

Certificat Avancé

Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments



Certificat Avancé

Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-evaluation-qualite-organoleptique-aliments

Accueil

01

Présentation

Page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

Page 18

05

Diplôme

Page 26

01

Présentation

Il est scientifiquement prouvé que "nous mangeons avec les yeux", bien que d'autres sens tels que le goût, le toucher et l'odorat jouent également un rôle dans le choix d'un certain produit. Toutes ces informations sont connues de première main par l'industrie alimentaire, qui effectue des contrôles de qualité organoleptique sur ses produits, ce qui leur permet de se différencier des autres concurrents. Des analyses inconnues des consommateurs, mais d'un grand intérêt pour les professionnels de la nutrition qui veulent être au courant des derniers développements dans ce domaine. C'est ainsi qu'a été créé ce diplôme 100% en ligne qui conduira le diplômé à approfondir sur 6 mois, les études scientifiques les plus récentes sur la microbiologie des aliments, leurs réactions chimiques ou biochimiques et les systèmes d'évaluation utilisés aujourd'hui. Le tout avec un contenu actualisé préparé par des spécialistes de la technologie alimentaire.



“

Grâce à ce Certificat Avancé 100% en ligne, vous pourrez combiner votre travail avec une formation qui vous rapprochera des derniers développements dans le domaine de l'organoleptique alimentaire"

L'utilisation de certains produits de base, le choix des additifs ou simplement la détermination du goût à long terme d'un aliment sont déterminés par les résultats obtenus lors de l'évaluation organoleptique. Une analyse qui fait la différence entre les produits que les fabricants lancent sur le marché et ceux que le consommateur finit par choisir.

Les sens humains sont essentiels dans ce choix, c'est pourquoi les connaissances du nutritionniste professionnel sont indispensables pour conseiller les entreprises du secteur avec leurs connaissances ou pour établir les programmes nutritionnels les plus attrayants et les plus sains pour leurs patients. Un double aspect très valorisé ces dernières années, qui nécessite une mise à jour constante des connaissances. C'est pourquoi TECH a conçu ce Certificat Avancé en Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments, qui vous fournira les informations les plus récentes dans ce domaine.

Pour cela, le spécialiste dispose du contenu le plus attractif et le plus innovant sur les dernières techniques utilisées en microbiologie alimentaire, l'analyse microbiologique des aliments, l'importance technologique de l'eau dans les processus industriels ou les progrès des systèmes de gestion, de contrôle et de qualité des produits. Des résumés vidéo, des vidéos détaillées, des schémas et des lectures complémentaires aideront les étudiants à s'engager de manière plus dynamique dans le programme d'études, qui a été élaboré par des spécialistes de la matière.

TECH offre aux professionnels la possibilité d'étudier un diplôme universitaire flexible accessible à tout moment de la journée à partir d'un ordinateur ou d'une Tablette disposant d'une connexion internet. En outre, le système *Relearning*, vous permettra de progresser dans le contenu de manière beaucoup plus naturelle et même de réduire les longues heures d'étude.

Ce **Certificat Avancé en Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en Technologie des Aliments
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Les exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être utilisé pour améliorer l'apprentissage
- Une importance particulière sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



TECH vous offre les connaissances les plus avancées et les plus innovantes en matière de détection des fraudes et de l'adultération des produits alimentaires"

“

Explorez quand vous voulez, depuis votre ordinateur, les dernières preuves scientifiques sur les bienfaits des micro-organismes dans les aliments”

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

Une option académique qui permet d'approfondir les méthodes actuelles de contrôle de la qualité et de l'authenticité des aliments.

Un diplôme 100% en ligne qui vous permettra de vous mettre à jour sur l'Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments en seulement 6 mois.



