

Certificat Avancé

Gestion Supérieure
et Management dans
l'Industrie Alimentaire



Certificat Avancé Gestion Supérieure et Management dans l'Industrie Alimentaire

- » 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-gestion-superieure-management-industrie-alimentaire

Accueil

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Les grandes entreprises telles que Nestlé, Coca-Cola, Kellogg's ou Hellman's ont atteint le sommet de l'industrie alimentaire et maintiennent leur position en comprenant le comportement des consommateurs et en créant de nouveaux produits en conséquence. Cette démarche est complétée par des stratégies de marketing et de publicité efficaces. Néanmoins, des professionnels hautement qualifiés dans ce domaine et dotés de compétences en matière de gestion sont essentiels dans un secteur hautement compétitif et en pleine croissance. Cette réalité a conduit cette institution à créer ce programme, enseigné à 100% en ligne, qui permettra au spécialiste de connaître les actions nécessaires pour commercialiser les aliments avec succès.





“

Ce Certificat Avancé vous fournit les informations les plus récentes et les plus innovantes sur la gestion et la direction réussies des entreprises alimentaires"

Dans un monde globalisé, avec une commercialisation accrue des produits grâce à l'internet et la raréfaction des ressources, l'industrie alimentaire est devenue encore plus compétitive. Un panorama où les stratégies de marketing continuent de donner une impulsion importante et conditionnent à la fois le choix de la marque et les habitudes alimentaires de la population.

Une réalité dans laquelle les grandes entreprises conservent un rôle de leader en s'adaptant constamment aux tendances et en générant de nouveaux besoins chez les consommateurs. Néanmoins, derrière ces actions se cachent des études de marché, une planification et des professionnels hautement qualifiés dotés de compétences en matière de gestion. Dans ce scénario, le professionnel de la nutrition dispose des connaissances nécessaires pour faire partie du secteur et pour pouvoir entreprendre, s'il le souhaite, dans ce domaine. Un double aspect qui exige des spécialistes qu'ils soient au courant des derniers développements et c'est pourquoi TECH propose ce Certificat Avancé en Gestion Supérieure et Management dans l'Industrie Alimentaire.

Pour cela, ils proposent des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos en détail, des études de cas ou des lectures complémentaires qui vous permettront d'approfondir la technologie utilisée dans le secteur, la gestion des aliments et les mesures de contrôle, ainsi que les principales stratégies de communication et de marketing utilisées pour la commercialisation des produits dans ce domaine. En plus, les études de cas, fournies par les experts qui composent ce diplôme, rapprocheront les étudiants de situations réelles d'une grande utilité pratique dans leur performance professionnelle.

Une excellente opportunité offerte par cette institution académique aux nutritionnistes qui souhaitent étudier un de manière pratique, quand et où ils le souhaitent. Il lui suffit 'un ordinateur, d'un téléphone portable ou d'une tablette avec une connexion internet pour accéder au syllabus hébergé sur le Campus virtuel. Ainsi, ils peuvent répartir la charge de cours en fonction de leurs besoins. Le professionnel est donc confronté à un programme à la pointe de l'enseignement, flexible et compatible avec les responsabilités les plus exigeantes.

Ce **Certificat Avancé en Gestion Supérieure et Management 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 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 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



Ce programme vous emmènera dans un voyage à travers l'alimentation contemporaine et l'essor de la restauration collective et de la restauration rapide"

“

Ce programme universitaire vous initiera aux dernières stratégies de marketing utilisées dans le choix des marques”

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.

Un diplôme qui vous apprendra les dernières techniques d'étude de marché utilisées par les grandes entreprises alimentaires pour comprendre les choix des consommateurs.

En 6 mois, vous pouvez étudier confortablement les clés les plus pertinentes en Gestion Supérieure et Management dans l'Industrie Alimentaire depuis votre ordinateur ou votre tablette.



02 Objectifs

TECH offre à tous ses étudiants un enseignement de qualité, en mettant à leur disposition les outils pédagogiques les plus modernes et les contenus les plus avancés dans chaque domaine. À cette occasion, il offre les informations les plus pertinentes sur la Gestion Supérieure et Management dans l'Industrie Alimentaire. Ainsi, à l'issue du programme de 6 mois, le spécialiste aura obtenu les clés les plus décisives pour la conception, l'organisation et la gestion des différents services de l'alimentation.



