

Certificat

Techniques Analytiques
d'Application dans le Contrôle de la
Qualité dans l'Industrie Alimentaire



Certificat

Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité de l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: www.techtitute.com/fr/veterinaire/cours/techniques-analytiques-application-controle-qualite-industrie-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01 Présentation

Le contrôle de la qualité des processus et des produits est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et garantir les bonnes pratiques de fabrication et d'élaboration (BPF) dans les processus réalisés dans l'industrie alimentaire. L'étudiant peut profiter de cette opportunité et acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui lui permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Spécialisé dans les Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire afin de contribuer à protéger la qualité et la sécurité des aliments que nous consommons"

Ce Certificat met en évidence les outils garantissant la sécurité alimentaire, qui sont obligatoires et sous la responsabilité des producteurs, soit par des contrôles effectués par les laboratoires propres à l'industrie alimentaire, soit par l'externalisation du service auprès de laboratoires alimentaires et de référence pour le contrôle des matières premières et des produits.

La connaissance des exigences auxquelles doivent répondre les installations, le personnel, les techniques et l'équipement du laboratoire, les paramètres de qualité à respecter dans les aliments, les matériaux et les processus qui peuvent être analysés conformément à la réglementation, les indices de contrôle de la qualité acceptés, les techniques d'analyse requises pour chaque produit et l'interprétation des résultats sont d'une importance capitale. Par conséquent, le contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire, au moyen d'outils et de techniques analytiques, est fondamental dans le suivi des lots de produits alimentaires dans le but de garantir la sécurité, la qualité et la sûreté des aliments, en assurant l'amélioration continue des processus et des produits grâce à une gestion intégrée de la qualité.

Les conférenciers de ce Certificat 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 en matière de législation alimentaire et de réglementation sur la qualité et la sécurité, de validation des méthodologies et des processus, de numérisation de la gestion de la qualité, de recherche et de développement de nouveaux aliments et, enfin, de coordination et de mise en œuvre de projets de R+D+I.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à formation des professionnels de grande qualité. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque sujet spécifique, qui font face à de nouveaux défis chaque jour.

Ce **Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme éducatif le plus complet et le plus à jour du marché. Les caractéristiques les plus importantes du programme sont:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire
- ♦ Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique du programme fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Actualités sur Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- ♦ Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage.
- ♦ Elle met l'accent sur les méthodologies innovantes en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- ♦ 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



Ne manquez pas l'occasion d'étudier avec nous ce Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière"

“

Ce Certificat est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire"

Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la sécurité alimentaire vétérinaire, qui apportent leur expérience professionnelle à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus par des sociétés de premier plan 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 Problèmes, grâce auquel le spécialiste devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui sont posées tout au long du cursus universitaire. Pour ce faire, le professionnel disposera d'un système vidéo interactif innovant, créé par des experts en vétérinaire reconnus et dotés d'une grande expérience.

Cette formation dispose du meilleur matériel didactique, ce qui vous permettra d'étudier d'une manière contextuelle qui facilitera votre apprentissage.

Ce Certificat 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.



02 Objectifs

Ce Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur.





“

C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire”



Objectifs généraux

- Examiner les réglementations et les normes applicables aux laboratoires alimentaires et définir leur rôle dans la sécurité alimentaire.
- Analyser les réglementations et les normes de sécurité alimentaire applicables aux matières premières et aux produits dans les laboratoires alimentaires.
- Déterminer les exigences auxquelles doivent répondre les laboratoires d'analyse alimentaire (ISO IEC 17025, applicable à l'accréditation et à la certification des systèmes de qualité des laboratoires).
- Reconnaître le droit du consommateur à acheter des aliments sains et sûrs issus de la chaîne agroalimentaire, tant au niveau national qu'international.