02 Objectifs

Pendant les 6 mois de ce Certificat Avancé, le professionnel de la Nutrition recevra les connaissances les plus pertinentes et les plus récentes sur l'Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments. Cela vous permettra de vous tenir au courant des dernières données scientifiques sur l'utilisation des micro-organismes dans le domaine alimentaire, des derniers processus technologiques utilisés dans l'analyse des produits ou des progrès réalisés en matière de contrôle de la qualité. Afin d'atteindre ces objectifs, ils disposent également de spécialistes dans le domaine, qui répondront à toutes les questions que vous pourriez avoir sur le programme.



“

Avec ce diplôme universitaire, vous serez au fait des dernières techniques utilisées pour l'évaluation et la transformation des aliments"

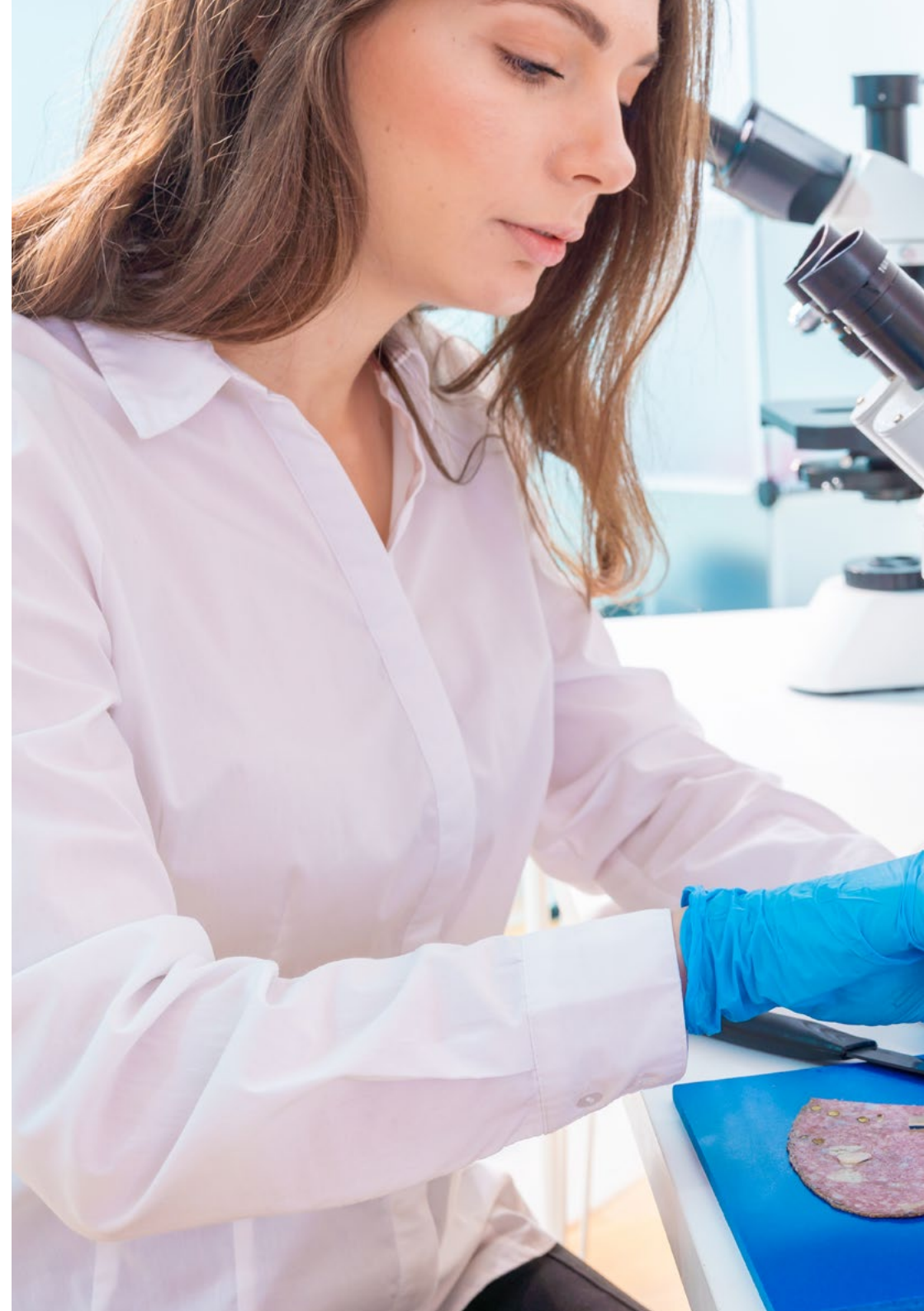


Objectifs généraux

- Connaître les mécanismes de conservation des aliments et savoir comment prévenir l'altération microbienne des aliments
- Savoir identifier et différencier les principaux éléments à l'origine des pathologies d'origine alimentaire: micro-organismes, toxines, virus, et parasites
- Comprendre les fondements et les principes des méthodes utilisées pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des aliments
- Identifier les éléments les plus importants d'un laboratoire de microbiologie



Grâce à ce Certificat Avancé, vous serez au courant des dernières études sur l'incorporation d'additifs pour améliorer la texture des aliments"





Objectifs spécifiques

Module 1. Microbiologie et hygiène alimentaire

- ◆ Connaître les principaux micro-organismes d'altération, pathogènes et bénéfiques dans les aliments
- ◆ Établir les effets bénéfiques des micro-organismes dans le domaine alimentaire
- ◆ Identifier et comprendre les éléments les plus importants d'un laboratoire de microbiologie
- ◆ Appliquer les techniques de détection des micro-organismes dans les aliments

