

专科文凭

新方法的验证和食品安全管理行业的数字化



专科文凭

新方法的验证和食品安全管理行业的数字化

- » 模式: 在线
- » 时间: 6个月
- » 学历: TECH科技大学
- » 时间表: 按你方便的
- » 考试: 在线

网络访问: www.techtitude.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-new-methodology-validation-industry-digitalization-food-safety-management

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

18

05

方法

24

06

学位

32

01 介绍

这个课程旨在向专业人员传授其在营养层面的应用所需的技术基础，这是确保所消费的产品对我们的健康是最佳的基础，同时也是为了了解市场上最新的食品趋势。这个课程由高素质人员设计，为专业人士提供必要的工具，以更新和丰富他们的工作工具，重点是与该部门有关的进展和技术。这样的话，他能够将自己定位为最高水平的营养学家。





“

不要错过这个好机会, 通过这个著名的学位, 将食品行业的最新发展应用到你作为一个优质营养师的技能上”

由TECH设计的这个课程是在线市场上最完整和最具体的,因为它是针对当今社会所关注的食品安全的全面管理。此外,还介绍了数字媒体和平台在食品行业质量管理体系中应用的重要性,特别强调了从传统系统到数字系统的迁移策略。此外,还加强了食品行业质量管理体系管理的传统方法的基本知识,以及使用商业软件或不同的内部IT工具来提高危害分析和关键控制点(HACCP)等课程的效率的优势。

最后,审查确认关键控制点有效并确保所生产的食品安全的基本方面,明确关键控制点的必要性和正确制定。它决定了验证现有控制措施、验证这些控制措施的有效性以及有信心在食品安全管理系统内实施健全的控制程序所需的工具。

这个专科文凭的教师是大学教授和来自各学科的专业人员,涉及初级生产、使用分析和仪器技术进行质量控制、防止意外和故意污染和欺诈、食品安全/食品完整性认证的监管计划和食品防御以及食品欺诈/食品真实性。他们也是食品立法和质量安全法规、新型食品的研究和开发以及最后的研发和创新项目的协调和实施方面的专家。这是一个教育项目,致力于推动专业人士走向卓越。课程是由每天都面临新的挑战的专业人士所设计的。

这个**新方法的验证和食品安全管理行业的数字化专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- 制定由营养领域的食品安全专家提出的案例研究
- 该书的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 新闻新方法的验证和食品安全管理行业的数字化
- 可以进行自我评价过程的实践练习,以提高学习效果
- 其特别强调食品安全管理中新方法的验证和行业数字化的创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和个人反思工作
- 可通过任何固定或便携式设备与互联网连接来获取内容

“

一个专门设计的课程,
向营养学家传授关于
食品行业新方法和数
字化的所有验证方法”

“

通过这个课程,你将确定在食品安全和质量管理方面从传统系统向数字系统迁移的过程”

你将掌握前提课程(PPR)、HACCP计划,并能够监测标准化操作课程(SOP。

在你的职业生涯中实现飞跃,成为食品安全政策方面的专家。

其教学人员包括来自动物食品安全领域的专业人士,他们将自己的工作经验带到了培训中,还有来自主要协会和著名大学的公认专家。

它的多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情境式的学习,即在模拟的环境中提供沉浸式的培训程序,在真实的情况下进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,即专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到由公认的具有丰富经验的行业专家创建的创新互动视频系统的部门帮助。



02 目标

这个新方法的验证和食品安全管理行业的数字化专科文凭旨在促进专业人员利用该行业的最新和最创新的进展进行工作。所有这些,都是从数字和实践的角度出发,使学生能够把知识集中在目前主导市场的工具上,应用相关政策。学生将通过验证食品行业数字化的最合适的方法来解决专家在食品安全领域的主要干预措施。通过这种方式,他/她将能够分析所有的食品安全能力并将其应用于营养领域。



“

这是在营养层面上了解食品安全最新进展的最佳选择”



总体目标

- 分析国际层面上的食品法原则, 以及直到今天的演变
- 分析食品立法方面的能力, 以便在食品行业履行相应的职能
- 评估食品工业程序和行动机制
- 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础
- 分析目前食品安全和质量管理过程中数字化的优势
- 发展不同商业平台和内部IT工具的专业知识, 用于流程管理
- 定义食品安全和质量管理中从传统系统向数字系统迁移过程的重要性
- 建立与不同食品安全和质量过程管理有关的协议和文件的数字化战略
- 确定关键控制点
- 要有验证CCP的工具
- 分析过程的监测、核查和验证的概念
- 改善对事件、投诉和内部审计的管理





