

Certificat Avancé

Gestion et Évaluation des
Risques dans l'Industrie
Alimentaire





Certificat Avancé Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-gestion-evaluation-risques-industrie-alimentaire

Accueil

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 18

05

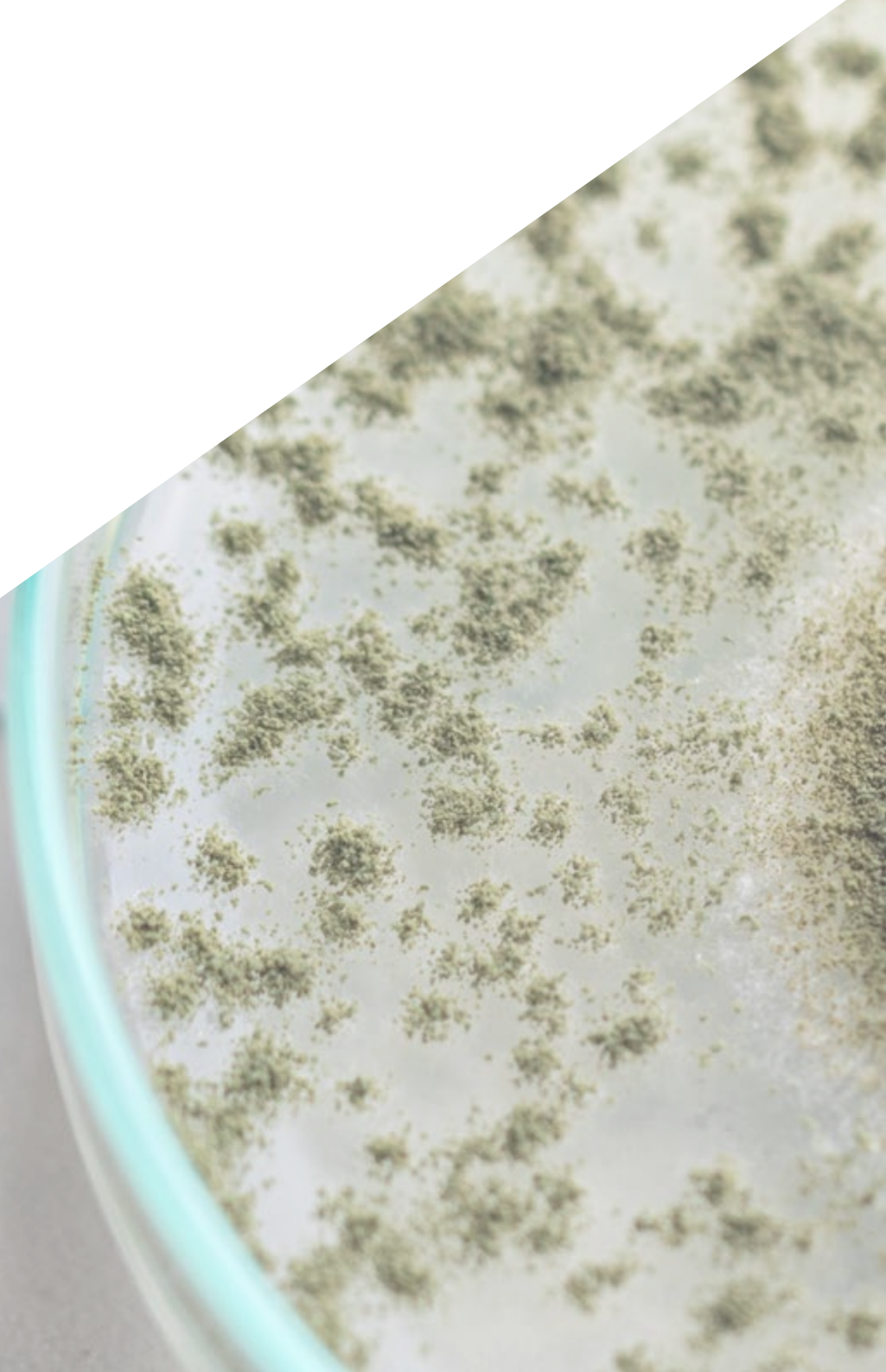
Diplôme

page 26

01

Présentation

L'amélioration continue de la sécurité des aliments produits est une maxime de l'Industrie Alimentaire, qui travaille constamment sur des méthodologies visant à promouvoir la bonne santé humaine. Cela a conduit à une augmentation des systèmes généraux de prévention des maladies, à la promotion de bonnes habitudes au sein de la population et à la création de nouveaux produits. Un scénario d'innovation constante d'un grand intérêt pour le professionnel de la Nutrition, qui doit se tenir au courant des progrès réalisés dans ce secteur. C'est pourquoi TECH a conçu ce programme, qui offre l'information la plus récente et la plus exhaustive sur l'évaluation de la sécurité alimentaire, l'épidémiologie ou les processus industriels de transformation et de conservation. Le tout dans un format 100% en ligne, accessible 24 heures sur 24 à partir d'un ordinateur doté d'une connexion Internet.



“

Grâce au Certiicat Avancé vous pourrez vous tenir au courant des progrès réalisés dans la détection et la prévention des maladies dans l'Industrie Alimentaire"

La campylobactériose, la salmonelle, l'E. Coli ou la listériose continuent de provoquer des épidémies alimentaires qui causent des problèmes de santé pour les personnes et affectent directement l'Industrie Alimentaire. C'est pourquoi le secteur poursuit ses efforts pour mettre en place des systèmes qui améliorent la qualité de ses produits, en tenant compte des risques possibles qui existent dans tous les maillons de la chaîne alimentaire.

Ce travail permet d'adopter des mesures préventives contre les maladies transmises par des produits tels que la viande ou les produits laitiers, ce qui a un impact sur l'amélioration de la sécurité et du bien-être des personnes. Dans ce contexte, il est essentiel que les professionnels de la Nutrition soient au fait des derniers développements en matière de détection des éléments toxiques et malsains. C'est pour cette raison que cette institution académique a conçu ce Certificat Avancé en Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire, où le spécialiste disposera des outils d'enseignement les plus avancés du système académique.

