

Certificat

Traçabilité en Industrie Alimentaire



Certificat Traçabilité en Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/veterinaire/cours/tracabilite-industrie-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

Page 4

02

Objectifs

Page 8

03

Direction de la formation

Page 12

04

Structure et contenu

Page 18

05

Méthodologie d'étude

Page 22

06

Diplôme

Page 32

01 Présentation

Les systèmes de Traçabilité dépassent les limites de l'entreprise elle-même, où le transport de marchandises revêt une importance capitale, tout comme la connaissance des réglementations qui concernent ce secteur, ainsi que les conditions de transport de chaque type de produit. Ce programme permettra aux étudiants d'acquérir une vision globale de l'ensemble de la chaîne alimentaire et les compétences nécessaires pour conseiller les différentes entreprises du secteur. Profitez de l'occasion pour acquérir des connaissances solides dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.



“

Cette formation est la meilleure option que vous puissiez trouver pour vous spécialiser dans la Traçabilité dans les Industries Alimentaires et mettre à jour vos connaissances"

Le Certificat en Traçabilité en Industrie Alimentaire de TECH Université Technologique est le plus complet parmi ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire, en se concentrant dans ce cas sur la traçabilité de l'ensemble du processus de production dans ce type d'usines.

Ce programme développe des concepts pertinents en matière de sécurité alimentaire, en mettant l'accent sur la production de matières premières d'origine animale. Les labels de qualité différenciés sont étudiés, ainsi que les processus d'audit et de certification des industries agroalimentaires.

Il établit également les systèmes d'audit interne et de certification des industries agroalimentaires, les organismes impliqués dans ces processus et leurs règlements, et analyse les labels de qualité différenciés et les exigences de production auxquels ces aliments doivent répondre.

Il faut garder à l'esprit que les crises alimentaires qui se sont produites au cours des dernières décennies au niveau européen et mondial ont démontré la nécessité de disposer de systèmes permettant d'identifier, de localiser et de retirer les produits qui pourraient représenter un risque pour la sécurité alimentaire et un danger pour la santé de la population.

L'obligation pour toutes les entreprises du secteur alimentaire de disposer d'un plan de sécurité alimentaire rend indispensable la connaissance de chacune des phases du système HACCP. C'est pourquoi cette qualification fournit aux experts une base solide et des compétences qui leur permettront de développer et de mettre en œuvre un plan de traçabilité dans les différentes industries alimentaires du secteur.

Le programme prévoit également la participation d'un prestigieux Directeur Invité International, qui offrira une *Masterclass* de haute intensité qui fournira aux diplômés des compétences avancées pour assurer la sécurité alimentaire, la qualité des produits et la conformité réglementaire. En conséquence, les professionnels feront l'expérience d'un saut qualitatif remarquable dans leur carrière de Nutritionniste.

Ce **Certificat en Traçabilité en Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ 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 en Traçabilité en Industrie Alimentaire
- ♦ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Elle met l'accent sur les méthodologies innovantes en matière de 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



Un Directeur Invité International de renom offrira une Masterclass intensive sur les techniques les plus sophistiquées pour l'identification de produits"

“

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 matière de Traçabilité en 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 basée sur l'apprentissage par problèmes, dans lequel le spécialiste doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. À cette fin, le spécialiste s'appuiera sur un système vidéo interactif innovant, créé par des experts reconnus en Traçabilité en Industrie Alimentaire avec 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

Le Certificat en Traçabilité en Industrie Alimentaire vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur.





“

*C'est la meilleure option pour découvrir
les principales nouveautés en matière de
Traçabilité en Industrie Alimentaire"*



Objectifs généraux

- Développer les bases des bonnes pratiques d'hygiène et de Traçabilité dans la production des matières premières
- Préciser les réglementations applicables en matière de production animale primaire, ainsi que les systèmes d'audit interne et de certification
- Définir des objectifs de développement durable
- Analyser les fondements, les exigences, les réglementations et les principaux outils utilisés dans la Traçabilité des différents points de la chaîne alimentaire
- Analyser le système permettant d'établir un lien entre le produit alimentaire et l'origine de ses composants, le processus de fabrication et la distribution
- Évaluer les processus de l'industrie alimentaire afin d'identifier les articles qui ne répondent pas aux exigences spécifiques pour garantir la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs
- Développer les bases pour l'application des différentes phases du système de Traçabilité dans les entreprises du secteur alimentaire

