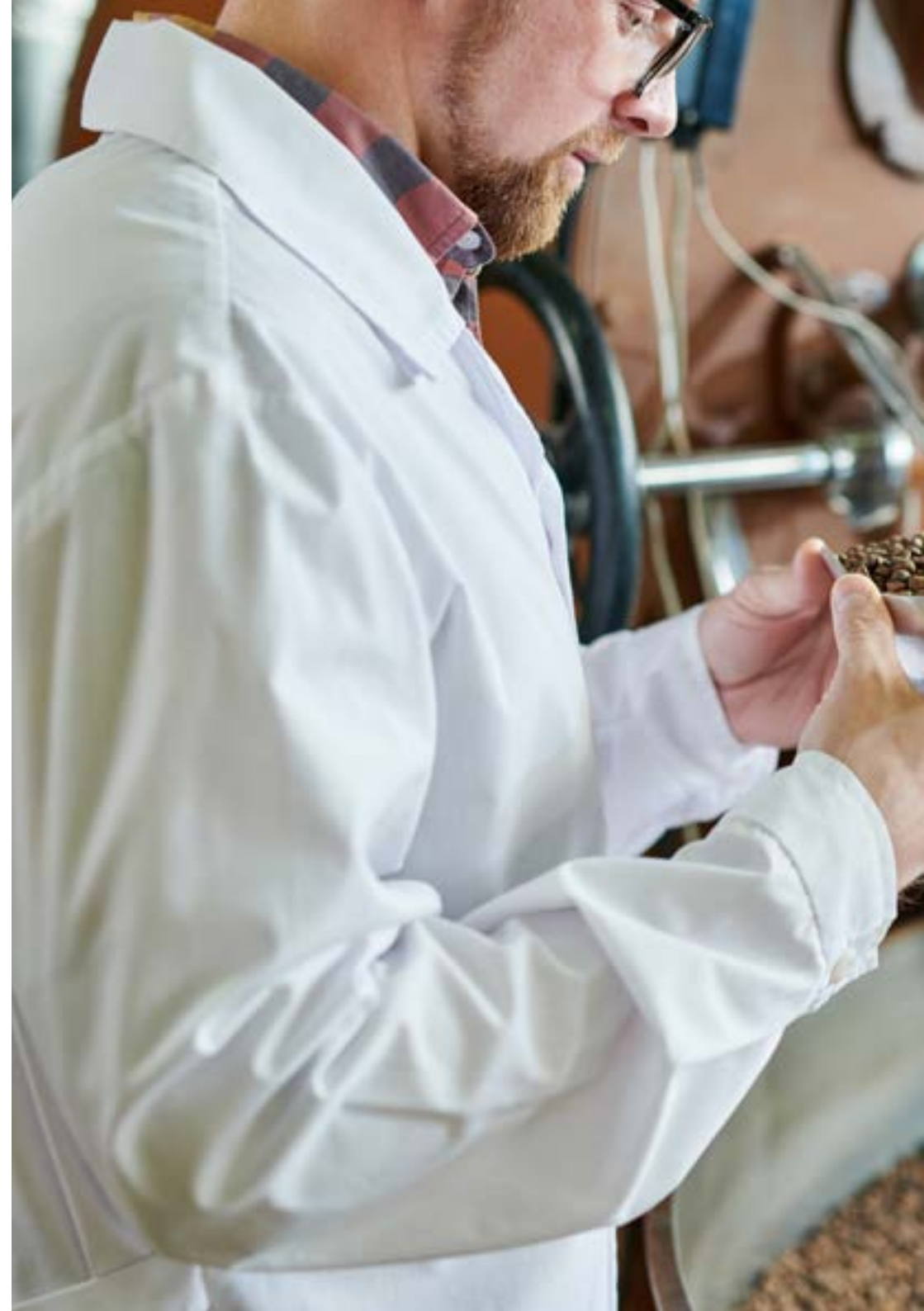


“

C'est le moment d'élargir vos connaissances et de vous spécialiser, ne manquez pas l'opportunité que vous recherchez”