Ainsi, pendant 6 mois, les étudiants de ce diplôme pourront approfondir les contrôles et l'optimisation des processus dans le secteur, l'origine des intoxications alimentaires, les problèmes de santé dérivés de l'utilisation d'additifs ou l'application des systèmes d'Analyse des Risques et de Contrôle des Points Critiques (HACCP). Les résumés vidéo de chaque sujet, les vidéos en détail ou les études de cas fournies par l'équipe d'enseignants experts qui dispense ce programme, seront une contribution essentielle à la mise à jour des connaissances des nutritionnistes.

Tout cela, en outre, dans un mode d'enseignement exclusivement en ligne, auquel il est possible d'accéder confortablement où et quand on le souhaite. Les étudiants n'ont besoin que d'un appareil électronique avec une connexion Internet pour pouvoir accéder à tout moment au contenu hébergé sur le Campus virtuel. Ils auront également la liberté de distribuer la charge d'enseignement en fonction de leurs besoins. Le professionnel est donc confronté à un Certificat Avancé à la pointe de la technologie et compatible avec les responsabilités les plus exigeantes.

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire** 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 alimentaire
- 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 effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent 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



Les spécialistes qui composent ce Certificat Avancé ont préparé des études de cas qui vous rapprochent de situations réelles très utiles dans votre vie quotidienne"

“

Pour cela, vous disposerez de matériel multimédia de qualité, disponible d'accès à tout moment à partir de tout dispositif électronique doté d'une connexion Internet"

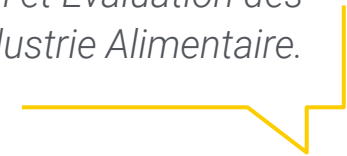
Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

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.

Apprenez-en plus sur l'importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses depuis le confort de votre ordinateur ou de votre tablette.

Accédez à un programme 100% en ligne, qui vous permet de combiner votre travail de nutritionniste et de mettre à jour vos connaissances en matière de Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire.



02 Objectifs

Les étudiants qui suivent cette formation universitaire obtiendront les connaissances actualisées qu'ils recherchaient sur la Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire. Un programme qui leur permettra de se tenir au courant des avancées dans le domaine épidémiologique pour la prévention des maladies, de l'évolution des mesures de sécurité dans le secteur, ainsi que des méthodologies récemment appliquées en faveur de la sécurité alimentaire. Pour ce faire, vous aurez également accès à des contenus élaborés par des spécialistes du domaine, auprès desquels vous pourrez consulter toutes les questions que vous vous posez sur le programme de ce Certificat Avancé.