具体目标

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 界定食品法的基本原理
- 描述和发展食品安全领域的主要国际和欧洲机构, 并确定其能力
- 分析欧洲框架下的食品安全政策
- 描述食品法的原则、要求和措施
- 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- 识别和确定食物链中各参与者的责任
- 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类

模块2. 质量管理体系数字化

- 参考不同国际机构的现行食品质量标准和数字化规范
- 识别主要的商业软件和内部IT战略, 使特定的食品安全和质量过程的管理成为可能。
- 建立适当的战略, 将传统的质量管理流程转移到数字平台。
- 确定危害分析和关键控制点(APPCC)方案数字化过程的关键
- 分析实施前提方案 (PPR)、APPCC计划和监测标准化操作方案(POE)的替代方案
- 分析风险交流中最合适的数字化协议和战略
- 制定内部审计管理数字化的机制, 登记纠正行动和监测持续改进方案

模块3. 新方法和流程的验证

- 理解控制点和关键控制点之间的主要区别
- 制定食品安全保障的前提方案和管理图表
- 应用内部审计、投诉或内部事件作为验证控制流程的工具
- 考察过程验证方法
- 区分并明确HACCP体系内监测、验证和确认活动的区别
- 通过分析原因和应用纠正措施来管理投诉或不符合要求的情况, 展示解决问题的能力
- 重视内部审计的管理, 将其作为改进HACCP计划的工具



这个课程是你将你的食品安全营养师知识带入数字化世界所能做出的最好投资"

03 课程管理

这个课程的教学人员包括营养学领域的主要食品安全专家，他们将自己的工作经验带到了这一学位中。此外，其他具有公认声望的专家也参与其设计和准备，以跨学科的方式完成该课程，以便为您提供基于TECH方法的高质量学习过程。所有这些的目的是为了培训营养学家，为他们提供必要的学术工具，使他们在这个领域的工作有更大的成功保障。对未来的承诺，将促进他们在一个蓬勃发展的部门的专业生涯。





“

该领域的领先专业人士汇聚一堂, 向您展示营养层面的食品安全的最新发展”

国际客座董事

广泛专注于食品安全, John Donaghy是一位杰出的微生物学家, 拥有超过20年的丰富职业经验。他对食品传播病原体、风险评估和分子诊断等领域的全面了解, 使他成为国际知名机构如Nestlé或北爱尔兰农业科学服务部的成员。

在他的主要工作中, 尤其负责与食品安全微生物学相关的操作层面, 包括风险分析和关键控制点。此外, 他还开发了多个前提条件计划, 以及细菌规格, 以确保食品生产环境既卫生又安全。

他坚定承诺提供一流服务, 这促使他将领导工作与科学研究相结合。在这方面, 他拥有大量的学术成果, 包括50多篇详尽的文章, 涉及大数据对食品安全风险动态管理的影响、乳制品成分的微生物学方面、枯草芽孢杆菌检测阿魏酸酯酶、通过乳清产生的多聚半乳糖醛酸酶从柑橘皮中提取果胶, 以及胶质溶杆菌生产蛋白水解酶。

此外, 他是全球范围内会议和论坛的常客, 讨论最创新的分子分析方法来检测病原体以及食品制造卓越系统的实施技术。因此, 他帮助专业人士保持在这些领域的前沿, 同时推动了质量控制理解的重大进展。另外, 他赞助内部项目的研究和开发, 以提高食品的微生物安全性。



博士, Donaghy, John

- Nestlé全球食品安全总监, 瑞士洛桑
- 北爱尔兰农业和生物科学研究所食品安全微生物项目负责人
- 北爱尔兰农业科学服务部高级科学顾问
- 爱尔兰政府和欧盟食品安全局资助的多项计划顾问
- 奥斯特大学生物化学博士
- 国际食品微生物规格委员会成员

“

感谢 TECH, 您将能够与世界上最优秀的专业人士一起学习”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 医生

- 农业化学和植物学博士 (马德里自治大学)
- 食品生物技术硕士 (MBTA) (奥维耶多大学)
- 食品工程师, 食品科学与技术学士 (CYTA)
- ISO 22000 食品质量管理专家
- Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师