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- 1.1. Principes de base de la sécurité alimentaire
 - 1.1.1. Principaux objectifs de la sécurité alimentaire
 - 1.1.2. Concepts de base
 - 1.1.3. Traçabilité. Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 1.2. Plan d'hygiène général
 - 1.2.1. Concepts de base
 - 1.2.2. Types de plans d'hygiène générale
- 1.3. Production primaire de denrées alimentaires d'origine animale
 - 1.3.1. Aspects fondamentaux et bien-être des animaux
 - 1.3.2. Élevage et alimentation
 - 1.3.3. Transport d'animaux vivants
 - 1.3.4. Abattage des animaux
- 1.4. Production primaire de sous-produits animaux. Distribution des matières premières
 - 1.4.1. Production de lait
 - 1.4.2. Production de volaille
 - 1.4.3. Distribution de matières premières d'origine animale
- 1.5. Production primaire de denrées alimentaires d'origine végétale
 - 1.5.1. Aspects fondamentaux
 - 1.5.2. Types de cultures végétales
 - 1.5.3. Autres produits agricoles
- 1.6. Bonnes pratiques en matière de production végétale. Utilisation de produits phytosanitaires
 - 1.6.1. Sources de contamination des aliments d'origine végétale
 - 1.6.2. Transport de matières premières d'origine végétale et prévention des risques
 - 1.6.3. Utilisation de produits phytosanitaires
- 1.7. L'eau dans l'industrie agroalimentaire
 - 1.7.1. Élevage de bétail
 - 1.7.2. Agriculture
 - 1.7.3. Aquaculture
 - 1.7.4. L'eau potable dans l'industrie





- 1.8. Audit et certification de la production primaire
 - 1.8.1. Systèmes d'audit de contrôle officiel
 - 1.8.2. Certifications alimentaires
- 1.9. Des aliments de qualité différenciée
 - 1.9.1. Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 - 1.9.2. Indication Géographique Protégée (IGP)
 - 1.9.3. Spécialité Traditionnelle Garantie (TSG)
 - 1.9.4. Conditions de qualité facultatives
 - 1.9.5. Utilisation de variétés végétales et de races animales
 - 1.9.6. Agriculture biologique et élevage d'animaux
- 1.10. Industrie alimentaire et environnement
 - 1.10.1. Objectifs de Développement Durable (ODD)
 - 1.10.2. Solutions proposées par l'industrie agro-alimentaire
 - 1.10.3. Les organismes génétiquement modifiés, une voie vers le développement durable

Module 2. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- 2.1. Types de laboratoires, réglementations et normes
 - 2.1.1. Laboratoires de référence
 - 2.1.1.1. Laboratoire européen de référence
 - 2.1.1.2. Laboratoires de référence nationaux
 - 2.1.2. Laboratoire alimentaire
 - 2.1.3. Réglementations et normes applicables aux laboratoires (ISO/IEC 17025)
 - 2.1.3.1. Exigences Générales concernant la compétence des laboratoires
 - 2.1.3.2. Test et étalonnage des équipements
 - 2.1.3.3. Mise en œuvre et validation des méthodes d'analyse
- 2.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 2.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 2.2.2. Autorités compétentes
 - 2.2.3. Soutien juridique au contrôle officiel