“

Ce Certificat Avancé vous propose de découvrir les dernières techniques de communication et de publicité utilisées pour influencer le choix de certains aliments”



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





Objectifs spécifiques

Module 1. Alimentation, technologie et culture

- ♦ Analyser l'évolution historico-culturelle de la transformation et de la consommation d'aliments ou de groupes d'aliments spécifiques
- ♦ Relier les progrès de la connaissance scientifique et technique de l'alimentation au progrès culturel et technologique
- ♦ Identifier les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité des aliments
- ♦ Différencier les caractéristiques essentielles des aliments et les branches de l'industrie
- ♦ Les aliments dans le contexte de l'alimentation actuelle

Module 2. Qualité et gestion des aliments

- ♦ Concevoir et évaluer des outils qui permettent la gestion de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, afin de protéger la santé publique
- ♦ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ♦ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- ♦ Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- ♦ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Module 3. Marketing et comportement du consommateur

- ♦ Connaître et comprendre les concepts, les outils et la logique du marketing en tant qu'activité commerciale inhérente à la production alimentaire
- ♦ Apprendre à prendre des décisions liées à la commercialisation des produits, telles que la recherche d'opportunités de commercialisation, la conception de stratégies et les actions nécessaires pour commercialiser des aliments avec succès
- ♦ Connaître les procédures d'analyse du marché et du comportement des consommateurs pour conseiller les entreprises dans le développement de nouveaux produits alimentaires
- ♦ Conception et application de différents tests produits appliqués aux aliments afin de prévoir le comportement de la population cible



Des résumés vidéo, des vidéos approfondies et des lectures complémentaires vous permettront de vous familiariser avec les dernières exigences en matière de contrôle de la qualité pour les entreprises de l'industrie alimentaire"

03

Direction de la formation

Ce programme académique dispose du personnel enseignant le plus spécialisé sur le marché de l'éducation actuel. Il s'agit des spécialistes sélectionnés par TECH pour développer l'ensemble de l'itinéraire. Ainsi, sur la base de leur propre expérience et des données les plus récentes, ils ont conçu le contenu le plus actuel qui offre une garantie de qualité dans un sujet aussi pertinent.



“

TECH vous offre le personnel enseignant le plus spécialisé dans le domaine d'étude. Inscrivez-vous maintenant et profitez de la qualité que vous méritez”

Directeur invité international

Roberto Buttini est un gestionnaire de premier plan qui possède plus de 30 ans d'expérience dans le **secteur alimentaire**. Il s'est notamment spécialisé dans des domaines tels que la **Recherche et le Développement**, la **Transformation Alimentaire**, l'**Innovation et la Sécurité et l'Hygiène**. Tout au long de sa carrière, il a fait preuve d'un engagement fort pour améliorer la qualité des produits ingérés, en appliquant des solutions qui bénéficient à la fois aux consommateurs et à la planète. Son travail a consisté à **garantir l'excellence dans la fabrication des aliments**, en mettant en place des processus **efficaces et durables** qui répondent aux normes de qualité les plus strictes.

Tout au long de sa carrière, il a travaillé dans plusieurs entreprises renommées telles que Barilla, l'une des principales **entreprises italiennes** dans le secteur de la **Nutrition**. Il y a occupé divers postes de direction, notamment celui de **Vice-président de la Qualité Globale et de la Sécurité Alimentaire**. En outre, il a été **Directeur de la Recherche, du Développement et de la Qualité** chez **Kamps - Lieken**, acquérant des compétences clés dans la gestion d'équipes pluridisciplinaires, les stratégies de R&D et la mise en œuvre de systèmes de qualité perturbateurs. Il a également travaillé comme scientifique chez Enel, où il a perfectionné ses compétences analytiques et de recherche dans des contextes technologiques complexes.