“

Une voie d'apprentissage et la croissance professionnelle qui vous propulsera vers une plus grande compétitivité sur le marché du travail”





Objectifs spécifiques

- ◆ Établir les caractéristiques de qualité auxquelles doivent répondre les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis en fonction de leur origine, avant leur analyse en laboratoire.
- ◆ Développer la méthodologie pertinente pour la conformité du produit, en tenant compte des exigences applicables considérées par les règlements et les normes.
- ◆ Définir la méthodologie la plus appropriée pour permettre l'évaluation de la qualité des aliments : analyse et caractérisation de l'intégrité, y compris la détection des contaminants alimentaires biotiques ou abiotiques, qui peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs.
- ◆ Décrire l'échantillonnage des aliments en fonction de leur source, de leur utilisation et de leurs caractéristiques ou spécifications
- ◆ Identifier et reconnaître les techniques d'analyse utilisées dans l'alimentation et gérer un contrôle de qualité adéquat
- ◆ Décrire les principaux contaminants agroalimentaires et connaître l'application des techniques analytiques en observant le secteur auquel il appartient
- ◆ Identifier le processus permettant d'identifier et de garantir la sécurité des matières premières, des aliments transformés et l'adéquation de l'eau dans la production de produits sûrs pour la consommation humaine et animale.

03

Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en Sécurité Alimentaire Vétérinaire qui apportent l'expérience de leur travail. Par ailleurs, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son élaboration, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire.





“

*Notre équipe pédagogique , experte
en sécurité alimentaire, vous aidera à
réussir dans votre profession"*

Directeur invité international

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. Donaghy, John

- 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

- ♦ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie,
Université Autonome de Madrid
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA)
- ♦ Ingénieure en Alimentation, diplômée en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Enseignante spécialisée en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)

Professeurs

Mme Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Diplômée en Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Développe son activité dans l'environnement de production alimentaire, avec l'analyse en laboratoire de l'eau et des aliments.
- ♦ Formation aux Systèmes de Gestion de la Qualité, BRC, IFS et Sécurité Alimentaire ISO 22000.
- ♦ Expérience des audits dans le cadre des protocoles ISO 9001 et ISO 17025.



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 revus, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la sécurité alimentaire.



