

# Certificat Avancé

Procédés Technologiques  
dans l'Industrie Alimentaire



## Certificat Avancé

### Procédés Technologiques 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.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-procedes-technologiques-industrie-alimentaire](http://www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-procedes-technologiques-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

Il ne fait aucun doute que les nouvelles technologies permettent de perfectionner les outils et les dispositifs d'analyse des aliments, d'obtenir des emballages biodégradables ou d'améliorer les techniques de cuisine. Ces progrès visent à garantir la sécurité alimentaire et à offrir des normes de qualité plus élevées. Dans ce processus d'optimisation, il y a encore de la place pour de nouveaux axes de recherche et d'innovation, ce qui oblige les professionnels de la nutrition à mettre à jour en permanence leurs connaissances de l'industrie alimentaire. C'est dans ce contexte que cette institution académique a conçu un programme 100% en ligne qui aborde les avancées technologiques les plus récentes du secteur, ainsi que les exigences de la réglementation en vigueur dans le cadre de la sécurité des produits. Le tout avec un contenu multimédia enrichi et développé par l'équipe d'enseignants spécialisés qui fait partie de cette formation.



“

*Un Certificat Avancé 100% en ligne qui vous permet de vous tenir au courant des techniques, des équipements technologiques et des systèmes de qualité utilisés dans l'industrie alimentaire”*

La raréfaction des matières premières, la recherche d'une agriculture plus durable, la réduction de la pollution et le développement de la haute gastronomie dans le monde entier ont conduit à une recherche incessante de nouvelles techniques et à l'utilisation de la technologie pour améliorer la qualité finale des produits alimentaires.

Ce scénario d'innovation et d'optimisation des ressources est sans aucun doute d'un grand intérêt pour les professionnels de la nutrition, qui doivent se tenir au courant des dernières avancées dans le secteur afin d'effectuer leur travail quotidien de la meilleure façon possible. Compte tenu des changements survenus dans le secteur, TECH a développé ce Certificat Avancé en Procédés Technologiques dans l'Industrie Alimentaire, dans le but de fournir aux spécialistes les informations les plus récentes dans ce domaine.

Un programme universitaire enseigné exclusivement en ligne, qui amènera le professionnel à étudier en profondeur, sur une période de 6 mois, les techniques et les équipements les plus couramment utilisés pour la transformation des aliments, les nouveaux systèmes utilisés, ainsi que la conception des emballages. En outre, les ressources multimédias disponibles les aideront à approfondir les exigences requises en matière de contrôle de la qualité.

De plus, les étudiants disposent d'études de cas fournies par les professeurs spécialistes de cette formation, ce qui leur permet d'avoir une vision beaucoup plus réaliste de la situation actuelle de l'industrie alimentaire.

Le professionnel se trouve donc devant une formation qui est à l'avant-garde sur le plan académique et auquel il peut accéder ou et quand il le souhaite. Il suffit d'un appareil doté d'une connexion Internet pour consulter le programme d'études hébergé sur le Campus virtuel. Vous avez également la liberté de répartir la charge de travail en fonction de vos besoins, ce qui vous permet de combiner vos responsabilités les plus exigeantes avec ce Certificat Avancé.

Ce **Certificat Avancé en Procédés Technologiques 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



*Avec cette formation, vous obtiendrez les informations les plus récentes et les plus avancées sur la science et la technologie culinaires”*

“

*Vous disposerez d'une bibliothèque de ressources multimédia à laquelle vous pourrez accéder à tout moment à partir de votre ordinateur connecté à Internet”*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est 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.

*Pendant 450 heures de cours, vous apprendrez les dernières avancées dans les procédés d'élaboration et de production de l'industrie alimentaire.*

*Un programme universitaire qui vous initie aux derniers traitements culinaires pour obtenir des produits de qualité.*



# 02 Objectifs

En seulement 6 mois, les étudiants qui suivent ce Certificat Avancé auront mis à jour leurs connaissances sur les Procédés Technologiques dans l'Industrie Alimentaire. Pour ce faire, ils disposeront des informations scientifiques les plus pertinentes et les plus récentes sur les équipements et les techniques industrielles utilisés dans la transformation des aliments, ainsi que des normes de qualité nécessaires pour se conformer aux réglementations ISO en matière de sécurité alimentaire. Tout cela grâce à des outils pédagogiques qui font appel aux dernières technologies utilisées dans les formations académiques.