- 2.3. Méthodes officielles d'analyse des aliments
 - 2.3.1. Méthodes d'analyse des aliments pour animaux
 - 2.3.2. Méthodes d'analyse de l'eau
 - 2.3.2.1. Exigences analytiques selon le RD 140/2003
 - 2.3.2.2. Fréquences d'échantillonnage selon le type d'industrie
 - 2.3.3. Méthodes d'analyse des céréales
 - 2.3.4. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 2.3.5. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
 - 2.3.6. Méthodes d'analyse des produits carnés
 - 2.3.7. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
 - 2.3.8. Méthodes d'analyse des produits laitiers
 - 2.3.9. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
 - 2.3.10. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
- 2.4. Techniques d'analyse sur site dans la réception, la transformation et le produit fini des aliments frais
 - 2.4.1. Lors de la manipulation des aliments
 - 2.4.1.1. Analyse des environnements et des surfaces
 - 2.4.1.2. Analyse du manipulateur
 - 2.4.1.3. Analyse de l'équipement
 - 2.4.2. Analyse des aliments frais et des produits finis
 - 2.4.2.1. Fiches techniques des produits
 - 2.4.2.2. Inspection visuelle
 - 2.4.2.3. Nuancier de couleurs
 - 2.4.2.4. Évaluation organoleptique en fonction du type d'aliment
 - 2.4.3. Analyse physico-chimique de base
 - 2.4.3.1. Détermination de l'indice de maturité du fruit
 - 2.4.3.2. Fermeté
 - 2.4.3.3. Degrés brix
- 2.5. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 2.5.1. Détermination des protéines
 - 2.5.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 2.5.3. Détermination des graisses
 - 2.5.4. Détermination des cendres
- 2.6. Techniques d'analyse microbiologique et physico-chimique des aliments
 - 2.6.1. Techniques de préparation: principes fondamentaux, instrumentation et application alimentaire
 - 2.6.2. Analyse microbiologique
 - 2.6.1.2. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse microbiologique
 - 2.6.3. Analyse physico-chimique
 - 2.6.3.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse physico-chimique
- 2.7. Techniques instrumentales dans l'analyse des aliments
 - 2.7.1. Caractérisation, indices de qualité et conformité du produit
 - 2.7.1.1. *Food safety/Food integrity*
 - 2.7.2. Analyse des résidus de substances interdites dans les aliments
 - 2.7.2.1. Résidus organiques et inorganiques
 - 2.7.2.2. Métaux lourds
 - 2.7.2.3. Additifs
 - 2.7.3. Analyse des substances adultérantes dans les aliments
 - 2.7.3.1. Lait
 - 2.7.3.2. Vin
 - 2.7.3.3. Miel
- 2.8. Techniques analytiques utilisées pour les OGM et les nouveaux aliments
 - 2.8.1. Concept
 - 2.8.2. Techniques de détection
- 2.9. Nouvelles techniques d'analyse pour prévenir la fraude alimentaire
 - 2.9.1. *Food Fraud*
 - 2.9.2. *Food Authenticity*
- 2.10. Délivrance des certificats d'analyse
 - 2.10.1. Dans l'industrie alimentaire
 - 2.10.1.1. Rapports internes
 - 2.10.1.2. Rapports aux clients et aux fournisseurs
 - 2.10.1.3. Expertise bromatologique
 - 2.10.2. Dans les laboratoires de référence
 - 2.10.3. Dans les laboratoires alimentaires
 - 2.10.4. Dans les laboratoires d'arbitrage

Module 3. Logistique et traçabilité des lots

- 3.1. Introduction à la traçabilité
 - 3.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 3.1.2. Concept de traçabilité
 - 3.1.3. Types de traçabilité
 - 3.1.4. Systèmes d'information
 - 3.1.5. Avantages de la traçabilité
- 3.2. Cadre Juridique de la traçabilité. Partie I
 - 3.2.1. Introduction
 - 3.2.2. Législation horizontale relative à la traçabilité
 - 3.2.3. Législation verticale relative à la traçabilité
- 3.3. Cadre Juridique de la traçabilité. Partie II
 - 3.3.1. Application obligatoire du système de traçabilité
 - 3.3.2. Objectifs du système de traçabilité
 - 3.3.3. Responsabilités juridiques
 - 3.3.4. Régime de sanctions
- 3.4. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 3.4.1. Introduction
 - 3.4.2. Étapes précédentes
 - 3.4.3. Plan de traçabilité
 - 3.4.4. Système d'Identification des produits
 - 3.4.5. Méthodes de contrôle du système
- 3.5. Outils d'identification des produits
 - 3.5.1. Outils manuels
 - 3.5.2. Outils automatisés
 - 3.5.1.1 Code-barres EAN
 - 3.5.1.2 RFID// EPC
 - 3.5.3. Enregistrements
 - 3.5.3.1. Registres identification des matières premières et autres matériaux
 - 3.5.3.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 3.5.3.3. Fiche d'identification du produit final
 - 3.5.3.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 3.5.3.5. Période de conservation des données
- 3.6. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
 - 3.6.1. Plan de gestion des incidents
 - 3.6.2. Gérer les plaintes des clients
- 3.7. Chaînes d'approvisionnement ou *Supply Chain*
 - 3.7.1. Définition
 - 3.7.2. Étapes de la *Supply Chain*
 - 3.7.3. Tendances de la chaîne d'approvisionnement
- 3.8. Logistique
 - 3.8.1. Processus logistique
 - 3.8.2. Chaîne d'approvisionnement et logistique
 - 3.8.3. Emballage
 - 3.8.4. Emballage
- 3.9. Modes et moyens de transport
 - 3.9.1. Concept de transport
 - 3.9.2. Modes de transport, avantages et inconvénients
- 3.10. Logistique des produits alimentaires
 - 3.10.1. Chaîne du froid
 - 3.10.2. Produits périssables
 - 3.10.3. Produits non périssables