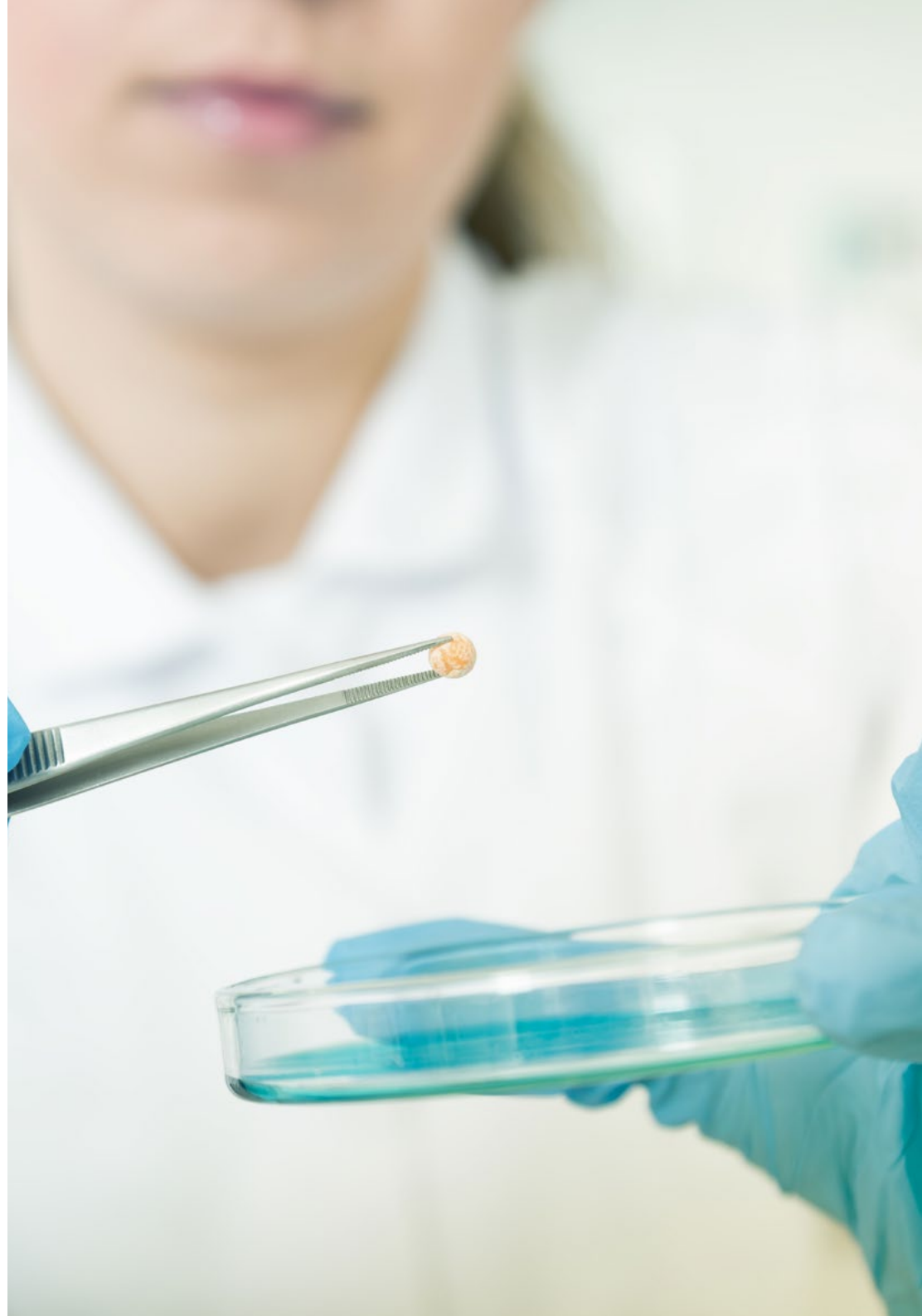


“

Ce Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché”

Module 1 Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- 1.1. Types de laboratoires, réglementations et normes
 - 1.1.1. Laboratoires de référence
 - 1.1.1.1. Laboratoire européen de référence
 - 1.1.1.2. Laboratoires de référence nationaux
 - 1.1.2. Laboratoire alimentaire
 - 1.1.3. Réglementations et normes applicables aux laboratoires (ISO/IEC 17025)
 - 1.1.3.1. Exigences générales concernant la compétence des laboratoires
 - 1.1.3.2. Test et étalonnage des équipements
 - 1.1.3.3. Mise en œuvre et validation des méthodes d'analyse
- 1.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 1.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 1.2.2. Autorités compétentes
 - 1.2.3. Base juridique du contrôle officiel
- 1.3. Méthodes officielles d'analyse des aliments
 - 1.3.1. Méthodes d'analyse des aliments pour animaux
 - 1.3.2. Méthodes d'analyse de l'eau
 - 1.3.2.1. Exigences analytiques selon le R.D. 140/2003
 - 1.3.2.2. Fréquences d'échantillonnage selon le type d'industrie
 - 1.3.3. Méthodes d'analyse des céréales
 - 1.3.4. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 1.3.5. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
 - 1.3.6. Méthodes d'analyse des produits carnés
 - 1.3.7. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
 - 1.3.8. Méthodes d'analyse des produits laitiers
 - 1.3.9. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
 - 1.3.10. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
- 1.4. Techniques d'analyse sur site dans la réception, la transformation et le produit fini des aliments frais
 - 1.4.1. Lors de la manipulation des aliments
 - 1.4.1.1. Analyse des environnements et des surfaces
 - 1.4.1.2. Analyse du manipulateur
 - 1.4.1.3. Analyse de l'équipement