A close-up photograph of several golden-brown, round pastries, possibly croissants or buns, arranged in rows. They are being dusted with a fine white powder, likely sugar or flour, which is captured in mid-air, creating a dynamic, sparkling effect. The background is dark and out of focus.

“

*Ce programme vous permet de vous tenir au courant des derniers développements en matière de conception d'emballages de produits et de leur interaction avec les aliments”*



## Objectifs généraux

---

- Contrôler les processus dans l'industrie agroalimentaire, leur modélisation et leur optimisation
- Analyser les facteurs influençant l'efficacité de la production alimentaire
- Comprendre les aspects fondamentaux des technologies spécifiques de transformation des aliments en fonction de la matière première de départ et du produit obtenu
- 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





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Technologie alimentaire I

- ♦ Comprendre et utiliser les principes de base et les processus technologiques appropriés pour la production, le conditionnement et la conservation des aliments
- ♦ Évaluer l'impact de la transformation sur les propriétés des aliments
- ♦ Déterminer l'adéquation des développements technologiques pour l'innovation alimentaire et de processus dans l'industrie alimentaire
- ♦ Connaître, comprendre et utiliser les installations des industries agroalimentaires, leurs équipements et les machines auxiliaires de l'industrie agroalimentaire

### Module 2. Technologie alimentaire II

- ♦ Estimer les facteurs impliqués dans le développement du projet
- ♦ Fournir la base pour l'étude de technologies spécifiques de production alimentaire
- ♦ Établir l'influence des systèmes de transformation sur la conception des industries de transformation
- ♦ Mettre en place des traitements culinaires qui garantissent une qualité adéquate des plats cuisinés
- ♦ Établir les conditions de travail et de manipulation des aliments lors de la préparation des plats cuisinés

### Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- ♦ 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
- ♦ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire



*Ce programme vous permettra d'approfondir vos connaissances sur les exigences en matière de conformité à la norme ISO 22000”*

# 03

## Structure et contenu

TECH s'engage à offrir à ses étudiants un enseignement de la meilleure qualité.

Pour ce faire, elle réunit les meilleurs professionnels du secteur et utilise un matériel pédagogique innovant et adapté à l'époque actuelle. C'est pourquoi, dans ce programme, le spécialiste trouvera des résumés vidéo, des vidéos détaillées, des diagrammes, des lectures spécialisées et des études de cas qui le rapprocheront des preuves scientifiques les plus remarquables sur les avantages des différents processus de préparation et de conservation des aliments. En outre, vous vous familiariserez avec les techniques et les équipements les plus récents utilisés dans l'industrie de la transformation des denrées alimentaires afin de répondre aux exigences de qualité requises.



“

*TECH a conçu un Certificat Avancé avec une approche théorique-pratique pour vous tenir au courant des avancées en matière de technologie alimentaire”*