Vos tâches en tant que nutritionniste expert en Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire sont essentielles pour les consommateurs et les chaînes alimentaires, n'hésitez pas et évaluez dès maintenant vos possibilités d'emploi"

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

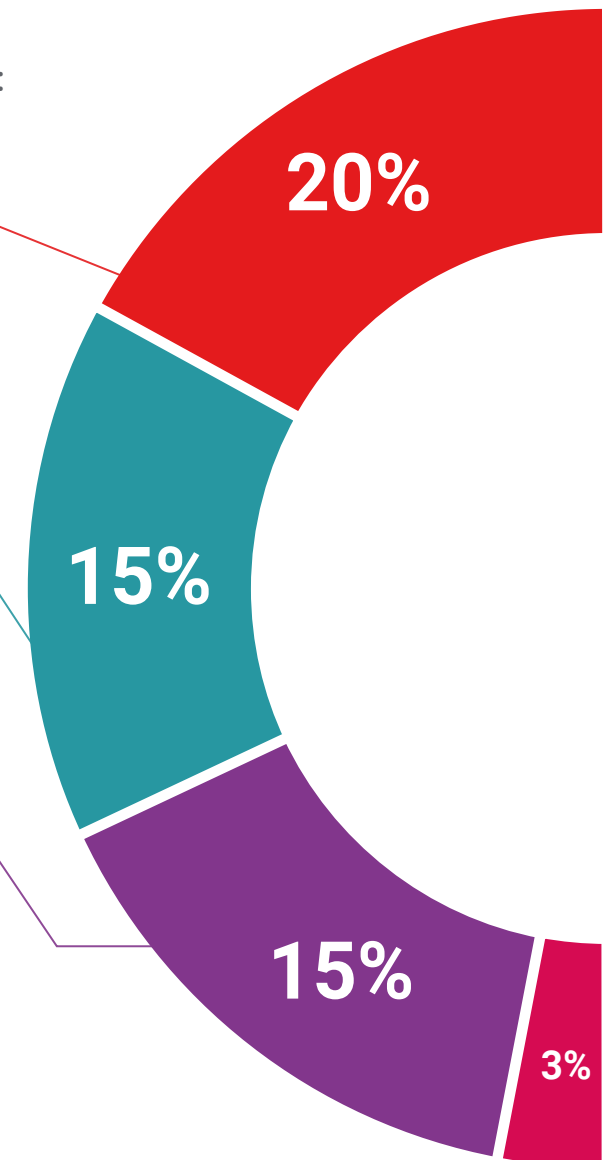
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

Réussissez ce programme avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans déplacements ni formalités fastidieuses”

Ce **Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires** 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 Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Contrôle de Qualité dans les Industries Alimentaires**

N.º d'Heures Officielles: **450 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
enseignement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat Avancé

Contrôle de Qualité dans
les Industries Alimentaires

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 450 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Contrôle de Qualité dans
les Industries Alimentaires