教师

Aranda Rodrigo, Eloísa 女士

- ◆ 食品科学与技术学士
- ◆ 在食品生产环境中开展活动, 对水和食品进行实验室分析
- ◆ 质量管理体系、BRC、IFS 和 ISO 22000 食品安全培训
- ◆ 根据 ISO 9001 和 ISO 17025 协议进行审核的经验

Colina Coca, Clara 医生

- ◆ 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- ◆ 营养学、食品科学与技术博士
- ◆ 质量与食品安全硕士:HACCP体系
- ◆ 运动营养研究生

Martínez López, Sara 医生

- ◆ 马德里欧洲大学营养与食品技术兼职教授
- ◆ “微生物群、食品与健康”研究组研究员。马德里欧洲大学
- ◆ 药学博士(马德里康普顿斯大学)
- ◆ 化学学士(穆尔西亚大学)

Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén 医生

- ◆ 科学博士A. C. 食品与发展研究中心 (CIAD)
- ◆ CONACYT 国家研究人员系统成员(墨西哥)

04 结构和内容

这个专科文凭所建立的内容结构是由该部门最好的专业人员设计的,他们具有丰富的经验和公认的专业威望,以审查、研究和诊断的案例数量为支撑,并具有应用于营养层面的食品安全的新技术的广泛知识。意识到这一领域如今所需的相关性,该课程按完美定义的要点进行组织,从食品立法和要应用的质量和安法规,到质量管理体系的数字化,特别强调所涉及的过程。一个良好的基础,确保营养学家获得在食品工业这一领域发展所需的所有工具。






“

TECH为营养学家提供了市场上最完整和最新的食品安全管理行业数字化的教育计划”

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 1.1. 介绍
 - 1.1.1. 合法组织
 - 1.1.2. 基本概念
 - 1.1.2.1. 法律
 - 1.1.2.2. 立法
 - 1.1.2.3. 当前的食品法规
 - 1.1.2.4. 标准
 - 1.1.2.5. 皇家法令
 - 1.1.2.6. 认证等
- 1.2. 国际的食品法规国际组织
 - 1.2.1. 联合国粮食及农业组织 (粮农组织)
 - 1.2.2. 世界卫生组织 (WHO)
 - 1.2.3. 食品法典委员会
 - 1.2.4. 世界贸易组织
- 1.3. 欧洲的食品法规
 - 1.3.1. 欧洲的食品法规
 - 1.3.2. 食品安全白皮书
 - 1.3.3. 食品法原则
 - 1.3.4. 食品法规的一般要求
 - 1.3.5. 程序
 - 1.3.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 1.4. 公司食品安全管理
 - 1.4.1. 责任
 - 1.4.2. 授权
 - 1.4.3. 认证
- 1.5. 横向食品立法第1部分
 - 1.5.1. 一般卫生规定
 - 1.5.2. 公共饮用水
 - 1.5.3. 食品的官方控制



- 
- 1.6. 横向食品立法第2部分
 - 1.6.1. 储存、保存和运输
 - 1.6.2. 与食品接触的材料
 - 1.6.3. 食品添加剂和调味剂
 - 1.6.4. 食物中的污染物
 - 1.7. 纵向食品立法:植物源产品
 - 1.7.1. 蔬菜及衍生物
 - 1.7.2. 水果及衍生物
 - 1.7.3. 谷物
 - 1.7.4. 豆类
 - 1.7.5. 食用植物油
 - 1.7.6. 食用脂肪
 - 1.7.7. 调味料和香料
 - 1.8. 纵向食品立法:动物源性产品
 - 1.8.1. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.8.2. 海洋产品
 - 1.8.3. 牛奶和乳制品
 - 1.8.4. 鸡蛋及衍生产品
 - 1.9. 纵向食品立法:其他产品
 - 1.9.1. 兴奋剂食品及衍生产品
 - 1.9.2. 饮料
 - 1.9.3. 即食餐点

模块2. 质量管理体系数字化

- 2.1. 食品行业质量标准与风险分析
 - 2.1.1. 现行的质量和食品安全标准
 - 2.1.2. 食品的主要风险因素
- 2.2. 数字化时代"及其对全球粮食安全体系的影响
 - 2.2.1. 食品法典全球食品安全倡议
 - 2.2.2. 危害分析和关键控制点 (APPCC)
 - 2.2.3. ISO 22000