“

Découvrez les dernières données scientifiques sur les facteurs épidémiologiques qui influencent les maladies d'origine alimentaire"



Objectifs généraux

- Maîtriser les aspects mathématiques, statistiques et économiques liés aux métiers de l'alimentation
- Analyser les tendances de la production et de la consommation alimentaires
- Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- Fournir des conseils scientifiques et techniques sur les produits alimentaires et leur développement

“

Grâce à ce programme, vous pourrez mettre à jour vos connaissances sur le système HACCP et son application dans les différentes industries alimentaires”





Objectifs spécifiques

Module 1. Alimentation et santé publique

- ♦ Connaître le fait différentiel de la nutrition humaine, les interrelations entre nature et culture
- ♦ Identifier les concepts de santé publique et de prévention des risques liés aux habitudes de consommation alimentaire et à la sécurité alimentaire
- ♦ Comprendre les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ♦ Identifier et classer les principales implications sociales et économiques des zoonoses

Module 2. Industries alimentaires

- ♦ Contrôle et optimisation des processus et des produits dans l'industrie alimentaire
- ♦ Fabriquer et conserver des aliments
- ♦ Développer de nouveaux processus et produits
- ♦ Comprendre les processus industriels de transformation et de conservation des aliments, ainsi que les technologies d'emballage et de stockage
- ♦ Analyser les systèmes de contrôle et d'optimisation des processus et des produits appliqués aux principaux types d'industries alimentaires
- ♦ Appliquer la connaissance des processus de transformation et de préservation au développement de nouveaux processus et produits

Module 3. Évaluation de la sécurité alimentaire

- ♦ Valider, vérifier et auditer les systèmes de contrôle de la sécurité alimentaire
- ♦ Connaître et décrire les principes de base du système d'Analyse des Risques et de Contrôle des Points Critiques (HACCP)
- ♦ Connaître et comprendre le fonctionnement du plan HACCP et son application dans les différentes industries alimentaires
- ♦ Identifier et connaître les caractéristiques hygiéniques des groupes d'aliments d'origine animale, végétale et transformée

03

Structure et contenu

TECH utilise le système de *Relearning* dans tous ses diplômes, grâce auquel le professionnel qui suit ce Certificat Avancé pourra avancer de manière beaucoup plus naturelle à travers les 3 modules qui composent ce programme. De plus, cette méthode permet de réduire les longues heures d'étude si fréquentes dans d'autres méthodologies. Ainsi, le nutritionniste pourra se tenir plus facilement au courant des nouveautés dans le domaine de la santé publique, des sécurités mises en place pour prévenir les zoonoses ou des caractéristiques essentielles dans l'hygiène des produits tels que les fruits et légumes, les céréales ou les produits laitiers.





“

La bibliothèque de ressources multimédias de ce Certificat Avancé vous permettra de vous tenir au courant des développements en matière de Sécurité Alimentaire”

Module 1. Alimentation et santé publique

- 1.1. Nutrition humaine et développement historique
 - 1.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils.
 - 1.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Boucher ou végétarien
 - 1.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques et mécaniques intervenant dans la transformation et la conservation des aliments
 - 1.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
 - 1.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
 - 1.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 1.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 1.1.6.2. Le commerce mondial "en réseau" et le commerce à petite échelle
- 1.2. La signification socioculturelle des aliments
 - 1.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles
 - 1.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations
 - 1.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam
 - 1.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
 - 1.2.5. Typologie des régimes: le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
 - 1.2.6. Réalité et perception des aliments. Protocole pour les repas familiaux et institutionnels
- 1.3. Communication et comportement alimentaire
 - 1.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
 - 1.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet. Emballage. Publicité
 - 1.3.3. Comportement alimentaire. Motivation et consommation
 - 1.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts
 - 1.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires
- 1.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
 - 1.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
 - 1.4.2. Niveaux de prévention. Loi de Santé publique
 - 1.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation comme vecteur de maladie
 - 1.4.4. Méthodes épidémiologiques: Descriptives, analytiques, expérimentales, prédictives
- 1.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
 - 1.5.1. Classification des zoonoses
 - 1.5.2. Facteurs
 - 1.5.3. Points finaux
 - 1.5.4. Plans de contrôle
- 1.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson
 - 1.6.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.6.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
 - 1.6.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
 - 1.6.5. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.6. Prévention
- 1.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
 - 1.7.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.7.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 1.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
 - 1.8.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques
 - 1.8.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.8.3. Prévention
- 1.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les conserves et semi-conserves, les légumes comestibles et les champignons
 - 1.9.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.2. Maladies dues à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
 - 1.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
 - 1.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 1.10. Problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
 - 1.10.1. Toxiques naturellement présents dans les aliments
 - 1.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
 - 1.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires

Module 2. Industrie alimentaire

- 2.1. Céréales et produits dérivés I
 - 2.1.1. Céréales: production et consommation
 - 2.1.1.1. Classification des céréales
 - 2.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
 - 2.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 2.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
 - 2.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
 - 2.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets
- 2.2. Céréales et produits dérivés II
 - 2.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
 - 2.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
 - 2.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains pré-cuits surgelés. Qualité des processus et des produits
 - 2.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
 - 2.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
 - 2.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits
- 2.3. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 2.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
 - 2.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
 - 2.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
 - 2.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 2.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 2.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
 - 2.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation
 - 2.3.4. Traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération. Pasteurisation. Définition. Procédures, températures de traitement et facteurs limitants
 - 2.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité Stérilisation Définition
 - 2.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
 - 2.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Laits enrichis Processus d'enrichissement
 - 2.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
 - 2.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
 - 2.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
 - 2.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité
- 2.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
 - 2.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
 - 2.4.3. Laits fermentés. Yaourt. Traitements préparatoires du lait Processus et systèmes de production
 - 2.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement Contrôle de la qualité
 - 2.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
 - 2.4.4. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
 - 2.4.4.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
 - 2.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 2.4.4.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant le mûrissement Effets de la contamination du biote
 - 2.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage
 - 2.4.5. Additifs et traitements antifongiques
 - 2.4.6. De la glace. Caractéristiques. Types de glaces. Procédés de fabrication
 - 2.4.7. Œufs et ovoproduits
 - 2.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits
 - 2.4.7.2. Produits à base d'œufs: produits à base d'œufs liquides, congelés et déshydratés

- 2.5. Produits végétaux I
 - 2.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
 - 2.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte
 - 2.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
 - 2.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
 - 2.5.5. Maturation des fruits: Le processus de maturation, les généralités et son contrôle
 - 2.5.5.1. Maturation climactérique et non climactérique
 - 2.5.5.2. Modifications de la composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et de la conservation des fruits et légumes
- 2.6. Produits végétaux II
 - 2.6.1. Principe de la conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz de l'environnement. Mode d'action et ses applications dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 2.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
 - 2.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.3.1. Principes physiques Systèmes de contrôle
 - 2.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
 - 2.6.5. Produits frais coupés
 - 2.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation
- 2.7. Produits végétaux III
 - 2.7.1. Production de légumes en conserve: Vue d'ensemble d'une ligne de conservation de Légumes typique
 - 2.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 2.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 2.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
 - 2.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 2.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
 - 2.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 2.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes
 - 2.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: procédé de production et de conditionnement
 - 2.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation caractéristiques
 - 2.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades
- 2.8. Boissons alcoolisées et huiles
 - 2.8.1. Boissons alcoolisées Vin. Processus d'élaboration
 - 2.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 2.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: Processus et types de fabrication
 - 2.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 2.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction de l'huile d'olive
 - 2.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
 - 2.8.3. Produits animaux Raffinage des graisses et des huiles
- 2.9. Viande et produits à base de viande
 - 2.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
 - 2.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 2.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
 - 2.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation
 - 2.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 2.9.4.1. Procédés de séchage industriels: procédés de séchage à sec et par voie humide
 - 2.9.4.2. Alternatives au nitrite
 - 2.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
 - 2.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 2.9.5.2. Modifications et défauts
 - 2.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
 - 2.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 2.9.6.2. Modifications et défauts

