

Certificat Avancé

Développement et Exécution
de Projets de R&D&I dans le
Secteur Alimentaire



tech université
technologique

Certificat Avancé

Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire

Modalité: En ligne

Durée: 6 mois

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 450 h.

Accès au site: www.techtute.com/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-developpement-excecution-projects-r-d-i-secteur-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Ce Certificat Avancé Tech a été créé dans le but de fournir aux professionnels de la nutrition les compétences et les connaissances liées à la mise en œuvre et au développement de projets alimentaires, alors que l'innovation dans le secteur alimentaire est en plein essor. De nouveaux produits et aliments sont de plus en plus disponibles pour nous aider à mener une vie plus saine, mais il faut bien connaître tous les processus pour que toutes les garanties en matière de santé soient respectées. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Les dernières informations sur le développement et l'exécution de projets alimentaires condensées dans ce Certificat Avancé Tech"

Ce Certificat Avancé présente les systèmes de R&D&I dans le développement de nouveaux aliments et ingrédients dans différents secteurs de l'industrie alimentaire qui nécessitent de nouvelles technologies, de nouveaux procédés et des systèmes de sécurité alimentaire de plus en plus spécifiques et adaptés aux caractéristiques des nouveaux aliments. En outre, les systèmes actuels de recherche et de développement dans la conception et l'utilisation de nouveaux ingrédients sont également présentés, avec un accent particulier sur l'importance de préserver la sécurité alimentaire de ces ingrédients et des aliments dans lesquels ils sont utilisés.

D'autre part, il définit les systèmes de soutien financier pour la mise en œuvre des projets, les conditions juridiques et, surtout, la méthodologie pour le fonctionnement des projets en termes de planification, de disponibilité des ressources, de contrôle et de suivi.

L'adaptation au travail de projet dans l'environnement alimentaire est d'une grande importance pour mener à bien l'innovation, le développement de nouveaux produits ou l'amélioration des conditions de sécurité alimentaire et de l'utilisation des produits alimentaires et des ingrédients utilisés. Por este motivo, esta capacitación cuenta con un apartado especial para su estudio.

Le Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire de TECH Université Technologique est le plus complet de ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire.

Les Certificat 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 R&D&I.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à former 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 Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire** contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques de la formation sont:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire au niveau nutritionnel
- Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique de l'ouvrage fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Les nouveautés en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire
- Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- Son accent spécial sur les méthodologies innovantes en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire
- 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 au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Nous vous apportons la formation théorique et pratique la plus complète et la plus actuelle du marché avec un seul objectif: vous former à la réussite professionnelle"

“

Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en tant que nutritionniste et expert en contrôle de la 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 par des sociétés de premier plan 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 basée sur l'Apprentissage par Problèmes. Ainsi l'étudiant devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent à lui tout au long du programme académique. Pour ce faire, le médecin sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus dans le domaine de la nutrition sportive et possédant une grande expérience dans l'enseignement.

Nous disposons du meilleur matériel didactique et de la méthodologie d'enseignement la plus récente, ce qui vous permettra d'étudier en contexte et facilitera votre apprentissage.

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



02 Objectifs

Le Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire a pour objectif de 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.





Tech met cette formation entre vos mains avec une seule Fin: vous permettre de réussir professionnellement"



Objectifs généraux

- ♦ Analyser les principes du droit alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- ♦ Analyser les compétences en matière de législation alimentaire afin d'exercer des fonctions pertinentes dans l'industrie alimentaire
- ♦ Évaluer les procédures et les mécanismes d'action de l'industrie alimentaire
- ♦ Développer les bases de l'application de la législation au développement des produits de l'industrie alimentaire
- ♦ Mettre en place les systèmes de R&D&I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans ce domaine
- ♦ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou l'application d'idées, dans un contexte de recherche incluant des réflexions sur les responsabilités liées à l'application de leurs développements
- ♦ Déterminer le fonctionnement des systèmes de R&D&I dans le domaine du développement de nouveaux produits et procédés dans l'environnement alimentaire
- ♦ Analyser le système de R&D&I et l'utilisation des outils de planification, de gestion, d'évaluation, de protection des résultats et de diffusion de la R&D&I alimentaire
- ♦ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou la mise en œuvre d'idées, dans un contexte de recherche incluant des réflexions sur les responsabilités liées à l'application de leurs développements





Objectifs spécifiques

Module 1. Législation alimentaire et réglementation en matière de qualité et de sécurité