Module 2. Biochimie et chimie des aliments

- ◆ Connaître, comprendre et utiliser les principes des réactions chimiques et biochimiques dans les aliments dans un contexte professionnel approprié
- ◆ Identifier et utiliser les principes des composants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques, nutritionnelles, fonctionnelles et sensorielles
- ◆ Acquérir des compétences et des aptitudes en matière d'analyse alimentaire
- ◆ Capacité à identifier les problèmes liés aux différents aliments et à leur transformation, les différents processus technologiques ainsi que les transformations que les produits peuvent subir au cours de ces processus

Module 3. Analyse et contrôle de qualité

- ◆ Reconnaître les composants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques, nutritionnelles, fonctionnelles et sensorielles
- ◆ Acquérir et appliquer des compétences et des aptitudes en matière d'analyse alimentaire dans le cadre de la pratique professionnelle
- ◆ Élaborer et mettre en œuvre des mécanismes de contrôle de qualité et de traçabilité dans la chaîne alimentaire
- ◆ Concevoir et développer des tests expérimentaux pour évaluer les aliments et les processus alimentaires

03

Structure et contenu

Ce Certificat Avancé a été conçu pour fournir au spécialiste les dernières données scientifiques sur les micro-organismes bénéfiques dans les aliments, les avancées dans les techniques utilisées pour l'analyse des aliments, ainsi que l'utilisation d'additifs pour améliorer la texture des aliments. Tout cela en tenant compte des mesures de santé et de sécurité mises en œuvre dans le secteur. Le contenu multimédia et les études de cas, développés par des spécialistes du domaine, seront d'une grande aide dans ce processus d'actualisation des connaissances.



“

Le système Relearning, basé sur la répétition du contenu, vous permet d'avancer beaucoup plus naturellement dans la microbiologie et l'hygiène alimentaire de ce programme"