- 2.10. Poissons et crustacés
 - 2.10.1. Poissons et fruits de mer. Caractéristiques de l'intérêt technologique
 - 2.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
 - 2.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 2.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
 - 2.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
 - 2.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Rendement
 - 2.10.4. Commercialisation

Module 3. Évaluation de la sécurité alimentaire

- 3.1. Évaluation de la sécurité alimentaire
 - 3.1.1. Définition des termes. Principaux concepts connexes
 - 3.1.2. Historique de la sécurité alimentaire
 - 3.1.3. Agences responsables de la gestion de la sécurité alimentaire
- 3.2. Plan HACCP
 - 3.2.1. Conditions préalables à la mise en œuvre
 - 3.2.2. Les composantes du système HACCP
 - 3.2.2.1. Analyse des risques
 - 3.2.2.2. Identification des points critiques
 - 3.2.2.3. Spécification des critères de contrôle Suivi
 - 3.2.2.4. Mesures correctives
 - 3.2.2.5. Vérification du plan
 - 3.2.2.6. Enregistrement des données
- 3.3. Hygiène de la viande et des produits carnés
 - 3.3.1. Produits à base de viande fraîche
 - 3.3.2. Produits de charcuterie crus
 - 3.3.3. Produits carnés traités thermiquement
 - 3.3.4. Application des systèmes HACCP
- 3.4. Hygiène du poisson et des produits de la pêche
 - 3.4.1. Poissons, mollusques et crustacés
 - 3.4.2. Produits de la pêche transformés
 - 3.4.3. Application des systèmes HACCP
- 3.5. Caractéristiques hygiéniques du lait et des dérivés du lait
 - 3.5.1. Caractéristiques hygiéniques du lait cru et du lait traité thermiquement
 - 3.5.2. Caractéristiques hygiéniques du lait concentré et déshydraté
 - 3.5.3. Caractéristiques hygiéniques des dérivés du lait
 - 3.5.4. Application des systèmes HACCP
- 3.6. Caractéristiques hygiéniques des autres produits d'origine animale
 - 3.6.1. Œufs et ovoproduits
 - 3.6.2. Miel
 - 3.6.3. Graisses et huiles
 - 3.6.4. Application du système cycle en A.P.P.C.C
- 3.7. Caractéristiques hygiéniques des fruits et légumes
 - 3.7.1. Fruits et légumes frais, dérivés de fruits et légumes
 - 3.7.2. Fruits secs
 - 3.7.3. Huiles végétales
 - 3.7.4. Application des systèmes HACCP
- 3.8. Caractéristiques hygiéniques des légumineuses et des céréales
 - 3.8.1. Légumineuses et céréales
 - 3.8.2. Produits dérivés des légumineuses: farines, pain, pâtes alimentaires
 - 3.8.3. Application des systèmes HACCP
- 3.9. Caractéristiques hygiéniques de l'eau et des boissons
 - 3.9.1. Eau potable et boissons non alcoolisées
 - 3.9.2. Boissons stimulantes
 - 3.9.3. Boissons alcoolisées
 - 3.9.4. Application des systèmes HACCP
- 3.10. Caractéristiques hygiéniques des autres denrées alimentaires
 - 3.10.1. Nougats
 - 3.10.2. Plats préparés
 - 3.10.3. Aliments
 - 3.10.4. Application des systèmes HACCP



Ce programme vous permettra de connaître les derniers développements dans le processus de maturation de la viande et les facteurs qui affectent sa qualité"