## Module 1. Technologie alimentaire I

- 1.1. Introduction à la science et à la technologie des aliments
  - 1.1.1. Développement historique
  - 1.1.2. Concept de la science et de la technologie alimentaire
  - 1.1.3. Objectifs de la technologie alimentaire et relations avec d'autres sciences
  - 1.1.4. L'industrie alimentaire dans le monde
- 1.2. Opérations de préparation par voie sèche et humide et pelage
  - 1.2.1. Réception des aliments dans l'industrie alimentaire et préparation de la matière première
  - 1.2.2. Nettoyage: méthodes sèches et humides
  - 1.2.3. Triage et classement
  - 1.2.4. Principales méthodes d'épluchage
  - 1.2.5. Équipement de pelage
- 1.3. Réduction et augmentation de la taille
  - 1.3.1. Objectifs généraux
  - 1.3.2. Réduction de la taille des aliments secs. Équipement et applications
  - 1.3.3. Réduction de la taille des denrées alimentaires fibreuses. Équipement et applications
  - 1.3.4. Effet sur les aliments
  - 1.3.5. Effet sur les denrées alimentaires Réduction de la taille des denrées alimentaires liquides: homogénéisation et atomisation
    - 1.3.5.1. Équipement et applications
  - 1.3.6. Techniques d'augmentation de la taille: augmentation de la taille: agglomération, agglomération instantanée ou granulation
- 1.4. Causes et facteurs d'altération des aliments
  - 1.4.1. Nature des causes d'altération des aliments
  - 1.4.2. Facteurs impliqués dans la détérioration des aliments
  - 1.4.3. Actions contre l'altération d'origine physique et chimique
  - 1.4.4. Actions possibles pour prévenir ou retarder l'activité microbienne
- 1.5. Traitement par blanchiment
  - 1.5.1. Général Objectifs
  - 1.5.2. Méthodes de blanchiment: vapeur, eau chaude et autres méthodes
  - 1.5.3. Évaluation du blanchiment des fruits et légumes
  - 1.5.4. Équipements et installations
  - 1.5.5. Effets sur les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des aliments
- 1.6. Bases de la thermobactériologie
  - 1.6.1. Bases de la thermobactériologie
  - 1.6.2. Cinétique de la destruction microbienne par la chaleur
  - 1.6.3. Graphique de survie. Concept de la valeur D. Graphiques de thermo-destruction
  - 1.6.4. Valeur Z: concept de stérilité commerciale
  - 1.6.5. Valeurs F et Fo. Exemples pratiques de calculs de traitement thermique dans l'industrie des conserves
- 1.7. Pasteurisation
  - 1.7.1. Concept et objectifs
  - 1.7.2. Types de pasteurisation. Applications dans l'industrie alimentaire
  - 1.7.3. Effets sur les denrées alimentaires
    - 1.7.3.1. Pasteurisation du lait: test de la lactoperoxydase
- 1.8. Stérilisation
  - 1.8.1. Objectifs
  - 1.8.2. Stérilisation des aliments emballés
  - 1.8.3. Remplissage, évacuation et fermeture des conteneurs
  - 1.8.4. Types de stérilisateurs: discontinus et continus. Traitement UHT
  - 1.8.5. Effets sur les denrées alimentaires
- 1.9. Chauffage par micro-ondes
  - 1.9.1. Aspects généraux des rayonnements électromagnétiques
  - 1.9.2. Caractéristiques des micro-ondes
  - 1.9.3. Propriétés diélectriques du matériau
  - 1.9.4. Conversion de l'énergie des micro-ondes en chaleur. Équipement. Applications
  - 1.9.5. Effets sur les denrées alimentaires
- 1.10. Rayonnement infrarouge
  - 1.10.1. Aspects théoriques
  - 1.10.2. Équipements et installations Applications
  - 1.10.3. Autres rayonnements non ionisants

**Module 2. Technologie alimentaire II**

- 2.1. Technologie de la réfrigération
  - 2.1.1. Principes fondamentaux de la préservation de la réfrigération
  - 2.1.2. Effet de la réfrigération sur la vitesse des réactions chimiques et sur la croissance microbienne
  - 2.1.3. Facteurs à contrôler pendant l'entreposage frigorifique Effets sur les denrées alimentaires
- 2.2. Technologie de congélation
  - 2.2.1. Processus et étapes de la congélation: théorie de la cristallisation
  - 2.2.2. Courbes de congélation Modification des aliments pendant la congélation
  - 2.2.3. Effets sur les réactions chimiques et biochimiques
  - 2.2.4. Effets sur les micro-organismes. Décongélation
- 2.3. Systèmes de production de froid
  - 2.3.1. Calcul des besoins de réfrigération et de congélation
  - 2.3.2. Calcul du temps de congélation Systèmes de production de froid
  - 2.3.3. Réfrigérateurs et entrepôts frigorifiques
  - 2.3.4. Congélateurs et stockage surgelé
  - 2.3.5. Systèmes de compression de vapeur et systèmes cryogéniques
- 2.4. Technologie de déshydratation
  - 2.4.1. Concept, objectifs et principes fondamentaux
  - 2.4.2. Psychrométrie et applications du diagramme psychrométrique
  - 2.4.3. Taux de séchage. Phases et courbes de séchage
  - 2.4.4. Effets de la déshydratation sur les denrées alimentaires
  - 2.4.5. Équipements et installations et applications
- 2.5. Lyophilisation et congélation par concentration
  - 2.5.1. Contexte théorique Systèmes de lyophilisation
  - 2.5.2. Applications Effets sur les denrées alimentaires
  - 2.5.3. Concentration par congélation: raison d'être et objectifs
- 2.6. Réduction de l'activité de l'eau des aliments par l'ajout de solutés
  - 2.6.1. Principaux agents réducteurs de l'activité de l'eau et mode d'action
  - 2.6.2. Technologie du salage: méthodes de salage et effets sur les denrées alimentaire
  - 2.6.3. Ajout de sucres et d'autres agents chimiques comme dépresseurs de l'activité de l'eau
  - 2.6.4. Effets sur les denrées alimentaires
- 2.7. Technologie du tabagisme
  - 2.7.1. Définition et composition de la fumée Systèmes de production de fumée
  - 2.7.2. Caractéristiques du fumoir Techniques de fumage
  - 2.7.3. Effet sur les aliments
  - 2.7.4. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.8. Technologie de conditionnement
  - 2.8.1. Objectifs de l'emballage
  - 2.8.2. Conception d'emballages et matériaux pour la fabrication d'emballages
  - 2.8.3. Analyse des interactions entre l'emballage et l'aliment. Systèmes d'emballage et de dosage
  - 2.8.4. Examens de la fermeture des conteneurs et du contrôle de la fermeture Emballage pour la distribution
  - 2.8.5. Étiquetage des conteneurs
- 2.9. Système de transport de matériaux
  - 2.9.1. Systèmes de transport de matériaux. Transporteurs
  - 2.9.2. Dispositifs pneumatiques. Grues et véhicules
  - 2.9.3. Transport de denrées alimentaires à température contrôlée
- 2.10. Industries de préparation et de transformation des aliments
  - 2.10.1. Concept et objectifs des sciences et technologies culinaires. L'espace culinaire professionnel
  - 2.10.2. Techniques culinaires

### Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- 3.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
  - 3.1.1. Définition et concepts de base
  - 3.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
  - 3.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
  - 3.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
  - 3.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 3.2. Installations, locaux et équipements
  - 3.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
  - 3.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
  - 3.2.3. Réglementation applicable
- 3.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
  - 3.3.1. Composants de la salissure
  - 3.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
  - 3.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
  - 3.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
  - 3.3.5. Règlements en vigueur
- 3.4. Lutte contre les parasites
  - 3.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
  - 3.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
  - 3.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
    - 3.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
    - 3.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 3.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
  - 3.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
  - 3.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
  - 3.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
    - 3.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
    - 3.5.3.2. Exigences à respecter
    - 3.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 3.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
  - 3.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
  - 3.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
  - 3.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
  - 3.6.4. Approbation des fournisseurs
    - 3.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
    - 3.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
  - 3.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
    - 3.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
    - 3.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 3.7. Crises alimentaires et politiques associées
  - 3.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
  - 3.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
  - 3.7.3. Systèmes de communication d'alerte
  - 3.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 3.8. Conception du plan HACCP
  - 3.8.1. Orientations générales à suivre pour sa mise en œuvre: principes sur lesquels elle repose et programme préalable
  - 3.8.2. Engagement de la direction
  - 3.8.3. Configuration de l'équipe HACCP
  - 3.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
  - 3.8.5. Diagrammes de flux
- 3.9. Élaboration du plan A.P.P.C.C.
  - 3.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
  - 3.9.2. Les sept principes de base du plan A.P.P.C.C.
    - 3.9.2.1. Identification et analyse des risques
    - 3.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
    - 3.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
    - 3.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
    - 3.9.2.5. Établissement de limites critiques
    - 3.9.2.6. Détermination des actions correctives
    - 3.9.2.7. Vérification du système A.P.P.C.C



- 3.10. ISO 22000
  - 3.10.1. Principes de l'ISO 22000
  - 3.10.2. Objectif et champ d'application
  - 3.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
  - 3.10.4. Exigences pour son application
  - 3.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

“

*Ce programme vous permettra d'en savoir plus sur les exigences en matière d'étiquetage des produits, notamment en ce qui concerne les organismes génétiquement modifiés”*

