

# Certificat Avancé

Gestion Intégrée de la  
Sécurité dans l'Industrie  
Alimentaire et Boissons





## **Certificat Avancé** Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons

- » 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.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-gestion-integree-securite-industrie-alimentaire-boissons](http://www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-gestion-integree-securite-industrie-alimentaire-boissons)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 12*

04

Structure et contenu

---

*page 18*

05

Méthodologie

---

*page 24*

06

Diplôme

---

*page 32*

# 01 Présentation

Ce programme TECH a été créé dans le but de fournir aux nutritionnistes les outils et les connaissances nécessaires pour gérer avec plus de succès tout ce qui concerne la sécurité des aliments et des boissons au sein de l'industrie alimentaire. Cette spécialisation est extrêmement importante de nos jours, car elle est nécessaire pour respecter les normes de qualité et de sécurité des produits consommés et éviter les dangers pour les citoyens. La législation alimentaire est une question d'actualité et une priorité pour la population, qui doit disposer des garanties sanitaires et qualitatives de l'industrie alimentaire au niveau mondial, car nous consommons des produits provenant du monde entier. D'autre part, ce diplôme initie également le nutritionniste au danger des allergènes, aux systèmes de production des aliments ou à la vérification de leur consommation, offrant un programme complet pour se démarquer dans son secteur.





“

*Tirez le meilleur parti de votre qualification de nutritionniste grâce à ce Certificat Avancé en Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons et prenez un engagement en faveur de la sécurité alimentaire”*

Le programme de Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons de TECH Université Technologique est le plus complet et le plus actuel de ceux proposés par d'autres institutions à l'heure actuelle, car il vise la gestion intégrée de la sécurité des aliments et des boissons que nous consommons.

La législation alimentaire est un aspect très important en tant qu'étape préalable à la commercialisation de tout produit dérivé de l'industrie alimentaire. Pour cette raison, ce Certificat Avancé offre à l'étudiant une large connaissance des réglementations actuelles concernant la qualité et la sécurité des aliments, tant au niveau national qu'international.

Ce programme développe également les concepts les plus importants de danger, de risque et de sécurité appliqués à l'industrie alimentaire, ainsi que les méthodes les plus couramment utilisées pour le contrôle de ces dangers, y compris les allergènes. Il aborde les principes de la gestion de l'assurance de la sécurité dans l'industrie de la production alimentaire, en utilisant le plan HACCP comme modèle, ses conditions préalables, les étapes de sa mise en œuvre et la vérification de son efficacité.

Enfin, ce Certificat Avancé passe en revue les principes généraux d'un processus de certification dans un contexte international, couvrant des aspects tels que la gestion de la documentation, les enregistrements électroniques, les audits et autres exigences nécessaires à une certification réussie.

Les conférenciers de ce Certificat Avancé sont des professeurs d'université et des professionnels de diverses disciplines de la production primaire, de l'utilisation de techniques analytiques et instrumentales pour le contrôle de la qualité, de la prévention de la contamination accidentelle, de la contamination intentionnelle et de la fraude, des schémas réglementaires pour la certification de la sécurité alimentaire (*food safety/Food integrity*) et la traçabilité (*food defence y Food fraud/ food authenticity*.) Ce sont des experts de la législation et de la réglementation alimentaire en matière de qualité et de sécurité, de la validation des méthodologies et des processus, de la numérisation de la gestion de la qualité, de la recherche et du développement de nouveaux aliments et, enfin, de la coordination et de l'exécution de projets de RDI. Tout cela est nécessaire pour obtenir des connaissances approfondies et spécialisées.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à créer des professionnels de grande qualité, compte tenu des exigences du secteur et des demandes qu'il implique. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque matière spécifique et confrontés chaque jour à de nouveaux défis.

Ce **Certificat Avancé en Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons** 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 sécurité alimentaire nutritionnelle
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Quoi de neuf dans la Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons
- Exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes dans Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons
- 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



*Ce Certificat Avancé est l'opportunité que vous attendiez pour adapter vos connaissances dans le domaine à la situation actuelle, en offrant un service de qualité à vos clients"*

“

*Un pari sûr! Grâce à ce Certificat Avancé, vous donnerez un coup de pouce à votre carrière professionnelle en vous dirigeant vers un poste très demandé dans de nombreux secteurs de l'industrie alimentaire”*

Son corps enseignant comprend des professionnels en sécurité alimentaire nutritionnelle, qui apportent l'expérience de leur travail à ce programme d'études, ainsi que des spécialistes reconnus apportent de grandes entreprises et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, développé avec les dernières technologies éducatives, permettra au professionnel un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une étude immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage Par les Problèmes, grâce auquel le professionnel devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. Pour ce faire, le professionnel aura l'aide d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus et expérimentés en matière de Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons.