- 2.3. 食品安全管理商业软件
 - 2.3.1. 智能设备的使用
 - 2.3.2. 用于特定管理过程的商业软件
- 2.4. 建立数字平台以整合负责开发 APPCC计划的团队。
 - 2.4.1. 阶段1准备和计划
 - 2.4.2. 阶段2实施 APPCC计划的危害和关键控制点的前提方案
 - 2.4.3. 阶段3计划执行
 - 2.4.4. 阶段4APPCC验证和维护
- 2.5. 食品工业的先决条件方案 (PPR) 的数字化--从传统系统向数字系统迁移
 - 2.5.1. 初级生产过程
 - 2.5.1.1良好卫生规范 (BPH)
 - 2.5.1.2 良好生产规范 (BPM)
 - 2.5.2. 战略流程
 - 2.5.3. 运作流程
 - 2.5.4. 支持流程
- 2.6. 监测“标准化操作程序 (POE)”的平台
 - 2.6.1. 对人员进行特定 POE文件的培训
 - 2.6.2. POE文件的沟通渠道和监控
- 2.7. 文档管理和部门间通信的协议
 - 2.7.1. 追溯文件管理
 - 2.7.1.1.采购区协议
 - 2.7.1.2.原材料接收协议的可追溯性
 - 2.7.1.3.仓库协议的可追溯性
 - 2.7.1.4.过程区域协议
 - 2.7.1.5.卫生规程的可追溯性
 - 2.7.1.6.产品质量协议
 - 2.7.2. 替代沟通渠道的实施
 - 2.7.2.1.使用云存储和限制访问文件夹
 - 2.7.2.2.文档加密以保护数据

- 2.8. 用于审计和检查的文档和数字协议
 - 2.8.1. 内审管理
 - 2.8.2. 纠正措施记录
 - 2.8.3. “戴明循环”的应用
 - 2.8.4. 持续改进计划的管理
- 2.9. 充分风险沟通的策略
 - 2.9.1. 风险管理和沟通协议
 - 2.9.2. 有效的沟通策略
 - 2.9.3. 公共信息和社交网络的使用
- 2.10. 数字化在食品行业降低风险的具体案例研究及其优势
 - 2.10.1. 食品安全风险
 - 2.10.2. 食品造假风险
 - 2.10.3. 食品防护风险

模块3.新方法和流程的验证

- 3.1. 关键控制点
 - 3.1.1. 重大危害
 - 3.1.2. 先修课程
 - 3.1.3. 关键控制点管理图
- 3.2. 自控系统的验证
 - 3.2.1. 内部审计
 - 3.2.2. 回顾历史记录和趋势
 - 3.2.3. 顾客投诉
 - 3.2.4. 检测内部事件
- 3.3. 控制点的监视和验证
 - 3.3.1. 监视或监测技术
 - 3.3.2. 控制验证
 - 3.3.3. 有效性验证

- 3.4. 流程和方法的验证
 - 3.4.1. 文件支持
 - 3.4.2. 分析技术的验证
 - 3.4.3. 验证抽样计划
 - 3.4.4. 方法偏差和精密度
 - 3.4.5. 检视不确定性
- 3.5. 验证方法
 - 3.5.1. 方法验证阶段
 - 3.5.2. 验证过程的类型、方法
 - 3.5.3. 验证报告, 获得的数据摘要
- 3.6. 事件和偏差的管理
 - 3.6.1. 工作团队培训
 - 3.6.2. 问题描述
 - 3.6.3. 根本原因确定
 - 3.6.4. 纠正和预防措施
 - 3.6.5. 有效性验证
- 3.7. 原因分析及其方法
 - 3.7.1. 原因分析: 定性方法
 - 3.7.1.1. 根本原因树
 - 3.7.1.2. 为什么
 - 3.7.1.3. 原因、结果
 - 3.7.1.4. 石川图
 - 3.7.2. 因果分析: 定量方法
 - 3.7.2.1. 数据收集模型
 - 3.7.2.2. 帕累托图
 - 3.7.2.3. 散点图
 - 3.7.2.4. 柱状图
- 3.8. 理赔管理
 - 3.8.1. 索赔数据收集
 - 3.8.2. 调查和行动
 - 3.8.3. 准备技术报告
 - 3.8.4. 索赔趋势分析
- 3.9. 自我控制系统的内部审计
 - 3.9.1. 称职的审计师
 - 3.9.2. 审核方案和计划
 - 3.9.3. 审核范围
 - 3.9.4. 参考文件
- 3.10. 执行内部审计
 - 3.10.1. 开幕式
 - 3.10.2. 系统评价
 - 3.10.3. 内部审计偏差
 - 3.10.4. 闭幕会议
 - 3.10.5. 评估和监控关闭偏差的有效性