Module 1. Microbiologie et hygiène des aliments

- 1.1. Introduction à la microbiologie alimentaire
 - 1.1.1. Histoire de la Microbiologie des Aliments
 - 1.1.2. Diversité microbienne: archées et bactéries
 - 1.1.3. Relations phylogénétiques entre les organismes vivants
 - 1.1.4. Classification et nomenclature microbiennes
 - 1.1.5. Micro-organismes eucaryotes: algues, champignons et protozoaires
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales techniques en microbiologie alimentaire
 - 1.2.1. Stérilisation et méthodes aseptiques
 - 1.2.2. Milieux de culture: liquides et solides, synthétiques ou définis, complexes, différentiels et sélectifs.
 - 1.2.3. Isolement des cultures pures
 - 1.2.4. Croissance microbienne dans les cultures discontinues et continues
 - 1.2.5. Influence des facteurs environnementaux sur la croissance
 - 1.2.6. Microscopie optique
 - 1.2.7. Préparation et coloration des échantillons
 - 1.2.8. Microscopie à fluorescence
 - 1.2.9. Microscopie électronique à transmission et à balayage
- 1.3. Métabolisme microbien
 - 1.3.1. Moyens d'obtenir de l'énergie
 - 1.3.2. Micro-organismes phototrophes, chimiolithotrophes et chimiolithoautotrophes
 - 1.3.3. Catabolisme des glucides
 - 1.3.4. Dégradation du glucose en pyruvate (glycolyse, voie de la pentose-phosphate et voie d'Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolisme des lipides et des protéines
 - 1.3.6. Fermentation
 - 1.3.7. Types de fermentation
 - 1.3.8. Métabolisme respiratoire: respiration aérobie et respiration anaérobie
- 1.4. Altération microbienne des aliments
 - 1.4.1. Écologie microbienne des aliments
 - 1.4.2. Sources de contamination des aliments
 - 1.4.3. Contamination fécale et contamination croisée
 - 1.4.4. Facteurs influençant l'altération microbienne
 - 1.4.5. Métabolisme microbien dans les aliments
 - 1.4.6. Contrôle de l'altération et méthodes de conservation
- 1.5. Maladies d'origine microbienne transmises par les aliments
 - 1.5.1. Infections d'origine alimentaire: transmission et épidémiologie
 - 1.5.2. Salmonellose
 - 1.5.3. Fièvre typhoïde et paratyphoïde
 - 1.5.4. Entérite par *Campylobacter*
 - 1.5.5. Dysenterie bacillaire
 - 1.5.6. Diarrhées causées par des souches virulentes d'*E. coli*
 - 1.5.7. Yersiniose
 - 1.5.8. Infections à *Vibrio*
- 1.6. Maladies protozoaires et helminthes transmises par l'alimentation
 - 1.6.1. Caractéristiques générales des protozoaires
 - 1.6.2. Dysenterie amibienne
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Cryptosporidiose
 - 1.6.6. Microsporidiose
 - 1.6.7. Les helminthes d'origine alimentaire: vers plats et vers ronds
- 1.7. Virus, prions et autres risques biologiques d'origine alimentaire
 - 1.7.1. Propriétés générales des virus
 - 1.7.2. Composition et structure du virus: capsid et acide nucléique
 - 1.7.3. Croissance et culture du virus
 - 1.7.4. Cycle de vie des virus (cycle lytique): Phases d'adsorption, de pénétration, d'expression et de réplication des gènes, et de libération

- 1.7.5. Alternatives au cycle lytique : lysogénie chez les bactériophages, infections latentes, infections persistantes et transformation tumorale chez les virus animaux
- 1.7.6. Viroïdes, virusoïdes et prions
- 1.7.7. Présence de virus dans les aliments
- 1.7.8. Caractéristiques des virus d'origine alimentaire
- 1.7.9. Hépatite A
- 1.7.10. Rotavirus
- 1.7.11. Empoisonnement aux Scombridés
- 1.8. Analyse microbiologique des aliments
 - 1.8.1. Techniques d'échantillonnage et prélèvement d'échantillons
 - 1.8.2. Valeurs de référence
 - 1.8.3. Micro-organismes indicateurs
 - 1.8.4. Comptage microbiologique
 - 1.8.5. Détermination des micro-organismes pathogènes
 - 1.8.6. Techniques de dépistage rapide en microbiologie alimentaire
 - 1.8.7. Techniques moléculaires: PCR conventionnelle et PCR en temps réel
 - 1.8.8. Techniques immunologiques
- 1.9. Micro-organismes bénéfiques dans les aliments
 - 1.9.1. Fermentations alimentaires: le rôle des micro-organismes dans la production alimentaire
 - 1.9.2. Micro-organismes comme compléments alimentaires
 - 1.9.3. Conservateurs naturels
 - 1.9.4. Systèmes de conservation biologique des aliments
 - 1.9.5. Bactéries probiotiques
- 1.10. Biologie cellulaire microbienne
 - 1.10.1. Caractéristiques générales des cellules eucaryotes et procaryotes
 - 1.10.2. La cellule procaryote: composants de la paroi externe: glycocalyx et couche S, paroi cellulaire, membrane plasmique
 - 1.10.3. Flagelles, motilité bactérienne et taxons
 - 1.10.4. Autres structures de surface, fimbriae et pili