# 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

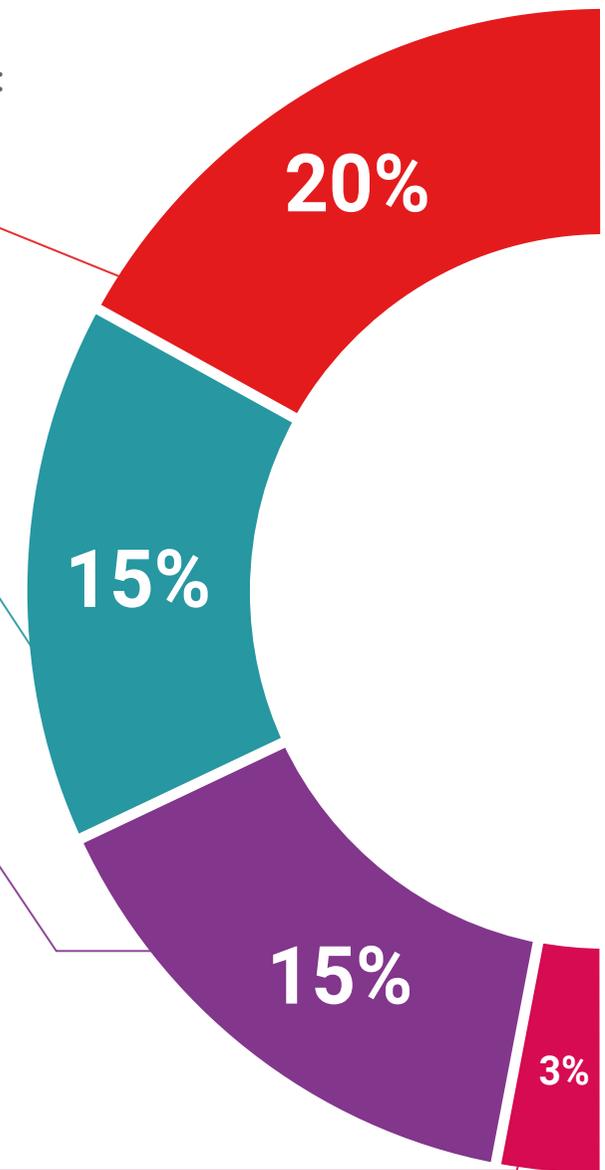
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

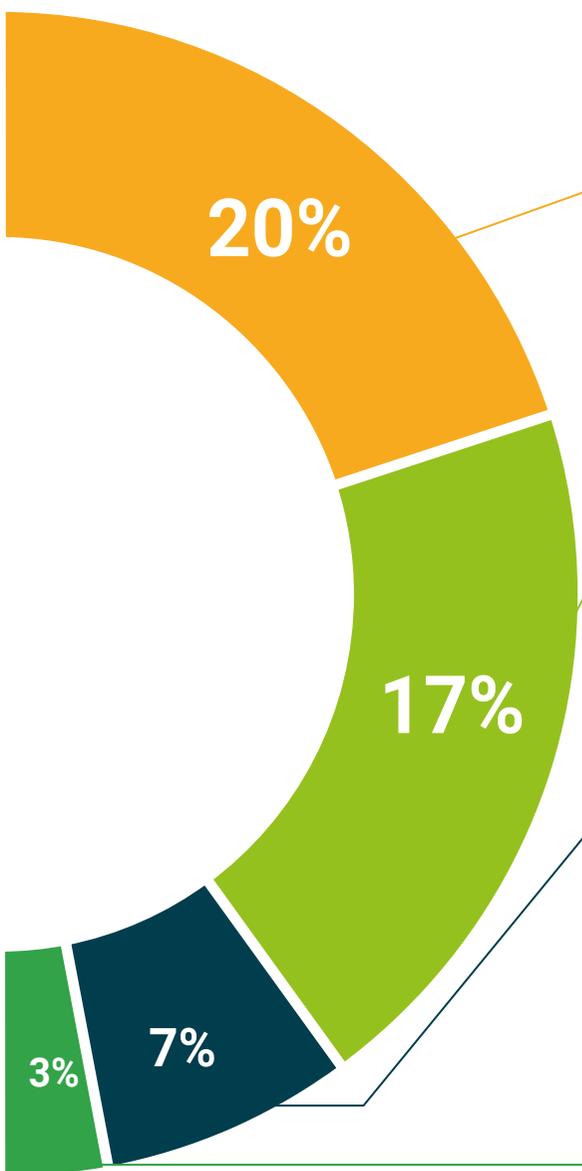
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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 Procédés Technologiques 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 Procédés Technologiques dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat Avancé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat Avancé en Procédés Technologiques 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  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
apprentissage institutions  
classe virtuelle langues



## Certificat Avancé

Procédés Technologiques  
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

Procédés Technologiques  
dans l'Industrie Alimentaire