- ♦ Définir les principes fondamentaux de droit alimentaire
- ♦ Décrire et développer les principaux organismes internationaux, européens et nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire, ainsi que déterminer leurs compétences
- ♦ Analyser la politique de sécurité alimentaire dans le cadre européen et espagnol
- ♦ Décrire les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire
- ♦ Présenter le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- ♦ Identifier et définir la responsabilité des participants de la chaîne alimentaire
- ♦ Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- ♦ Développer critères de la législation horizontale en Espagne
- ♦ Développer les critères de la législation verticale en Espagne

Module 2. R&D&I de nouveaux aliments et ingrédients

- ♦ Établir les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui donnent lieu à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- ♦ Établir les bases des technologies les plus innovantes qui nécessitent des travaux de recherche et de développement afin de comprendre leur potentiel d'utilisation dans la production de nouveaux aliments et ingrédients
- ♦ Concevoir des protocoles de recherche et développement pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans un aliment de base, en tenant compte de leurs propriétés technofonctionnelles, ainsi que du processus technologique impliqué dans leur élaboration

- ♦ Compiler les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui soutiennent lieu à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- ♦ Appliquer des méthodologies de recherche et de développement pour évaluer la fonctionnalité, la biodisponibilité et la bioaccessibilité des nouveaux aliments et ingrédients

Module 3. Certifications de l'innocuité dans l'industrie Alimentaire

- ♦ Mettre en place les systèmes de R&D&I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans ce domaine. des nouveaux aliments et ingrédients
- ♦ Compiler les sources de financement des activités de R&D&I dans le développement de nouveaux produits alimentaires qui permettent d'aborder différentes stratégies d'innovation dans l'industrie alimentaire
- ♦ Analyser les moyens d'accéder aux sources d'information publiques et privées dans les domaines scientifique et technique, économique et juridique pour la planification d'un projet de R&D&I
- ♦ Développer des méthodologies pour la planification et la gestion de projets, la présentation de rapports de contrôle et le suivi des résultats.
- ♦ Évaluer les systèmes de transfert de technologie qui permettent le transfert des résultats de la R&D&I vers l'environnement productif
- ♦ Analyser la mise en œuvre des projets une fois leur phase documentaire achevée

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 cette Formation. 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 de professionnels vous aidera à atteindre la réussite professionnelle”

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

Dr Colina Coca, Clara

- ♦ Docteur en Nutrition sciences et technologies de l'alimentation
- ♦ Master en Qualité et Sécurité Alimentaires Système HACCP
- ♦ Diplôme d'études supérieures en Nutrition Sportive
- ♦ Professeur à l'UOC. Depuis 2018

Mme Martínez López, Sara

- ♦ Docteur en Pharmacie (Université Complutense de Madrid)
- ♦ Licencié en chimique, (Université de Murcia)
- ♦ Professeur associé de Nutrition et de Technologies Alimentaires à l'Université Européenne de Madrid.
- ♦ Chercheuse dans le groupe de recherche "Microbiote, alimentation et santé". Université Européenne de Madrid

Dr Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ Docteur en génie chimique, professeur de génie chimique (Université d'Oviedo)
- ♦ Coordinateur du Master en biotechnologie alimentaire de l'Université d'Oviedo depuis 2013
- ♦ Chercheur principal dans trois projets du plan national de i+D. Depuis 2004

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 de l'a formation 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 Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire contient le programme académique le plus complet et le plus actuel du marché. Nous cherchons l'excellence et toi aussi”

Module 1. Législation alimentaire et réglementation en matière de qualité et de sécurité

1.1. Introduction

- 1.1.1. Organisation juridique
- 1.1.2. Concepts fondamentaux
 - 1.1.2.1. Droit
 - 1.1.2.2. Législation
 - 1.1.2.3. Législation alimentaire
 - 1.1.2.4. Norme
 - 1.1.2.5. Décret royal
 - 1.1.2.6. Certifications, etc.

1.2. Législation alimentaire internationale. Organismes internationaux

- 1.2.1. Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
- 1.2.2. Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
- 1.2.3. Commission du Codex Alimentarius
- 1.2.4. Organisation Mondiale du Commerce

1.3. Droit alimentaire Européen

- 1.3.1. Droit alimentaire européen
- 1.3.2. Livre blanc sur la sécurité alimentaire
- 1.3.3. Principes de la législation alimentaire
- 1.3.4. Exigences générales de la législation alimentaire
- 1.3.5. Procédures
- 1.3.6. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