Module 2. Biochimie et chimie des aliments

- 2.1. L'eau dans les aliments
 - 2.1.1. L'importance de l'eau dans les aliments
 - 2.1.1.1. Structure moléculaire et propriétés physico-chimiques
 - 2.1.1.2. Concept d'activité de l'eau
 - 2.1.2. Méthodes de détermination de l'activité de l'eau
 - 2.1.3. Isothermes de sorption
 - 2.1.4. Mobilité moléculaire de l'eau
 - 2.1.5. Diagrammes d'état: transitions de phase dans les aliments
 - 2.1.6. Importance technologique de l'eau dans les processus industriels
- 2.2. Propriétés fonctionnelles des glucides
 - 2.2.1. Caractéristiques des glucides dans les aliments
 - 2.2.2. Propriétés fonctionnelles des mono et oligosaccharides
 - 2.2.3. Structure et propriétés des polysaccharides
 - 2.2.3.1. Formation et stabilité des gels d'amidon
 - 2.2.3.2. Facteurs influençant la formation de gels d'amidon
- 2.3. Polysaccharides structurels et leurs fonctions dans les aliments
 - 2.3.1. Pectines. Cellulose et autres composants de la paroi cellulaire
 - 2.3.2. Polysaccharides provenant d'algues marines
- 2.4. Brunissement non enzymatique et enzymatique
 - 2.4.1. Caractéristiques générales du brunissement non enzymatique
 - 2.4.2. Réactions de brunissement non enzymatiques
 - 2.4.3. Caramélisation et réaction de Maillard
 - 2.4.4. Mécanismes et contrôle du brunissement non enzymatique
 - 2.4.5. Réactions enzymatiques de brunissement et mesures pour les contrôler
- 2.5. Glucides dans les fruits et légumes
 - 2.5.1. Métabolisme des fruits et légumes
 - 2.5.2. Réactions biochimiques des glucides dans les fruits et légumes
 - 2.5.3. Contrôle des conditions post-récolte: traitement post-récolte

- 2.6. Propriétés fonctionnelles des lipides
 - 2.6.1. Caractéristiques des lipides dans les aliments
 - 2.6.2. Propriétés fonctionnelles des lipides: formation et fusion des cristaux
 - 2.6.3. Formation et rupture des émulsions
 - 2.6.4. Fonctions des émulsifiants et valeur HLB
- 2.7. Modificateurs des lipides dans les aliments
 - 2.7.1. Principales réactions de modification des lipides
 - 2.7.1.1. Lipolyse
 - 2.7.1.2. Auto-oxydation
 - 2.7.1.3. Rancissement enzymatique
 - 2.7.1.4. Modifications chimiques de la friture
 - 2.7.2. Traitements physico-chimiques de la modification des lipides
 - 2.7.2.1. Hydrogénation
 - 2.7.2.2. Transestérification
 - 2.7.2.3. Fractionnement
- 2.8. Propriétés fonctionnelles des protéines et des enzymes dans les aliments
 - 2.8.1. Caractéristiques des acides aminés et structure des protéines dans les aliments
 - 2.8.2. Types de liaisons dans les protéines. Propriétés fonctionnelles
 - 2.8.3. Effet des traitements sur les systèmes protéiques dans les pains, les viandes et le lait
 - 2.8.4. Types d'enzymes alimentaires et applications
 - 2.8.5. Enzymes immobilisées et leur utilisation dans l'industrie alimentaire
- 2.9. Pigments dans les aliments
 - 2.9.1. Caractéristiques générales des aliments
 - 2.9.2. Chimie et biochimie de la myoglobine et de l'hémoglobine
 - 2.9.3. Effet du stockage sur le traitement de la couleur de la viande
 - 2.9.4. Effets du traitement sur les chlorophylles
 - 2.9.5. Structure des caroténoïdes et des anthocyanes
 - 2.9.6. Modifications de couleur dans les anthocyanes et réactions chimiques où elles interviennent
 - 2.9.7. Flavonoïdes