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

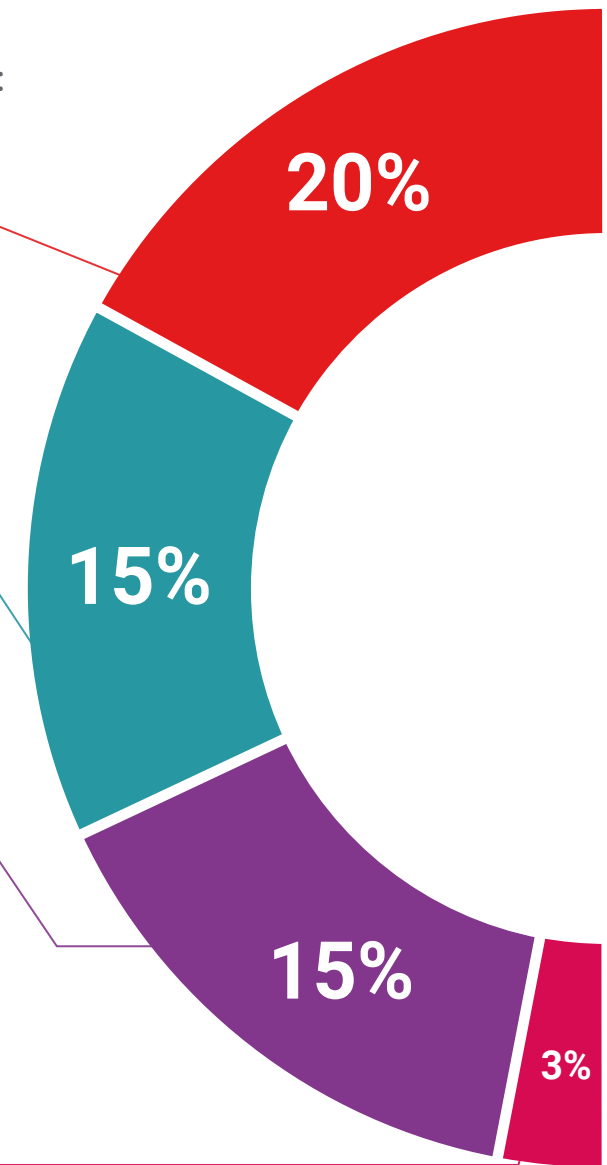
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

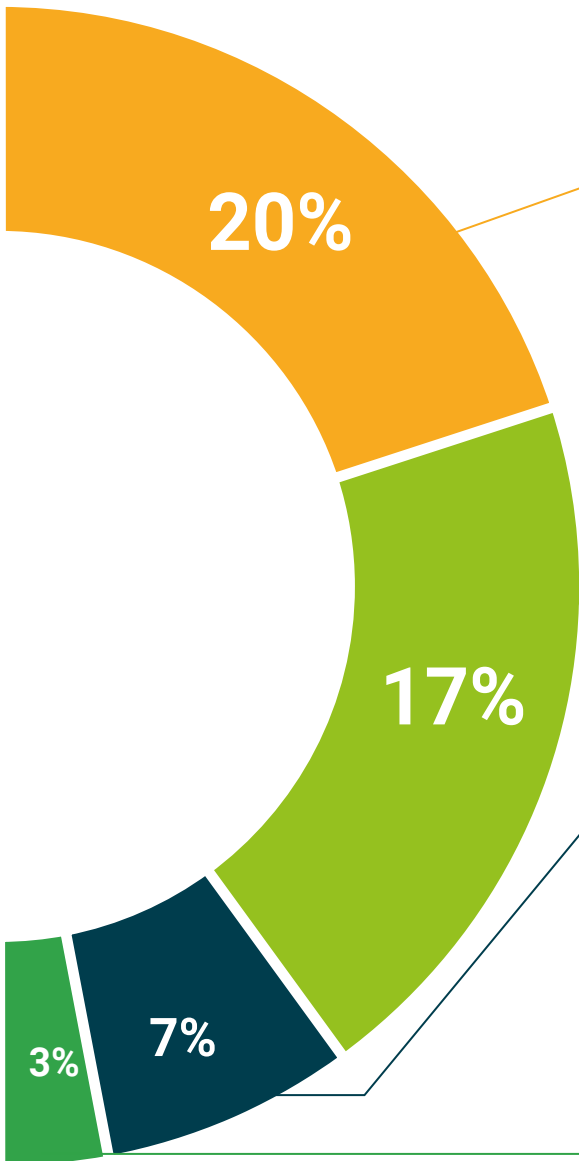
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.





Terminez ce programme avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives"

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat 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 Gestion et Évaluation des Risques dans l'Industrie Alimentaire**

N.º d'Heures Officielles: **450 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat Avancé

Gestion et Évaluation des
Risques dans l'Industrie
Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Gestion et Évaluation des
Risques dans l'Industrie
Alimentaire