Au niveau international, il a été reconnu pour sa contribution à l'industrie alimentaire. Il a été une référence dans la conception de stratégies qui garantissent la présence des **produits sur de multiples marchés mondiaux**. Son travail lui a permis d'acquérir un prestige mondial, consolidant sa position de leader dans son domaine. Il a été récompensé pour l'importance qu'il **accorde à la durabilité et à la responsabilité sociale des entreprises**, ce qui lui a permis d'élever les normes à un niveau toujours plus élevé.

Il a également contribué à la connaissance scientifique en publiant des articles **spécialisés dans la transformation des aliments**. Son souci du changement lui a permis d'être à l'avant-garde du développement de pratiques plus sûres, avec un impact significatif sur l'amélioration des systèmes.



M. Buttini, Roberto

- ♦ Vice-président de la Qualité Globale et de la Sécurité Alimentaire, Groupe Barilla, Parme, Italie
- ♦ Directeur du Développement des Produits - Boulangerie Europe Catégories Soft & Beverage chez Barilla Group
- ♦ Responsable de la Recherche, du Développement et de la Qualité chez Kamps - Lieken
- ♦ Scientifique chez Enel
- ♦ Spécialisation en Gestion à l'Institut des Managers Italiens Natale Toffoloni
- ♦ Spécialisation en Technologie Alimentaire à l'Université de Parme, Italie
- ♦ Licence en Chimie à l'Université de Parme, Italie

“

*Une expérience de formation unique,
clé et décisive pour stimuler votre
développement professionnel”*

04

Structure et contenu

La transformation que l'industrie alimentaire a subie a été principalement motivée par l'étude et l'amélioration du choix du produit par le consommateur lui-même. Connaissances essentielles dans la gestion de ces entreprises. C'est pourquoi ce programme offre aux professionnels de la nutrition les informations les plus pertinentes sur la technologie utilisée dans le secteur, l'influence socioculturelle sur l'alimentation, les mesures de sécurité dans l'industrie et les principales stratégies de marketing utilisées. Tout cela, grâce à des contenus multimédias innovants auxquels le spécialiste aura accès 24h/24 à partir de tout dispositif électronique doté d'une connexion Internet.





“

L'équipe de spécialistes qui compose ce diplôme vous donne les outils didactiques et les études de cas dont vous avez besoin pour rester à la pointe du développement de nouveaux produits"

Module 1. Alimentation, technologie et culture

- 1.1. Introduction à la culture alimentaire
 - 1.1.1. Alimentation et nutrition: l'homme en tant qu'animal omnivore
 - 1.1.2. Concept de culture alimentaire et de comportement alimentaire
 - 1.1.3. L'alimentation humaine dans différents types de sociétés
 - 1.1.4. Concept de Adaptation des aliments: Exemples d'adaptation alimentaire
- 1.2. Facteurs conditionnant l'alimentation
 - 1.2.1. Signification idéologique de l'alimentation
 - 1.2.2. Régime alimentaire et sexe
 - 1.2.3. Modes d'alimentation dans différentes cultures: production, consommation et comportement
- 1.3. Religion et alimentation
 - 1.3.1. Aliments autorisés et interdits
 - 1.3.2. Relation entre l'alimentation et les rituels religieux
 - 1.3.3. Pratiques et comportements alimentaires liés à la religion
- 1.4. Base historique de l'alimentation
 - 1.4.1. Principaux changements dans les régimes alimentaires de l'homme à différentes étapes de l'histoire
 - 1.4.2. Préhistoire
 - 1.4.3. Les temps anciens
 - 1.4.4. Moyen Âge
 - 1.4.5. Impact de la découverte de l'Amérique sur l'alimentation européenne et le Nouveau Monde
 - 1.4.6. L'ère moderne
- 1.5. Progrès scientifiques et alimentation
 - 1.5.1. La révolution industrielle
 - 1.5.2. Impact des découvertes scientifiques et des développements technologiques sur l'alimentation
- 1.6. Alimentation contemporaine I
 - 1.6.1. Les facteurs partenaire socio-économiques et démographiques qui façonnent les régimes alimentaires d'aujourd'hui
 - 1.6.2. Alimentation et immigration
 - 1.6.3. L'homme et l'abondance dans le monde, mythes et réalités