“

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





Objectifs spécifiques

- ◆ Établir les principes de base de la sécurité alimentaire
- ◆ Compiler les bases de données de référence sur les réglementations applicables en matière de sécurité alimentaire
- ◆ Développer les aspects pertinents de la production des aliments d'origine animale et de leurs dérivés
- ◆ Établir les bases du bien-être animal, de l'élevage à l'abattage
- ◆ Préciser les mécanismes d'audit interne et de certification de la production primaire
- ◆ Analyser les aliments de qualité différenciée et le système de certification de ces produits
- ◆ Évaluer l'impact de l'industrie agroalimentaire sur l'environnement
- ◆ Examiner la contribution de l'industrie agroalimentaire aux objectifs de développement durable
- ◆ Définir le contexte de la logistique et de la Traçabilité
- ◆ Examiner les différents types de Traçabilité et leur champ d'application
- ◆ Analyser les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire dans le contexte de la traçabilité
- ◆ Établir le champ d'application de la Traçabilité dans son caractère exécutoire
- ◆ Analyser les différents systèmes de Traçabilité et d'identification des lots
- ◆ Identifier et définir la responsabilité des différents acteurs de la chaîne alimentaire en matière de traçabilité
- ◆ Décrire la structure et la mise en œuvre d'un plan de Traçabilité
- ◆ Identifier et découvrir les principaux outils d'identification des lots
- ◆ Établir des procédures de traçage, d'immobilisation et de rappel des produits en cas d'incidents
- ◆ Identifier, analyser et expliquer le processus logistique à chaque point de la chaîne alimentaire

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. En outre, d'autres spécialistes au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire



“

Des professionnels de premier plan dans ce domaine se sont réunis pour partager avec vous toutes leurs connaissances sur la Traçabilité dans les industries alimentaires”

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 des diagnostics moléculaires 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**, ainsi que des **spécifications bactériologiques** afin de garantir des environnements hygiéniques et sûrs pour une production alimentaire optimale.

Son engagement ferme à fournir des services de classe mondiale l'a amené à combiner son rôle de **gestionnaire** avec la **Recherche Scientifique**. À cet égard, il a une **production académique étendue**, avec plus de 50 articles complets sur des sujets tels que l'impact du **Big Data** sur la gestion dynamique des **risques liés à la sécurité alimentaire**, les aspects microbiologiques des ingrédients laitiers, la détection de l'acide férulique estérase par *Bacillus subtilis*, l'extraction de la pectine des écorces d'agrumes à l'aide de 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 mondiaux, 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

- Directeur Mondial de Sécurité Alimentaire de Nestlé, Lausanne, Suisse
- Leader de Projets en Microbiologie de Sécurité Alimentaire de l'Institut des Sciences Agro-alimentaires et Biologiques, en Irlande du Nord
- Conseiller Scientifique dans le Département des Services scientifiques de l'Agriculture, Irlande du Nord
- Consultant dans plusieurs initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement d'Irlande du Nord et de l'Union Européenne
- Doctorat en Sciences, spécialité en Biochimie, de l'Université d'Ulster
- Membre de la Commission internationale des Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

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

Direction



Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Inspectrice de la Qualité et Expertise Bromatologique à Just Quality System S.L
- Conférencière en Sécurité et Sûreté Alimentaire au Centre de Formation de Mercamadrid
- Responsable de la Gestion de la Qualité et du Développement de Projets à KMC,
- Responsable du Département de Contrôle de la Qualité de Frutas Garralón Imp-Exp, S.A. à Mercamadrid
- Doctorat en Chimie Agricole et Bromatologie de l'Université Autonome de Madrid
- Licence en Science et Technologie des Aliments de la Bénémérite Université Autonome de Puebla
- Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA) de l'Université de Oviedo