- 2.10. Aspects généraux des additifs alimentaires
 - 2.10.1. Concept général d'additif alimentaire
 - 2.10.2. Critères d'utilisation des additifs. Étiquetage des additifs
 - 2.10.3. Additifs prolongeant la durée de vie
 - 2.10.3.1. Conservateurs: sulfites et dérivés, nitrites, acides organiques et dérivés, antibiotiques
 - 2.10.4. Antioxydants et leurs caractéristiques
 - 2.10.5. Additifs améliorant la texture: Épaississants, gélifiants et stabilisants. Anti-agglomérants. Agents de traitement des farines

Module 3. Analyse et contrôle de qualité

- 3.1. Introduction à l'analyse et au contrôle des aliments
 - 3.1.1. La qualité des aliments. Concept de qualité et son évaluation
 - 3.1.2. Principaux attributs de qualité des aliments
 - 3.1.3. Normes de qualité
 - 3.1.4. Altérations de la qualité des aliments
 - 3.1.4.1. Altérations de type physique
 - 3.1.4.2. Altérations de type chimique
 - 3.1.4.3. Altérations biologiques
 - 3.1.5. Fraude et adultération
- 3.2. Techniques de contrôle de qualité des aliments I
 - 3.2.1. Contrôle de qualité des aliments. Concept. Traçabilité dans le contrôle de qualité
 - 3.2.2. Systèmes de gestion, de contrôle et d'assurance de la qualité
 - 3.2.3. Méthodes statistiques appliqués au contrôle de la qualité
 - 3.2.4. Contrôle d'acceptation à la réception. Contrôle statistique des processus
- 3.3. Techniques de contrôle de la qualité II
 - 3.3.1. Graphiques pour le contrôle de qualité par variables et attributs
 - 3.3.2. Garantie de la qualité du produit final
 - 3.3.3. Bases et principes des méthodes utilisées pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des aliments
 - 3.3.4. Techniques de biologie moléculaire et immunologique
 - 3.3.5. Analyse de la composition. Analyse sensorielle des aliments