- 1.4.2. Analyse des aliments frais et des produits finis
 - 1.4.2.1. Fiches techniques des produits
 - 1.4.2.2. Contrôle visuel
 - 1.4.2.3. Nuancier de couleurs
 - 1.4.2.4. Évaluation organoleptique en fonction du type d'aliment
- 1.4.3. Analyse physico-chimique de base
 - 1.4.3.1. Détermination de l'indice de maturité du fruit
 - 1.4.3.2. Fermeté
 - 1.4.3.3. Degrés Brix
- 1.5. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 1.5.1. Détermination des protéines
 - 1.5.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 1.5.3. Détermination des graisses
 - 1.5.4. Détermination des cendres
- 1.6. Techniques d'analyse microbiologique et physico-chimique des aliments
 - 1.6.1. Techniques de préparation : principes fondamentaux, instrumentation et application alimentaire
 - 1.6.2. Analyse microbiologique
 - 1.6.2.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse microbiologique
 - 1.6.3. Analyse physico-chimiques
 - 1.6.3.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse physico-chimique
- 1.7. Techniques instrumentales dans l'analyse des aliments
 - 1.7.1. Caractérisation, indices de qualité et conformité des produits
 - 1.7.1.1. *Food Safety/Food Integrity*
 - 1.7.2. Analyse des résidus de substances interdites dans les aliments
 - 1.7.2.1. Résidus organiques et inorganiques
 - 1.7.2.2. Métaux lourds
 - 1.7.2.3. Additifs
 - 1.7.3. Analyse des substances adultérantes dans les aliments
 - 1.7.3.1. Lait
 - 1.7.3.2. Vin
 - 1.7.3.3. Miel
- 1.8. Techniques analytiques utilisées pour les OGM et les nouveaux aliments
 - 1.8.1. Concept
 - 1.8.2. Techniques de détection
- 1.9. Nouvelles techniques d'analyse pour prévenir la fraude alimentaire
 - 1.9.1. *Fraude alimentaire*
 - 1.9.2. *Authenticité des aliments*
- 1.10. Délivrance des certificats d'analyse
 - 1.10.1. Dans l'industrie alimentaire
 - 1.10.1.1. Rapports internes
 - 1.10.1.2. Rapports aux clients et aux fournisseurs
 - 1.10.1.3. Expertise bromatologique
 - 1.10.2. Dans les laboratoires de référence
 - 1.10.3. Dans les laboratoires alimentaires
 - 1.10.4. Dans les laboratoires d'arbitrage



Cette formation vous permettra de faire progresser votre carrière de manière confortable"

05 Méthodologie

Cette formation vous propose une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: **Le 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*.