*Vous apprendrez à définir les caractéristiques, la structure et la portée des principaux systèmes mondiaux de certification de la sécurité alimentaire.*

*Vous choisissez où et quand étudier: ce Certificat Avancé 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel.*



# 02 Objectifs

Le programme de Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur. Tout cela, à travers les contenus et le matériel didactique les plus complets et actualisés du marché. Ainsi, lorsque le professionnel entre sur le marché du travail, il aura la certitude de réaliser toutes les opérations de sécurité alimentaire avec le maximum de rigueur et d'efficacité possible, en accomplissant ses tâches conformément aux exigences de la population.







“

*C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées en matière de sécurité alimentaire”*



## Objectifs généraux

- Analyser les principes de la législation alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- Analyser les compétences en matière de droit alimentaire afin de développer les fonctions correspondantes 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
- Étayer les concepts les plus importants en matière de sécurité alimentaire
- Définir le concept de risque et d'évaluation du risque
- Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de la sécurité alimentaire
- Concrétiser les principes du plan HACCP
- Définir les principes d'un processus de certification
- Développer le concept de certification des bonnes pratiques
- Analyser les principaux modèles de certification internationale pour la gestion de la sécurité dans l'industrie alimentaire





## Objectifs spécifiques

---

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

- ♦ Définir les principes fondamentaux de la législation alimentaire
- ♦ Décrire et développer les principaux organismes internationaux, européens et nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire et 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
- ♦ Décrire le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- ♦ Identifier et définir la responsabilité des acteurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- ♦ Développer les critères de la législation horizontale en Espagne
- ♦ Développer les critères de la législation verticale en Espagne

### Module 2. Gestion de la sécurité alimentaire

- ♦ Analyser les principaux types de dangers associés aux aliments
- ♦ Évaluer et appliquer le principe du risque et de l'analyse du risque dans la sécurité alimentaire
- ♦ Identifier les conditions préalables et les pré-requis pour la mise en œuvre d'un plan de gestion de la sécurité des aliments
- ♦ Identifier les principaux dangers associés aux aliments en fonction de leur nature physique, chimique ou biologique, et certaines des méthodes utilisées pour les maîtriser
- ♦ Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de la sécurité
- ♦ Identifier les méthodes permettant d'évaluer l'efficacité d'un plan de gestion des points critiques et de la sécurité

### Module 3. Certifications de sécurité alimentaire pour l'industrie alimentaire

- ♦ Établir les exigences générales de la certification
- ♦ Identifier les différents types de bonnes pratiques (GxP) requises dans un système de gestion de la sécurité alimentaire et leur certification
- ♦ Développer la structure des normes internationales ISO et ISO 17025
- ♦ Définir les caractéristiques, la structure et le champ d'application des principaux systèmes mondiaux de certification de la sécurité alimentaire



*Une voie vers la formation et la croissance professionnelle qui vous propulsera vers une plus grande compétitivité sur le marché du travail*

# 03

## Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en matière de Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons, qui apportent au programme l'expérience de leur travail et des mises à jour dans le secteur. De plus, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant le programme de manière interdisciplinaire pour vous offrir toutes les garanties d'un nutritionniste hautement qualifié. Tout cela, dans le but de promouvoir la carrière de l'étudiant avec les outils dont il a besoin pour se développer avec succès dans ce domaine.





“

*D'éminents professionnels de la sécurité alimentaire se sont réunis pour vous enseigner les derniers développements en matière d'aliments transformés afin de vous consolider en tant que nutritionniste”*

## Directeur invité internationa

Spécialiste de la **Sécurité Alimentaire**, John Donaghy est un **Microbiologiste** de premier plan avec plus de 20 ans d'expérience professionnelle. Ses connaissances approfondies des agents pathogènes d'origine alimentaire, de l'évaluation des risques et du diagnostic moléculaire l'ont amené à travailler pour des institutions internationales de premier plan telles que **Nestlé** et le **Département des Services Scientifiques de l'Agriculture d'Irlande du Nord**.

Parmi ses principales tâches, il a été chargé des aspects opérationnels liés à la **microbiologie de la sécurité alimentaire**, y compris l'analyse des risques et les points de contrôle critiques. Il a également développé de nombreux programmes de **pré-requis** et de **spécifications bactériologiques** afin de garantir des environnements hygiéniques et sûrs pour une production alimentaire optimale.