通过验证新方法, 确保
食品生产过程的安全”

05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**再学习**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





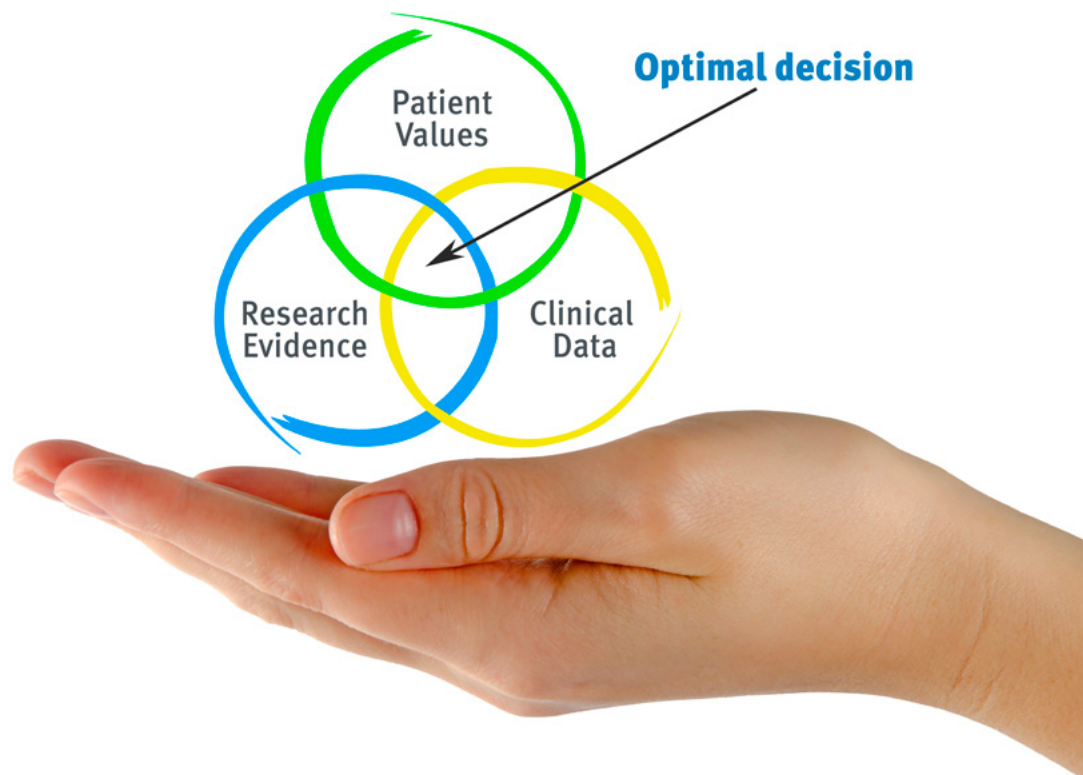
“

发现再学习, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



再学习方法

TECH有效地将案例研究方法基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：再学习。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。

处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



互动式总结

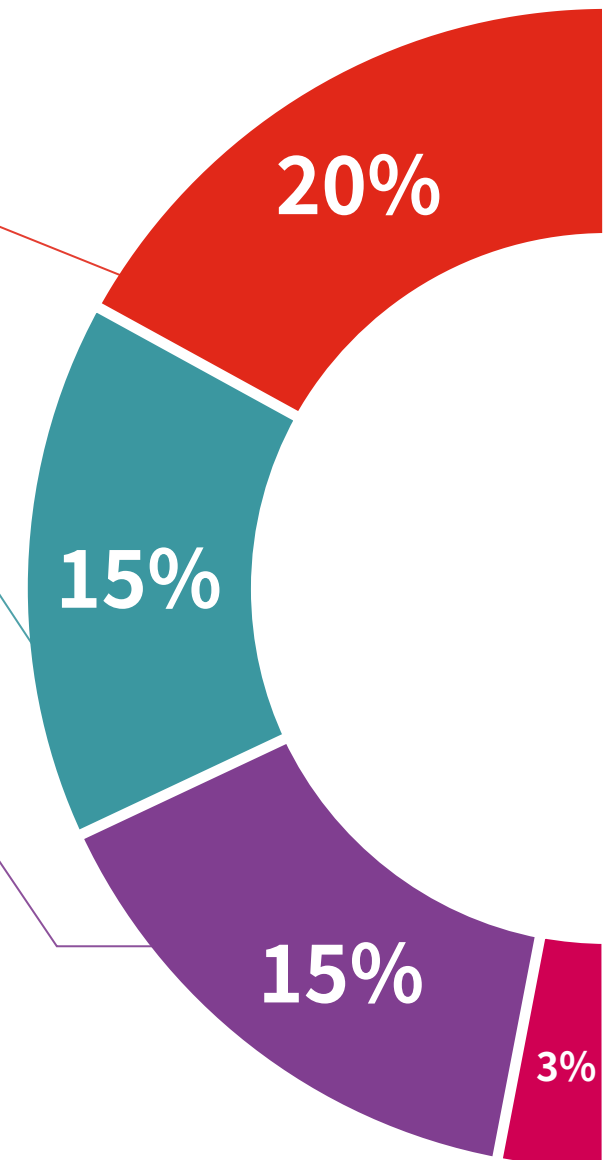
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