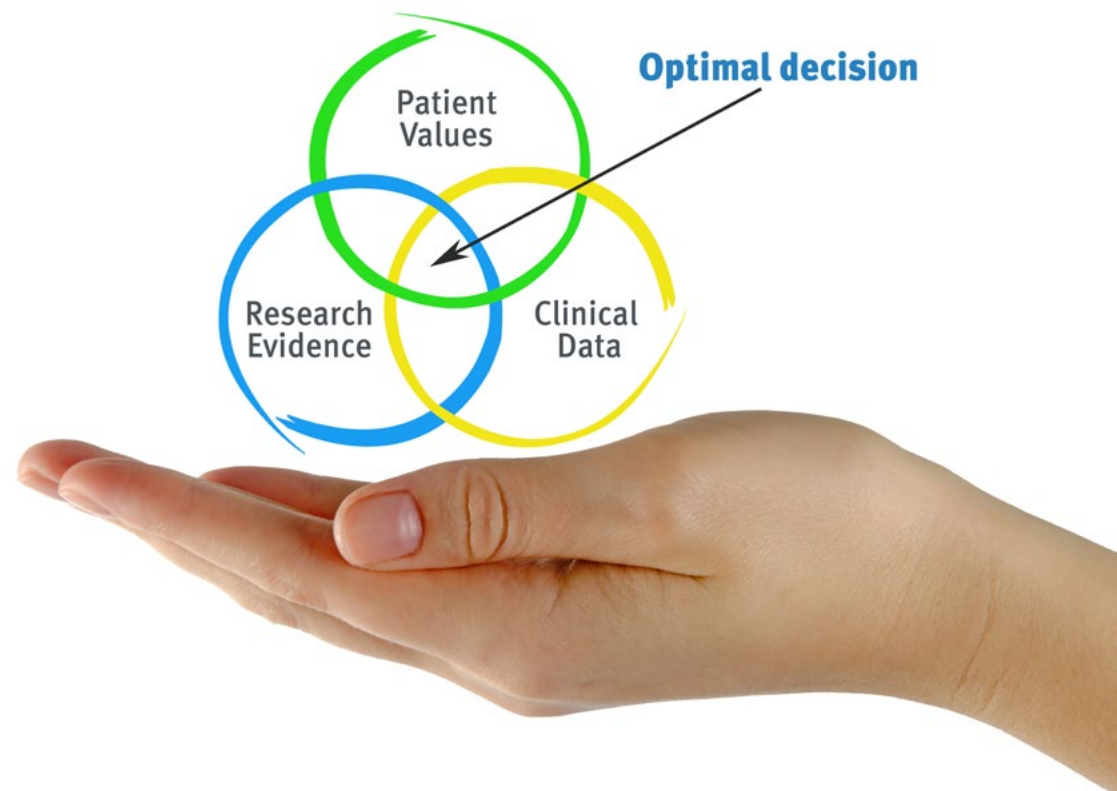
“

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 sa grande efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la Méthode des Cas

Face à une situation 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, enfin, résoudre la situation. Il existe de nombreuses preuves scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, vous ferez l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui révolutionne 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 conditions réelles de la pratique professionnelle vétérinaire.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit ? La méthode des cas consistait à leur présenter des situations réelles complexes pour qu'ils prennent des décisions et justifient 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 réalisations clés :

1. Les vétérinaires qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les vétérinaire, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps consacré au travail sur le cours.



Relearning Methodology

TECH renforce l'utilisation de la méthode des cas de Harvard 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 vétérinaire apprendra par le biais de cas réels et de la résolution de 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. La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Cette méthodologie a permis de former plus de 65 000 vétérinaires 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 plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des 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 support pédagogique 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 le programme 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. Ils sont élaborés à l'aide des dernières techniques ce qui nous permet de vous offrir une grande qualité dans chacun des supports que nous partageons avec vous.



Les dernières techniques et procédures en vidéo

À TECH, nous vous rapprochons des dernières techniques, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures vétérinaires actuelles. 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

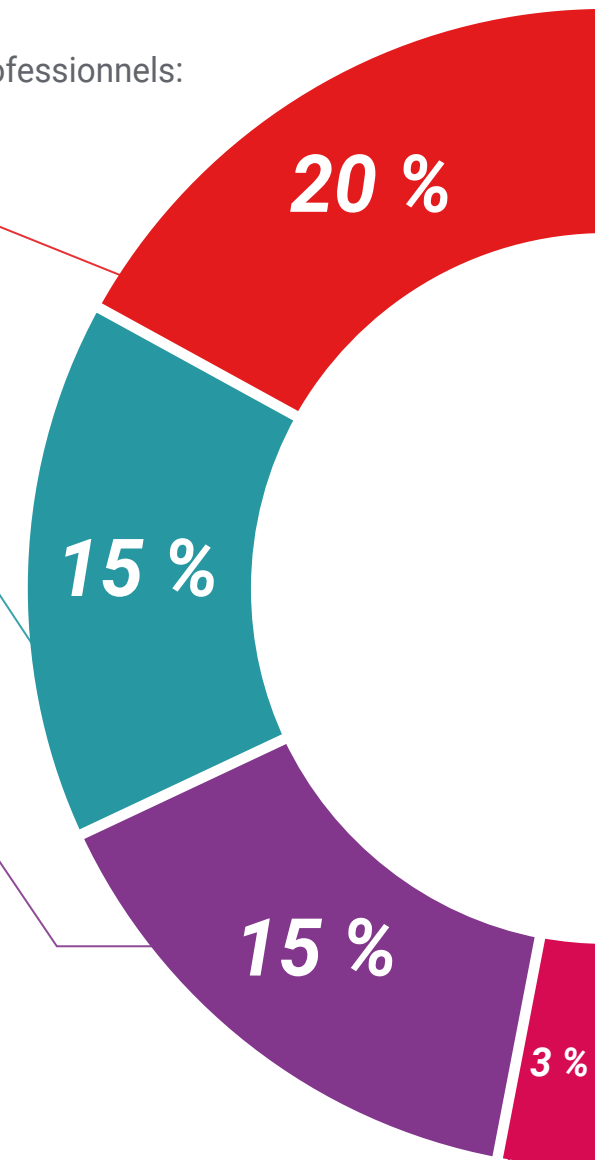
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