Professeurs

Dr Colina Coca, Clara

- ◆ Nutritionniste et Diététicienne dans des consultations privées
- ◆ Enseignante dans des programmes liés à la Nutrition et à la Diététique
- ◆ Doctorat en Science et Technologie des Aliments de l'Université Complutense de Madrid
- ◆ Master en Qualité et Sécurité Alimentaire de l'Université Polytechnique de Valence
- ◆ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique de l'Université Centrale de Catalogne

Mme Escandell Clapés, Erica

- ◆ Responsable du Département de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire de l'industrie de la viande Groupe Subirats
- ◆ Consultante dans l'industrie alimentaire
- ◆ Diététicienne dans le Groupe Iss
- ◆ Licence en Sciences et Technologies Alimentaires de l' Université de Vic
- ◆ Master en Développement et Innovation Alimentaire de l'Université de Barcelone
- ◆ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique de l'Université de Vic

Dr Martínez López, Sara

- ◆ Docteur en Pharmacie, Spécialisée dans la Nutrition et les Sciences Alimentaires
- ◆ Docteur Enseignante Adjointe à l'Université Complutense de Madrid
- ◆ Enseignante Associée de Nutrition et de Technologie des Aliments à l'Université Européenne de Madrid
- ◆ Chercheuse dans le Groupe de Recherche Microbiote, Alimentation et Santé de l'Université Européenne de Madrid
- ◆ Doctorat en Pharmacie de l'Université Complutense de Madrid
- ◆ Licence en Chimie de l'Université de Murcie

04

Structure et contenu

La structure des contenus a été conçue par les meilleurs professionnels du secteur, dotés d'une grande expérience et d'un prestige reconnu dans la profession, avalisé par le volume de cas examinés, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la sécurité alimentaire.





“

Ce Certificat en Traçabilité en Industrie Alimentaire contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché”

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- 1.1. Principes de base de la sécurité alimentaire
 - 1.1.1. Principaux objectifs de la sécurité alimentaire
 - 1.1.2. Concepts de base
 - 1.1.3. Traçabilité. Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 1.2. Plan général d'hygiène
 - 1.2.1. Concepts de base
 - 1.2.2. Types de plans d'hygiène généraux
- 1.3. Production primaire des aliments d'origine animale
 - 1.3.1. Aspects fondamentaux et bien-être des animaux
 - 1.3.2. Élevage et alimentation
 - 1.3.3. Transport d'animaux vivants
 - 1.3.4. Abattage des animaux
- 1.4. Production primaire de sous-produits animaux. Distribution des matières premières
 - 1.4.1. Production de lait
 - 1.4.2. Production de volaille
 - 1.4.3. Distribution de matières premières d'origine animale
- 1.5. Production primaire de denrées alimentaires d'origine végétale
 - 1.5.1. Aspects fondamentaux
 - 1.5.2. Types de cultures végétales
 - 1.5.3. Autres produits agricoles
- 1.6. Bonnes pratiques en matière de production végétale. Utilisation de produits phytosanitaires
 - 1.6.1. Sources de contamination des aliments d'origine végétale
 - 1.6.2. Transport de matières premières d'origine végétale et prévention des risques
 - 1.6.3. Utilisation de produits phytosanitaires
- 1.7. L'eau dans l'industrie agroalimentaire
 - 1.7.1. Élevage de bétail
 - 1.7.2. Agriculture
 - 1.7.3. Aquaculture
 - 1.7.4. L'eau potable dans l'industrie
- 1.8. Audit et certification de la production primaire
 - 1.8.1. Systèmes d'audit de contrôle officiel
 - 1.8.2. Certifications alimentaires



- 1.9. Des aliments de qualité différenciée
 - 1.9.1. Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 - 1.9.2. Indication Géographique Protégée (IGP)
 - 1.9.3. Spécialité Traditionnelle Garantie (TSG)
 - 1.9.4. Conditions de qualité facultatives
 - 1.9.5. Utilisation de variétés végétales et de races animales
 - 1.9.6. Agriculture biologique et élevage d'animaux
- 1.10. Industrie alimentaire et environnement
 - 1.10.1. Objectifs de Développement Durable (ODD)
 - 1.10.2. Solutions proposées par l'industrie agro-alimentaire
 - 1.10.3. Les organismes génétiquement modifiés, une voie vers le développement durable