- 1.7. Alimentation contemporaine II
 - 1.7.1. Nouvelles tendances en matière d'alimentation
 - 1.7.2. L'essor de la restauration collective et du fast-food
 - 1.7.3. Intérêt pour l'alimentation et la santé
- 1.8. Acceptabilité des aliments
 - 1.8.1. Conditions physiologiques et psychologiques
 - 1.8.2. Concept de qualité des aliments
 - 1.8.3. Évaluation de l'acceptabilité des aliments
- 1.9. Techniques de communication
 - 1.9.1. Marketing alimentaire
 - 1.9.2. Éléments de marketing
 - 1.9.3. Ressources pour la publicité alimentaire
 - 1.9.4. Influence de la publicité sur le comportement alimentaire
- 1.10. Facteurs socio-culturels de l'alimentation
 - 1.10.1. Relations sociales
 - 1.10.2. Expression des sentiments, du prestige et du pouvoir
 - 1.10.3. Groupes sociaux du Néolithique et du Paléolithique

Module 2. Qualité et gestion des aliments

- 2.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
 - 2.1.1. Définition et concepts de base
 - 2.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
 - 2.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
 - 2.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
 - 2.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 2.2. Installations, locaux et équipements
 - 2.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
 - 2.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
 - 2.2.3. Réglementation applicable

- 2.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 2.3.1. Composants de la salissure
 - 2.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
 - 2.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
 - 2.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
 - 2.3.5. Règlements en vigueur
- 2.4. Lutte contre les parasites
 - 2.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
 - 2.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
 - 2.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
 - 2.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
 - 2.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 2.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
 - 2.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
 - 2.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
 - 2.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
 - 2.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
 - 2.5.3.2. Exigences à respecter
 - 2.5.3.4. Plans de formation en matière d'hygiène
- 2.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
 - 2.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
 - 2.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
 - 2.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
 - 2.6.4. Approbation des fournisseurs
 - 2.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 2.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
 - 2.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
 - 2.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergène
 - 2.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 2.7. Crises alimentaires et politiques associées
 - 2.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
 - 2.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
 - 2.7.3. Systèmes de communication d'alerte
 - 2.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 2.8. Conception du plan cycle en A.P.P.C.C
 - 2.8.1. Orientations générales de mise en œuvre: Principes de base et programme préalable
 - 2.8.2. Engagement de la direction
 - 2.8.3. Configuration de l'équipe cycle en A.P.P.C.C
 - 2.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
 - 2.8.5. Diagrammes de flux
- 2.9. Élaboration du plan de cycle en A.P.P.C.C
 - 2.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2. Les sept principes de base du plan cycle en A.P.P.C.C
 - 2.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 2.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 2.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
 - 2.9.2.5. Établissement de limites critiques
 - 2.9.2.6. Détermination des actions correctives
 - 2.9.2.7. Vérification du système cycle en A.P.P.C.C
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principes de l'ISO 22000
 - 2.10.2. Objectif et champ d'application
 - 2.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
 - 2.10.4. Exigences pour son application
 - 2.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