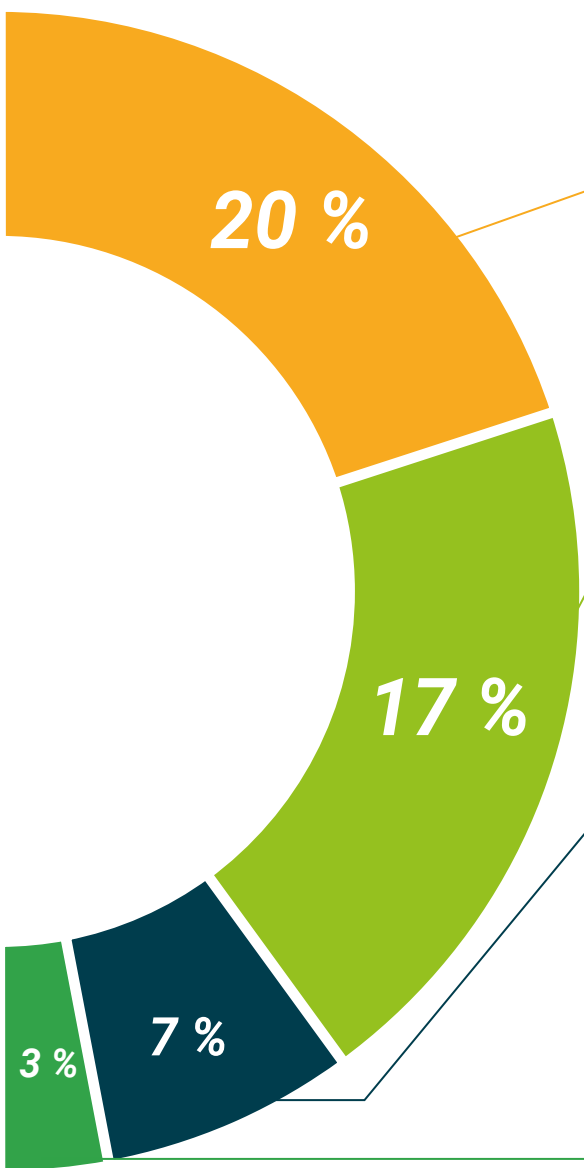
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans notre bibliothèque virtuelle TECH, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation :





Analyses de cas menées et développées 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" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du Certificat 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

En plus de la spécialisation la plus rigoureuse et la plus actuelle qu'il soit, Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire garantit l'accès à un Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Réussissez ce programme et recevez votre
Certificat sans avoir à vous déplacer ou à
passer par des procédures lourdes”*

Ce **Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant, recevra par courrier postal * avec accusé de réception le diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par TECH Université Technologique exprimera la qualification obtenue dans le Certificat, et répondra aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme : **Certificat en Techniques Analytiques d'Application dans le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire**

N.º d'Heures Officielles : **150 h.**





Certificat

Techniques Analytiques
d'Application dans le Contrôle
de la Qualité de l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Techniques Analytiques d'Application dans
le Contrôle de la Qualité dans l'Industrie
Alimentaire