Module 2. Logistique et traçabilité des lots

- 2.1. Introduction à la traçabilité
 - 2.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 2.1.2. Concept de traçabilité
 - 2.1.3. Types de traçabilité
 - 2.1.4. Systèmes d'information
 - 2.1.5. Avantages de la traçabilité
- 2.2. Cadre juridique de la traçabilité. Partie I
 - 2.2.1. Introduction
 - 2.2.2. Législation horizontale relative à la traçabilité
 - 2.2.3. Législation verticale relative à la traçabilité
- 2.3. Cadre juridique de la traçabilité. Partie II
 - 2.3.1. Application obligatoire du système de traçabilité
 - 2.3.2. Objectifs du système de traçabilité
 - 2.3.3. Responsabilités juridiques
 - 2.3.4. Régime de sanctions
- 2.4. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 2.4.1. Introduction
 - 2.4.2. Étapes précédentes
 - 2.4.3. Plan de traçabilité
 - 2.4.4. Système d'identification des produits
 - 2.4.5. Méthodes de contrôle du système
- 2.5. Outils d'identification des produits
 - 2.5.1. Outils manuels
 - 2.5.2. Outils automatisés
 - 2.5.1.1. Code-barres EAN
 - 2.5.1.2. RFID// EPC
 - 2.5.3. Enregistrements
 - 2.5.3.1. Registres identification des matières premières et autres matériaux
 - 2.5.3.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 2.5.3.3. Fiche d'identification du produit final
 - 2.5.3.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 2.5.3.5. Période de conservation des données
- 2.6. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
 - 2.6.1. Plan de gestion des incidents
 - 2.6.2. Gérer les plaintes des clients
- 2.7. Chaînes d'approvisionnement ou *Supply Chain*
 - 2.7.1. Définition
 - 2.7.2. Étapes de la *Supply Chain*
 - 2.7.3. Tendances de la chaîne d'approvisionnement
- 2.8. Logistique
 - 2.8.1. Processus logistique
 - 2.8.2. Chaîne d'approvisionnement et logistique
 - 2.8.3. Emballage
 - 2.8.4. Emballage
- 2.9. Modes et moyens de transport
 - 2.9.1. Concept de transport
 - 2.9.2. Modes de transport, avantages et inconvénients
- 2.10. Logistique des produits alimentaires
 - 2.10.1. Chaîne du froid
 - 2.10.2. Produits périssables
 - 2.10.3. Produits non périssables

05

Méthodologie d'étude

TECH est la première université au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

TECH vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière”