1.4. Droit alimentaire Espagnole

- 1.4.1. Compétences
- 1.4.2. Organes





- 1.5. Gestion de la Sécurité alimentaire en entreprise
 - 1.5.1. responsabilité
 - 1.5.2. Autorisations
 - 1.5.3. Certifications
- 1.6. Droit alimentaire horizontale. Partie 1:
 - 1.6.1. Règlementation général d'hygiène
 - 1.6.2. Eau potable publique
 - 1.6.3. Contrôle officiel des produits alimentaires
- 1.7. Droit alimentaire horizontale. Partie 2:
 - 1.7.1. Stockage, conservation et transport
 - 1.7.2. Matériaux en contact avec les aliments
 - 1.7.3. Additifs et arômes alimentaires
 - 1.7.4. Contaminants dans les aliments
- 1.8. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine végétale
 - 1.8.1. Légumes et dérivés
 - 1.8.2. Fruits et dérivés
 - 1.8.3. Céréales
 - 1.8.4. Légumineuses
 - 1.8.5. Huiles végétales comestibles
 - 1.8.6. Graisses comestibles
 - 1.8.7. Condiments et épices
- 1.9. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine Animaux
 - 1.9.1. Viande et dérivés de la viande
 - 1.9.2. Produits de la pêche
 - 1.9.3. Lait et produits laitiers
 - 1.9.4. Œufs et dérivés
- 1.10. Droit alimentaire verticale: Autres produits
 - 1.10.1. Aliments stimulants et dérivés
 - 1.10.2. Boissons
 - 1.10.3. Plats préparés

Module 2. R&D&I de nouveaux aliments et ingrédients

- 2.1. Nouvelles tendances dans le développement des produits alimentaires
 - 2.1.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 2.1.2. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
- 2.2. Technologies et outils pour l'isolement, l'enrichissement et la purification d'ingrédients fonctionnels à partir de différentes matières de départ
 - 2.2.1. Propriétés chimiques
 - 2.2.2. Propriétés Sensoriel
- 2.3. Procédures et équipements pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans l'aliment de base
 - 2.3.1. Formulation d'aliments fonctionnels en fonction de leurs propriétés chimiques et sensorielles, de leur valeur calorique, etc.
 - 2.3.2. Stabilisation des ingrédients bioactifs de la formulation
 - 2.3.3. Dosage
- 2.4. Recherche en Gastronomie
 - 2.4.1. Textures
 - 2.4.2. Viscosité et saveur. Épaississants utilisés dans la nouvelle cuisine
 - 2.4.3. Gélifiants
 - 2.4.4. Émulsions
- 2.5. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
 - 2.5.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 2.5.2. Applications pratiques de la conception d'aliments fonctionnels
- 2.6. Formulation spécifique de composés bioactifs
 - 2.6.1. Transformation des flavonoïdes dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 2.6.2. Études de bio-disponibilité des composés phénoliques
 - 2.6.3. Les antioxydants dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 2.6.4. Préservation de la stabilité des antioxydants dans la conception d'aliments fonctionnels
- 2.7. Conception de produits à faible teneur en sucre et en matières grasses
 - 2.7.1. Développement de produits à faible teneur en sucre
 - 2.7.2. Produits à faible teneur en matières grasses
 - 2.7.3. Stratégies pour la synthèse de lipides structurés
- 2.8. Procédés pour le développement de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 2.8.1. Procédés avancés pour l'obtention d'ingrédients alimentaires ayant une application industrielle: Technologies de micronisation et de microencapsulation
 - 2.8.2. Technologies supercritiques et propres
 - 2.8.3. Technologie enzymatique pour la production de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 2.8.4. Production bio-technologique de nouveaux ingrédients alimentaires
- 2.9. Nouveaux ingrédients alimentaires d'origine végétale et animale
 - 2.9.1. Tendances de la R&D&I en matière de nouveaux ingrédients
 - 2.9.2. Applications des ingrédients d'origine végétale
 - 2.9.3. Applications des ingrédients d'origine Animal
- 2.10. Recherche et amélioration des systèmes d'étiquetage et de conservation
 - 2.10.1. Exigences d'étiquetage
 - 2.10.2. Nouveaux systèmes de conservation
 - 2.10.3. Validation des allégations de santé