- 3.4. Évaluation de la qualité des aliments I
 - 3.4.1. Contenu d'eau dans les aliments. L'importance de l'eau dans les aliments
 - 3.4.1.1. Méthodes analytiques pour la détermination du contenu de l'eau
 - 3.4.1.2. Concept d'activité de l'eau et son importance dans les aliments
 - 3.4.1.3. Méthodes analytiques pour la détermination de l'activité de l'eau
 - 3.4.2. Contenu des glucides dans les aliments. Glucides dans les aliments
 - 3.4.2.1. Importance des hydrates de carbone dans les aliments
 - 3.4.2.2. Méthodes analytiques pour la détermination des glucides
 - 3.4.3. Contenu de composés azotés des aliments. Composés azotés dans les aliments
 - 3.4.3.1. Importance des composants azotés dans les aliments
 - 3.4.3.2. Méthodes analytiques pour la détermination des composés azotés
 - 3.4.4. Contenu de composés lipides des aliments. Composés lipides dans les aliments
 - 3.4.4.1. Importance des lipides dans les aliments
 - 3.4.4.2. Méthodes analytiques pour la détermination des composés lipides
- 3.5. Évaluation de la qualité des aliments II
 - 3.5.1. Contenu de vitamines dans les aliments. Vitamines dans les aliments
 - 3.5.1.1. Importance des vitamines dans les aliments
 - 3.5.1.2. Méthodes analytiques pour la détermination des vitamines
 - 3.5.2. Contenu de minéraux dans les aliments. Minéraux dans les aliments
 - 3.5.2.1. Importance des minéraux dans les aliments
 - 3.5.2.2. Méthodes analytiques pour la détermination des vitamines
 - 3.5.3. Contenu d'autres composants alimentaires
 - 3.5.3.1. Phytochimiques dans les aliments
 - 3.5.3.2. Méthodes analytiques pour la détermination des phytochimiques
 - 3.5.4. Additifs alimentaires. Additifs dans l'industrie agroalimentaire
 - 3.5.4.1. Importance des additifs
 - 3.5.4.2. Méthodes analytiques pour la détermination des additifs
- 3.6. Évaluation de la qualité de la viande et des produits à base de viande
 - 3.6.1. Détermination du pH et du WRC de la viande fraîche. Viandes PSE ou DFD
 - 3.6.2. Détermination du collagène dans les produits à base de viande
 - 3.6.3. Détermination de l'amidon dans les produits de viande cuits
- 3.7. Évaluation de la qualité du poisson, des mollusques et des produits de la mer
 - 3.7.1. Détermination du degré de fraîcheur des poissons et des crustacés
 - 3.7.1.1. Détermination de la couleur, du goût et de la texture
 - 3.7.1.2. Détermination d'Anisakis dans les poissons
 - 3.7.1.2.1. Détermination des espèces de poissons
- 3.8. Évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers
 - 3.8.1. Solides totaux
 - 3.8.2. Stabilité à l'alcool
 - 3.8.3. Qualité du beurre: Sommaire de la réfraction de la graisse
- 3.9. Évaluation de la qualité des céréales, des légumineuses et des produits dérivés
 - 3.9.1. Détermination de la présence de maïs transgénique
 - 3.9.2. Détermination du blé tendre dans la semoule
 - 3.9.3. Contrôle de qualité des légumineuses
- 3.10. Évaluation de la qualité des fruits, légumes et produits à base de fruits
 - 3.10.1. Contrôle du classement des fruits et légumes
 - 3.10.2. Contrôle de la qualité des fruits et légumes en conserve
 - 3.10.3. Contrôle de la qualité des fruits et légumes surgelés



Un diplôme universitaire qui vous permettra de connaître les dernières exigences du secteur alimentaire en matière de contrôle de la qualité des fruits et légumes ou de détection du maïs transgénique"