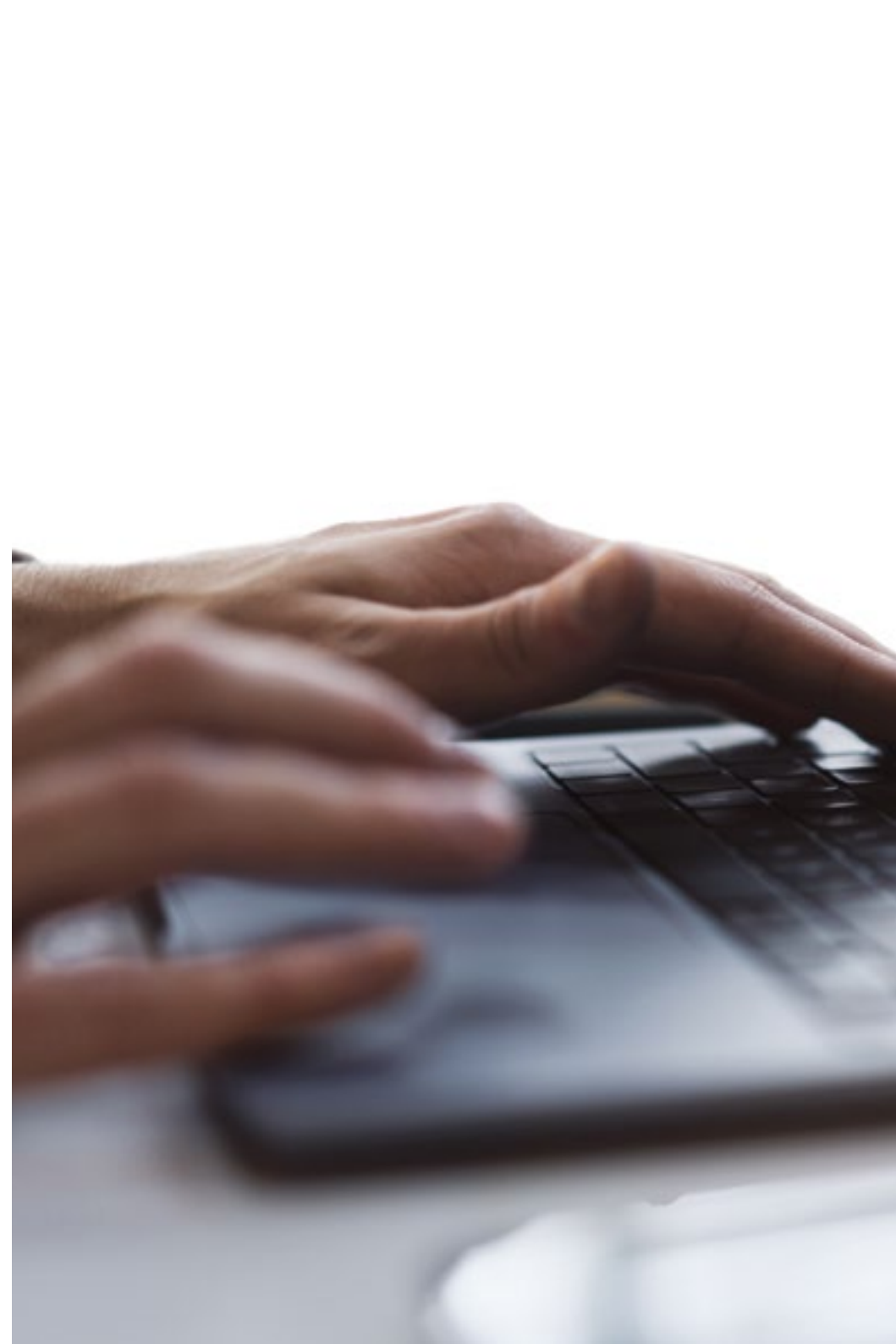
L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH

Dans la méthodologie d'étude de TECH, l'étudiant est le protagoniste absolu. Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

*À TECH, vous n'aurez PAS de cours en direct
(auxquelles vous ne pourrez jamais assister)”*



Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

Le modèle de TECH est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”

Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



Méthode Relearning

Chez TECH, les *case studies* sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

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.



Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme universitaire.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.



Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps”

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les étudiants 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 étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.

La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure et des objectifs des cours est excellente. Sans surprise, l'institution est devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants sur la plateforme d'évaluation Trustpilot, avec une note de 4,9 sur 5.

Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.

Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.



Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



Matériel didactique

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 afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Résumés interactifs