Son fort engagement à fournir des services de classe mondiale l'a conduit à combiner son **travail de gestion** avec la **Recherche Scientifique**. À cet égard, il a une **production académique** étendue de plus de 50 articles complets sur des sujets tels que l'impact du **Big Data** sur la gestion dynamique des **risques de sécurité alimentaire**, les aspects microbiologiques des ingrédients laitiers, la détection de l'estérase de l'acide férulique par *Bacillus subtilis*, l'extraction de la pectine des écorces d'agrumes par la polygalaturonase produite dans le sérum ou la production d'enzymes protéolytiques par *Lysobacter gummosus*.

Il intervient également régulièrement lors de conférences et de forums internationaux, où il présente les **méthodologies d'analyse** moléculaire les plus innovantes pour la détection de pathogènes et les techniques de mise en œuvre de systèmes d'excellence dans la fabrication de denrées alimentaires. Il aide ainsi les professionnels à rester à la pointe de ces domaines tout en faisant progresser de manière significative la compréhension du **Contrôle de la Qualité**. En outre, il **sponsorise des projets** internes de recherche et de développement visant à améliorer la sécurité microbiologique des aliments.



## Dr. John, Donaghy

---

- Chef Mondial de la Sécurité Alimentaire, Nestlé, Lausanne, Suisse
- Chef de Projet en Microbiologie de la Sécurité Alimentaire à l'Institut de l'Agroalimentaire et des Sciences Biologiques, Irlande du Nord
- Conseiller Scientifique Principal au sein du Département de l'Agriculture et des Services Scientifiques, Irlande du Nord
- Consultant pour diverses initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement Irlandais et par l'Union Européenne
- Docteur en Sciences, Biochimie, Université d'Ulster
- Membre de la Commission Internationale sur les Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

*Grâce à TECH, vous pourrez apprendre avec les meilleurs professionnels du monde”*

## Direction



### **Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne**

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





## Professeurs

### Mme Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ Chercheuse Projet GenObIACM. Groupe UCM
- ♦ IRYCIS R&C Institut de Recherche sur la Santé. U. Endotelio et MCM
- ♦ Coordinateur du C.T. avec les médicaments et les denrées alimentaires
- ♦ Data Manager d'Essais Cliniques avec des médicaments pour le DM2
- ♦ Diplôme en Marketing. UADE
- ♦ Expert Universitaire en Nutrition et Diététique avec facteurs de Risque CV et DM. UNED
- ♦ Cours sur la Traçabilité des Aliments. Fondation USAL

### Dr Colina Coca, Clara

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

### Dr Martínez López, Sara

- ♦ Professeur associé de Nutrition et de Technologie Alimentaire à l'Université Européenne de Madrid
- ♦ Chercheur dans le groupe de recherche "Microbiote, Alimentation et Santé". Université Européenne de Madrid
- ♦ Docteur en Pharmacie (Université Complutense de Madrid)
- ♦ Diplôme de Chimie (Université de Murcie)

# 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 examinés, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la sécurité alimentaire. Ainsi, un programme complet a été conçu, structuré en trois modules qui présentent au nutritionniste les facteurs à prendre en compte dans le développement de ses fonctions visant la sécurité de l'industrie alimentaire et des boissons. Ainsi, ils acquerront des connaissances sur la législation alimentaire et les réglementations en matière de qualité et de sécurité, la gestion de la sécurité alimentaire et les certifications de sécurité existantes sur la scène internationale.





“

*Ce Certificat Avancé en Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché”*

## 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 de base
    - 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. Arrêté 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. Législation alimentaire européenne
  - 1.3.1. Législation alimentaire européenne
  - 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. Législation alimentaire espagnole
  - 1.4.1. Compétences
  - 1.4.2. Organismes





- 1.5. Gestion de la sécurité alimentaire dans l'entreprise
  - 1.5.1. Responsabilités
  - 1.5.2. Autorisation
  - 1.5.3. Certifications
- 1.6. Législation alimentaire horizontale Partie 1
  - 1.6.1. Règlementation générale d'hygiène
  - 1.6.2. Eau de consommation publique
  - 1.6.3. Contrôle officiel des denrées alimentaires
- 1.7. Législation alimentaire horizontale Partie 2
  - 1.7.1. Stockage, conservation et transport
  - 1.7.2. Stockage, conservation et transport
  - 1.7.3. Additifs alimentaires et arômes
  - 1.7.4. Polluants dans les aliments
- 1.8. Législation 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. Assaisonnements et espèces
- 1.9. Législation alimentaire verticale: produits d'origine animale
  - 1.9.1. Viande et produits carnés
  - 1.9.2. Produits de la pêche
  - 1.9.3. Lait et produits laitiers
  - 1.9.4. Œufs et dérivés
- 1.10. Législation alimentaire verticale: autres produits
  - 1.10.1. Aliments stimulants et dérivés
  - 1.10.2. Boissons
  - 1.10.3. Plats préparés