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

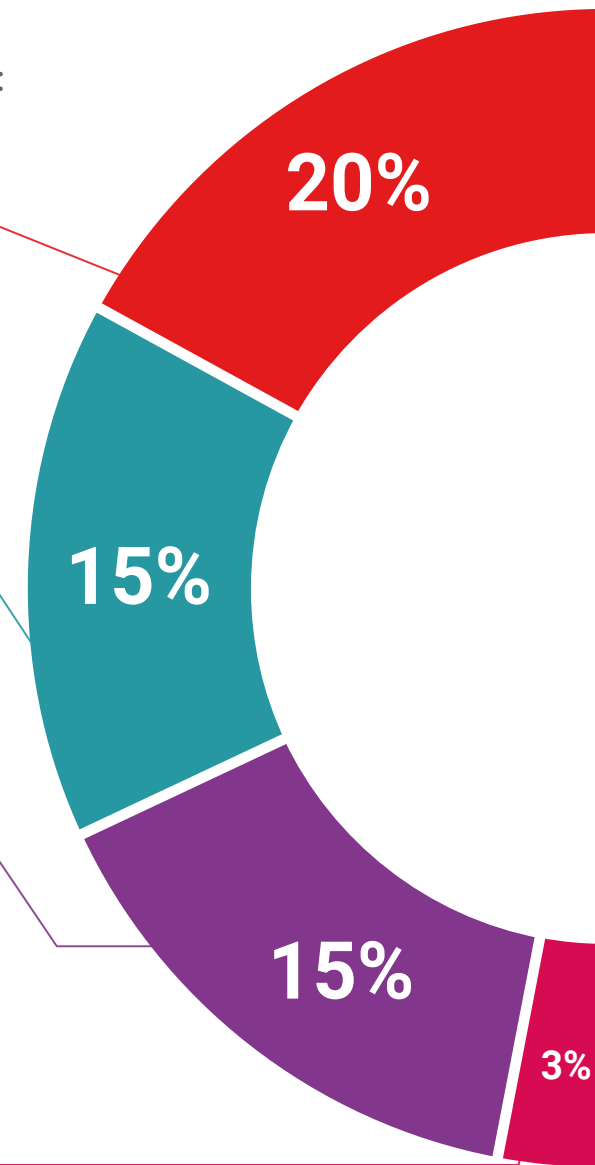
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

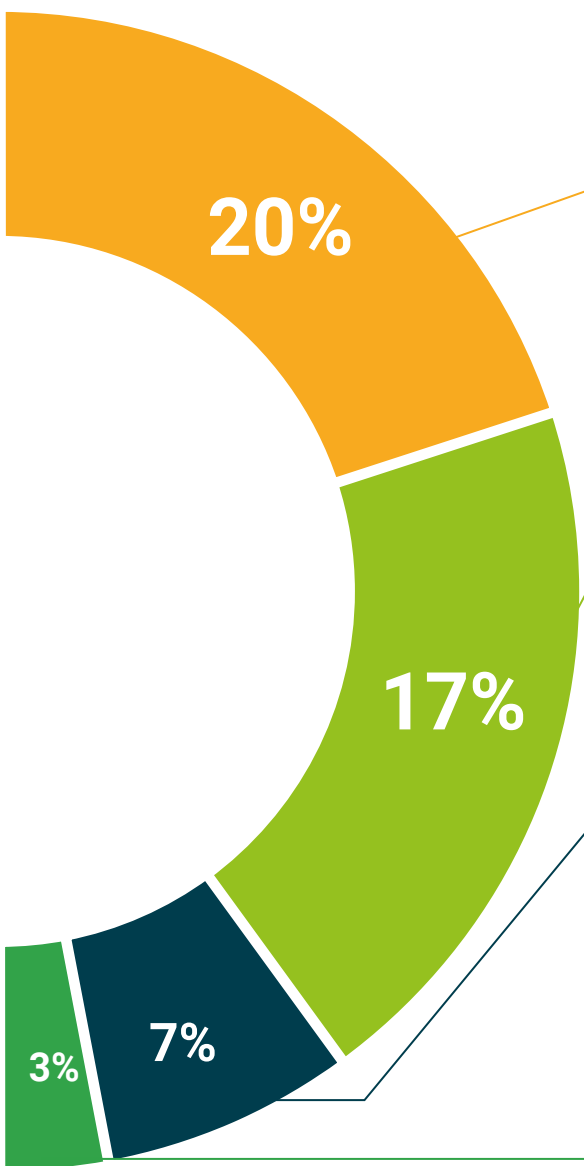
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Avancé en Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments 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.



“

Terminez ce programme avec succès et obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à remplir des formalités administratives”

Ce **Certificat Avancé en Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments** 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 Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments**

N.º d'heures officielles: **450 h.**





Certificat Avancé

Évaluation de la Qualité
Organoleptique des
Aliments

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

Certificat Avancé

Évaluation de la Qualité Organoleptique des Aliments