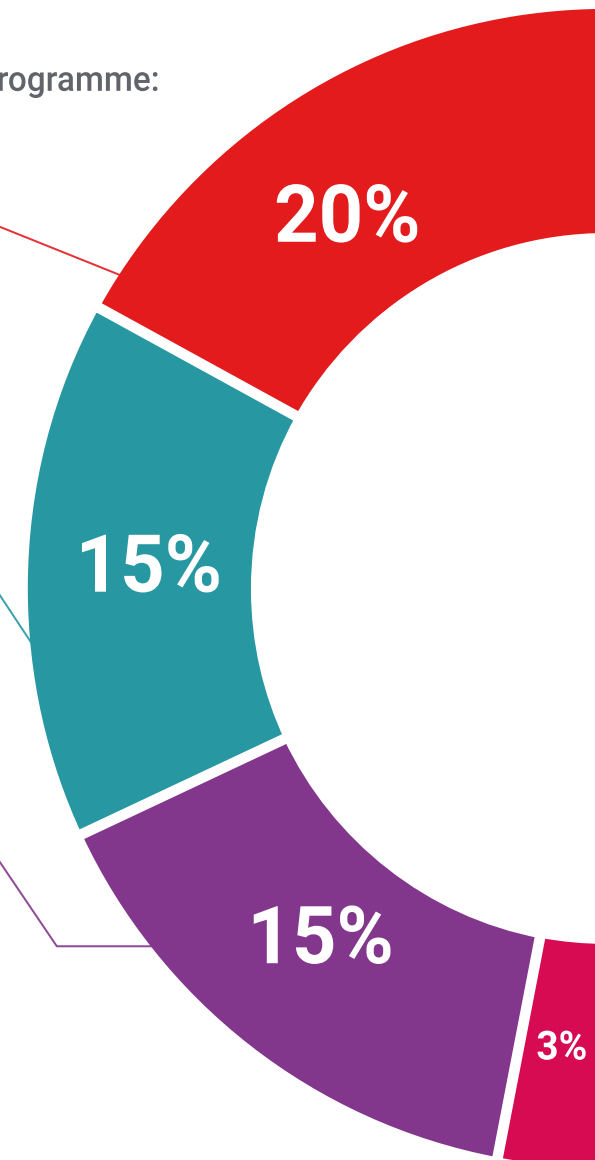
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

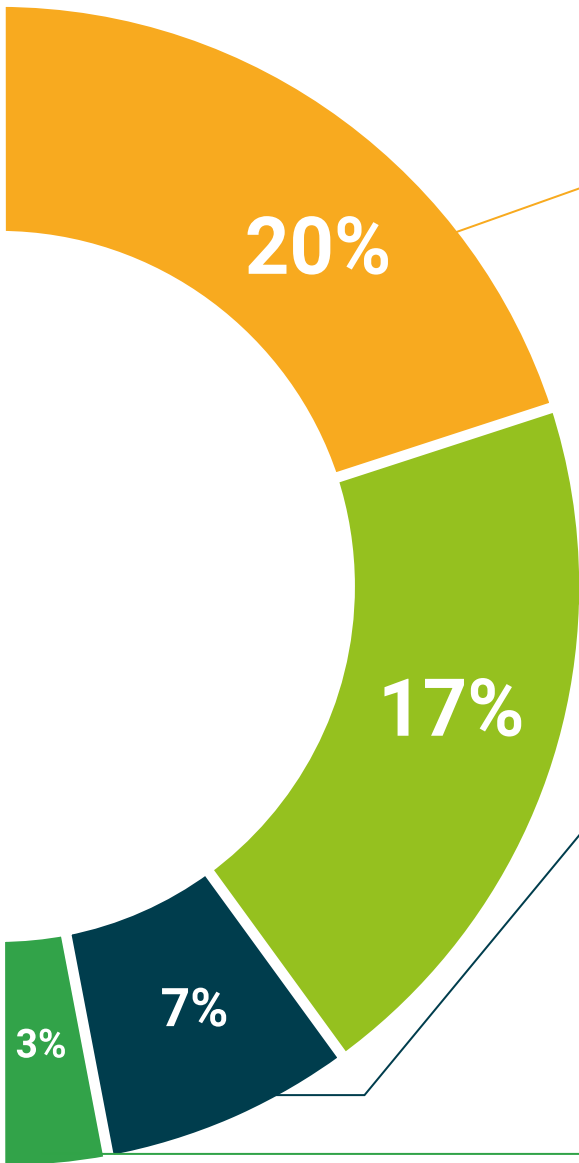
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que «European Success Story».



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





Case Studies

Vous réaliserez une sélection des meilleures *case studies* dans le domaine. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes internationaux.



Testing & Retesting

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme. Nous le faisons sur 3 des 4 niveaux de la Pyramide de Miller.



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

TECH propose les contenus les plus pertinents du programme sous forme de fiches 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 en Traçabilité en Industrie Alimentaire garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat 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 en Traçabilité en Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Traçabilité en Industrie Alimentaire**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 semaines**



*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
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat
Traçabilité en
Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Traçabilité en Industrie Alimentaire