## Module 2. Gestion de la sécurité alimentaire

- 2.1. Principes et gestion de la sécurité alimentaire
  - 2.1.1. Le concept de danger
  - 2.1.2. Concepts de risque
  - 2.1.3. Évaluation des risques
  - 2.1.4. La sécurité alimentaire et sa gestion basée sur l'évaluation des risques
- 2.2. Risques physiques
  - 2.2.1. Concepts et considérations sur les dangers physiques dans l'alimentation
  - 2.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
- 2.3. Risques chimiques
  - 2.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments
  - 2.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
  - 2.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments
  - 2.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle
  - 2.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques
  - 2.3.6. Allergènes dans les aliments
  - 2.3.7. Contrôle des allergènes dans l'industrie alimentaire
- 2.4. Risques biologiques
  - 2.4.1. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments
  - 2.4.2. Dangers d'origine microbienne
  - 2.4.3. Risques biologiques non microbiens
  - 2.4.4. Méthodes de contrôle des risques biologiques
- 2.5. Programme de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
  - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
  - 2.5.2. Contexte des BPF
  - 2.5.3. Portée des BPF
  - 2.5.4. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité
- 2.6. Procédure opérationnelle standard pour l'assainissement (SSOP)
  - 2.6.1. Systèmes d'assainissement dans l'industrie alimentaire
  - 2.6.2. Champ d'application des SSOP
  - 2.6.3. Structure d'un SSOP
  - 2.6.4. Les SSOP dans un système de gestion de la sécurité
- 2.7. Le Plan d'Analyse des Risques et de Maîtrise des Points Critiques (HACCP)
  - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
  - 2.7.2. Contexte de l'HACCP
  - 2.7.3. Pré-requis HACCP
  - 2.7.4. Les 5 étapes préliminaires à la mise en œuvre du système HACCP
- 2.8. Les 7 étapes de la mise en œuvre du plan HACCP (Hazard and Critical Control Point)
  - 2.8.1. Analyse des risques
  - 2.8.2. Identification des points de contrôle critiques
  - 2.8.3. Établissement de limites critiques
  - 2.8.4. Mise en place de procédures de suivi
  - 2.8.5. Mise en œuvre des actions correctives
  - 2.8.6. Mise en place de procédures de vérification
  - 2.8.7. Système d'enregistrement et de documentation
- 2.9. Évaluation de l'efficacité du système HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
  - 2.9.1. Évaluation de l'efficacité d'un CCP
  - 2.9.2. Évaluation globale de l'efficacité du plan HACCP
  - 2.9.3. Utilisation et gestion des enregistrements pour évaluer l'efficacité du plan HACCP
- 2.10. Variantes du système HACCP (Hazard and Critical Control Point) basées sur les systèmes de risques
  - 2.10.1. Le plan VACCP ou Vulnerability Assessment Critical Control Points (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
  - 2.10.2. TACCP ou Évaluation des points de contrôle critiques et des menaces (*Threat Assessment Critical Control Points*)
  - 2.10.3. HARPC ou Analyse des Risques et Contrôles Préventifs basés sur l'analyse des risques (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