Module 3. Marketing et comportement de la consommation

- 3.1. Concept et fonction du marketing dans l'entreprise
 - 3.1.1. Concept et nature du marketing
 - 3.1.2. Le processus de Marketing
 - 3.1.3. Les marchés de l'entreprise
 - 3.1.4. Évolution des approches commerciales du marché
 - 3.1.5. Évolution et tendances actuelles du marketing
- 3.2. Le comportement des consommateurs en matière d'alimentation
 - 3.2.1. Nature et portée de l'étude du comportement du consommateur
 - 3.2.2. Facteurs influençant le comportement des consommateurs
 - 3.2.3. Processus de décision d'achat
 - 3.2.4. Le processus d'achat organisationnel
- 3.3. Étude de marché sur les produits alimentaires
 - 3.3.1. Concept, objectifs et types de recherche en marketing
 - 3.3.2. Sources d'informations commerciales
 - 3.3.3. Le processus de recherche en marketing
 - 3.3.4. Outils de recherche en marketing
 - 3.3.5. Marchés et clients: segmentation
- 3.4. Décisions de marketing liées à l'alimentation en tant que produit commercial
 - 3.4.1. Les aliments en tant que produits, caractéristiques et classification
 - 3.4.2. Décisions concernant les produits alimentaires
 - 3.4.3. Décisions relatives à la marque
- 3.5. Développement et commercialisation de nouveaux aliments
 - 3.5.1. Stratégie de développement de nouveaux produits
 - 3.5.2. Les étapes du développement d'un nouveau produit
 - 3.5.3. Gestion des nouveaux produits
 - 3.5.4. Politiques de marketing dans le cycle de vie d'un produit
- 3.6. Politiques de gestion et de tarification
 - 3.6.1. Fixation des prix, approche du concept
 - 3.6.2. Méthodes de fixation des prix
 - 3.6.3. Stratégies de fixation des prix pour les nouveaux produits
 - 3.6.4. Fixer le prix d'un mélange/portfolio de produits
 - 3.6.5. Stratégies d'ajustement des prix
- 3.7. Communication avec le marché
 - 3.7.1. Le rôle de la communication marketing
 - 3.7.2. Outil de communication
 - 3.7.3. Développer une communication efficace
 - 3.7.4. Facteurs permettant d'établir le mix de communication
- 3.8. Distribution de nourriture
 - 3.8.1. Introduction
 - 3.8.2. Décisions relatives à la conception des canaux
 - 3.8.3. Décisions en matière de gestion des canaux
 - 3.8.4. Systèmes d'intégration et de canaux
 - 3.8.5. Changements dans l'organisation des canaux
- 3.9. Processus de décision du consommateur
 - 3.9.1. Caractéristiques du stimulus et du marché et leur relation avec la décision du consommateur
 - 3.9.1.1. Décision d'achat extensif, limité et de routine
 - 3.9.1.2. Décisions d'achat à forte implication et à faible implication
 - 3.9.1.3. Typologie des acheteurs
 - 3.9.2. Reconnaissance du problème: concept et facteurs d'influence
 - 3.9.3. La recherche d'informations: concept, types, dimensions et facteurs déterminants du processus de recherche
 - 3.9.4. L'évaluation des informations: critères d'évaluation et règles ou stratégies de décision
 - 3.9.5. Aspects généraux du choix de la marque
 - 3.9.5.1. Le choix de l'établissement
 - 3.9.5.2. Processus post-achat



- 3.10. La dimension sociale dans le processus d'achat du consommateur
 - 3.10.1. La culture et son influence sur les consommateurs: dimensions, concept, et caractéristiques de la culture
 - 3.10.2. La valeur de la consommation dans les cultures occidentales
 - 3.10.2.1. Strates sociales et comportement du consommateur: concept, caractéristiques et procédures de mesure
 - 3.10.2.2. Styles de vie
 - 3.10.3. Groupes: concept, caractéristiques et types de groupes
 - 3.10.3.1. L'influence de la famille sur les décisions d'achat
 - 3.10.3.2. Types de décisions d'achat en famille et facteurs influençant le processus de décision en famille
 - 3.10.3.3. Le cycle de vie de la famille

“

Ce programme vous permettra de vous tenir au courant des principales stratégies de marketing utilisées par l'industrie alimentaire pour la commercialisation des produits destinés aux familles”