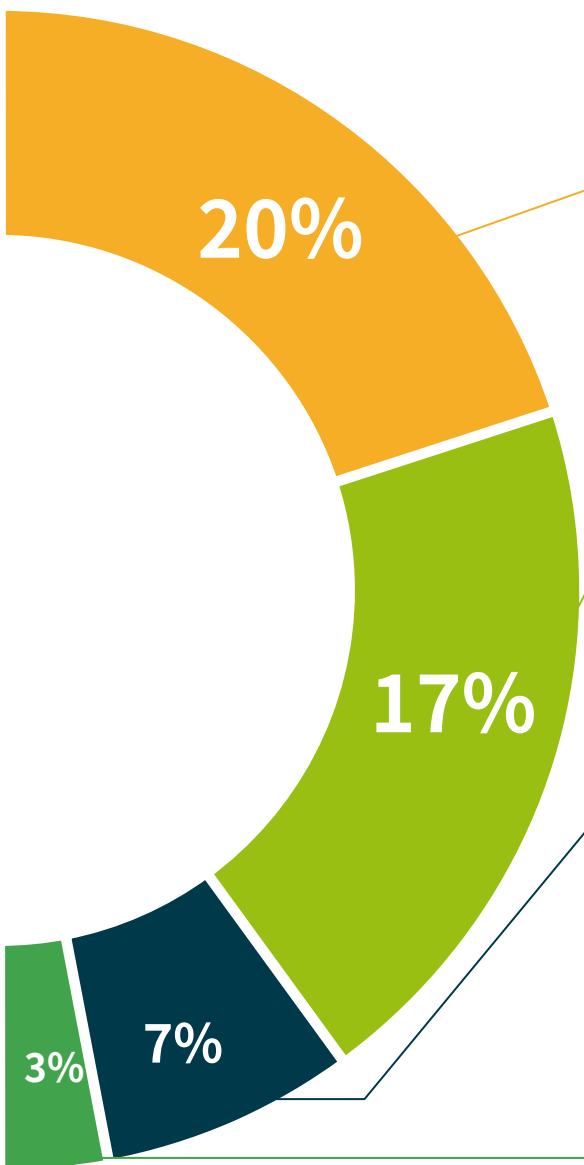
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



测试和循环测试

在整个课程中, 通过评估和自我评估活动和练习, 定期评估和重新评估学习者的知识: 通过这种方式, 学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。
向专家学习可以加强知识和记忆, 并为未来的困难决策建立信心。



快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。



06 学位

新方法的验证和食品安全管理行业的数字化专科文凭保证,除了最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH技术大学颁发的专科文凭学位。





“

顺利完成这个课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个新方法的验证和食品安全管理行业的数字化专科文凭包含了市场上最完整和最新的科学课程。

评估通过后,学生将通过邮寄*收到由TECH大学颁发的相应的专科文凭资格证书,并确认收到。

学位由TECH科技大学颁发,证明在专科文凭学位中所获得的资质,并满足工作交流、竞争性考试和职业评估委员会的普遍。

学位:新方法的验证和食品安全管理行业的数字化专科文凭

官方学时:450小时



健康 信心 未来 人 导师
教育 信息 教学
保证 资格认证 学习
机构 社区 科技 承诺
个性化的关注 现在 创新
知识 网页 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

专科文凭

新方法的验证和食品安全管理行业的数字化

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

专科文凭

新方法的验证和食品安全管理行业的数字化