**Module 3. Certifications de sécurité alimentaire pour l'industrie alimentaire**

- 3.1. Principes de certification
  - 3.1.1. Le concept de certification
  - 3.1.2. Organismes de certification
  - 3.1.3. Schéma général d'un processus de certification
  - 3.1.4. Gestion d'un programme de certification et de re-certification
  - 3.1.5. Système de gestion avant et après la certification
- 3.2. Certifications des meilleures pratiques
  - 3.2.1. Certification des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
  - 3.2.2. Le cas des BPF pour les compléments alimentaires
  - 3.2.3. Certification GMP pour la production primaire
  - 3.2.4. Autres programmes de bonnes pratiques (GxP)
- 3.3. Certification ISO 17025
  - 3.3.1. Le schéma normatif ISO
  - 3.3.2. Vue d'ensemble du système ISO 17025
  - 3.3.3. Certification ISO 17025
  - 3.3.4. Le rôle de la certification ISO 17025 dans la gestion de la sécurité alimentaire
- 3.4. Certification ISO 22000
  - 3.4.1. Historique
  - 3.4.2. Structure de l'ISO 22000
  - 3.4.3. Portée de la certification ISO 22000
- 3.5. Initiative GFSI et programmes Global GAP et *Global Markets Program*
  - 3.5.1. Le système mondial de sécurité alimentaire GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
  - 3.5.2. Structure du programme Global GAP
  - 3.5.3. Portée de la certification Global GAP
  - 3.5.4. Structure du programme *Global Markets Program*
  - 3.5.5. Portée de la certification *Global Markets Program*
  - 3.5.6. Relation de Global GAP et Global Markets avec d'autres certifications
- 3.6. Certification SQF (*Safe Quality Food*)
  - 3.6.1. Structure du programme SQF
  - 3.6.2. Portée de la certification SQF
  - 3.6.3. Relation entre le SQF et les autres certifications
- 3.7. Certification BRC (*British Retail Consortium*)
  - 3.7.1. Structure du programme BRC
  - 3.7.2. Portée de la certification BRC
  - 3.7.3. Relation entre le BRC et les autres certifications
- 3.8. Certification IFS
  - 3.8.1. Structure du programme IFS
  - 3.8.2. Portée de la certification IFS
  - 3.8.3. Relation entre le IFS et les autres certifications
- 3.9. Certification FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
  - 3.9.1. Historique du programme FSSC 22000
  - 3.9.2. Structure du programme FSSC 22000
  - 3.9.3. Portée de la certification FSSC 22000
- 3.10. Programmes de défense alimentaire
  - 3.10.1. Le concept liés à la défense des aliments
  - 3.10.2. Portée d'un programme de défense alimentaire
  - 3.10.3. Outils et programmes pour mettre en œuvre un programme de défense alimentaire



*Spécialisez-vous avec TECH et vous progresserez dans votre carrière de manière confortable et en peu de temps*

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

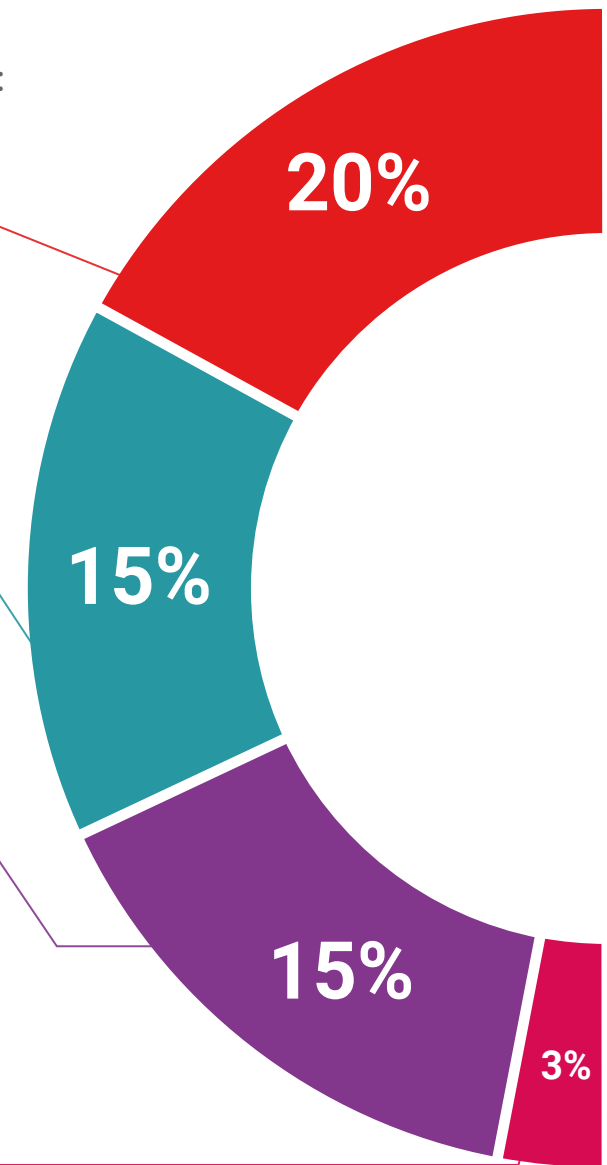
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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





“

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

Ce **Certificat Avancé en Gestion Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons** 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 Intégrée de la Sécurité dans l'Industrie Alimentaire et Boissons**

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 Intégrée de la  
Sécurité dans l'Industrie  
Alimentaire et Boissons

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

# Certificat Avancé

Gestion Intégrée de la  
Sécurité dans l'Industrie  
Alimentaire et Boissons