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

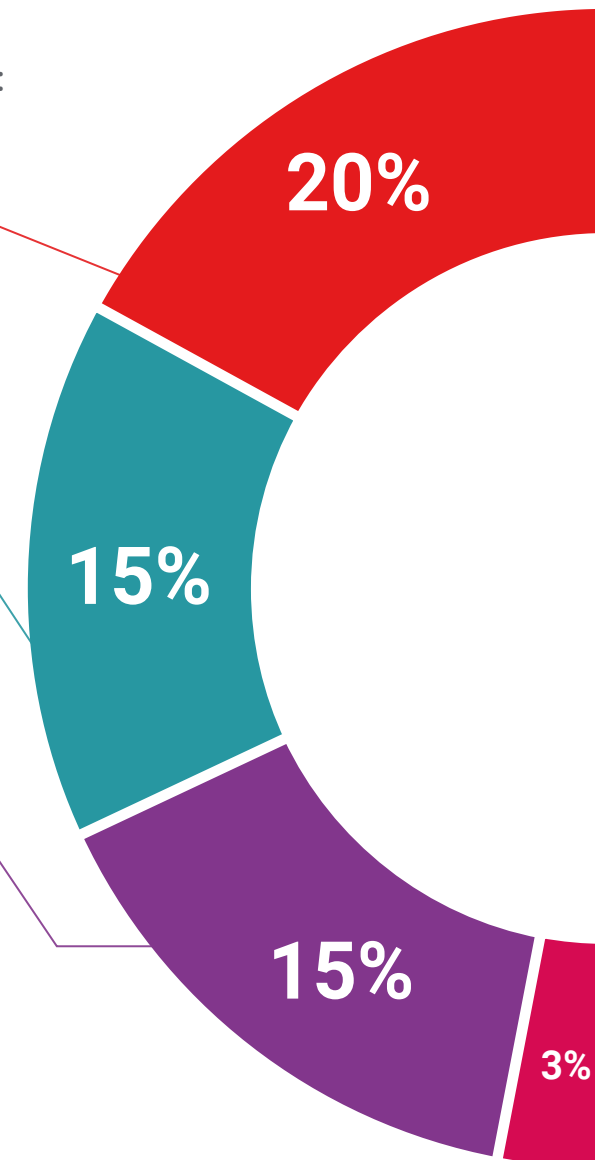
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

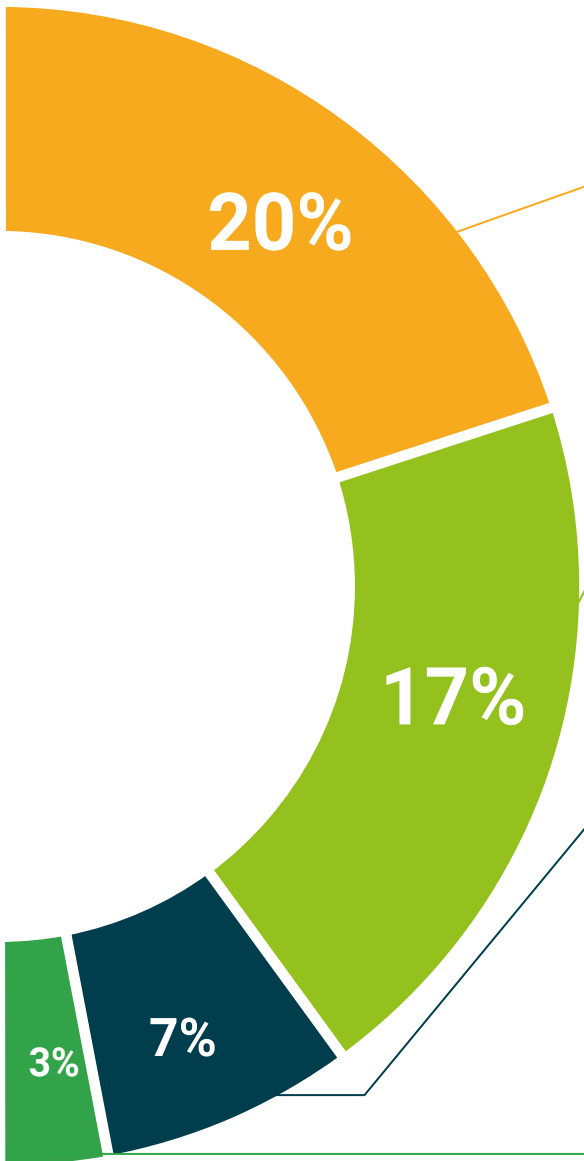
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Supérieure et Management 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 diplôme sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives”

Ce **Certificat Avancé en Gestion Supérieure et Management 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 Supérieure et Management dans l'Industrie Alimentaire**

N° 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.

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

tech université
technologique

Certificat Avancé

Gestion Supérieure et
Management dans
l'Industrie Alimentaire

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

Certificat Avancé

Gestion Supérieure
et Management dans
l'Industrie Alimentaire