Module 3. Certifications de l'innocuité dans l'industrie Alimentaire

- 3.1. Innovation et compétitivité dans le secteur alimentaire
 - 3.1.1. Analyse du secteur alimentaire
 - 3.1.2. Innovation dans processus, produits et gestion
 - 3.1.3. Contraintes réglementaires pour la commercialisation des nouveaux aliments
- 3.2. Le système de R&D
 - 3.2.1. Recherche publique et privée
 - 3.2.2. Plans régionaux et locaux de soutien aux entreprises
 - 3.2.3. Plans nationaux de la R&D&I
 - 3.2.4. Programmes internationaux
 - 3.2.5. Organismes de promotion de la recherche
- 3.3. Projets de R&D&I
 - 3.3.1. Programmes d'aide la R&D&I
 - 3.3.2. Types de projets
 - 3.3.3. Types de Financement
 - 3.3.4. Évaluation, suivi et contrôle des projets
- 3.4. Production Scientifique et Technologique
 - 3.4.1. Publication, dissémination et diffusion des résultats de la recherche
 - 3.4.2. Recherche basique/recherche appliquée
 - 3.4.3. Sources d'information privées
- 3.5. Transfert de technologie
 - 3.5.1. Protection de la propriété industrielle. Brevets
 - 3.5.2. Contraintes réglementaires sur le transfert dans le secteur alimentaire.
 - 3.5.3. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
 - 3.5.4. Food and Drug Administration (FDA)
 - 3.5.5. Organismos Nacionales. Exemple: Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN)
- 3.6. Planification de Projet R&D&I
 - 3.6.1. Structure de répartition du travail
 - 3.6.2. Allocation des ressources
 - 3.6.3. Priorité des tâches
 - 3.6.4. Méthode du diagramme de Gantt
 - 3.6.5. Méthodes et systèmes de planification à support numérique
- 3.7. Développement documentaire des projets de R&D&I
 - 3.7.1. Études préliminaires
 - 3.7.2. Remise des rapports d'activité
 - 3.7.3. Développement de la mémoire des projets
- 3.8. Exécution des projets.
 - 3.8.1. Liste de contrôle
 - 3.8.2. Produits livrables
 - 3.8.3. Suivi de la progression du projet
- 3.9. Réalisation et validation des projets
 - 3.9.1. Normes ISO pour la gestion de projets de R&D&I
 - 3.9.2. Clôture de la phase de projet
 - 3.9.3. Analyse des résultats et de la faisabilité
- 3.10. Mise en œuvre des projets de R&D&I développés
 - 3.10.1. Gestion des achats
 - 3.10.2. Validation du fournisseur
 - 3.10.3. Validation et vérification du projet



Cette formation 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

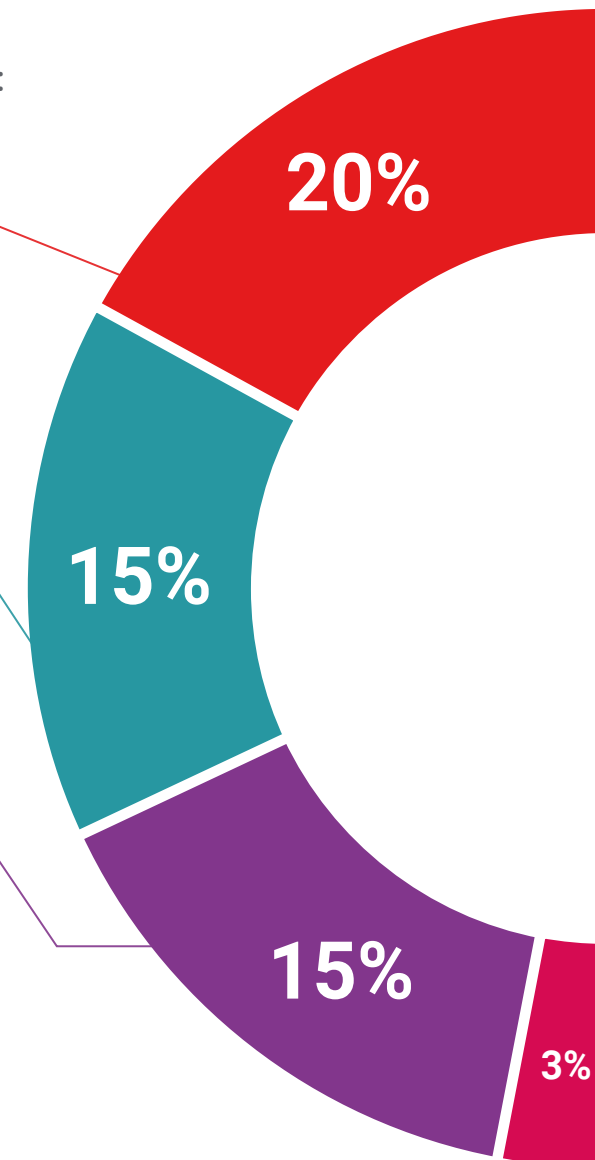
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire 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.



“

Ajoutez à votre CV un Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I et devenez un professionnel hautement compétitif”

Ce **Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire** contient le programme le plus complet et le plus à jour 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 Développement et Exécution de Projets de R&D&I dans le Secteur Alimentaire**.

N° d'heures officielles: 450h.



*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.

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 Avancé

Développement et Exécution
de Projets de R&D&I dans le
Secteur Alimentaire

Modalité: **En ligne**

Durée: **6 mois**

Diplôme: **TECH Université Technologique**

Heures de cours: **450 h.**

Certificat Avancé

Développement et Exécution
de Projets de R&D&I dans le
Secteur Alimentaire

