

Certificat Avancé

Contrôle de la Qualité dans
les Industries Alimentaires





tech université
technologique

Certificat Avancé

Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire:   votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/veterinaire/diplome-universite/diplome-universite-controle-qualite-industries-alimentaires

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 18

05

Méthodologie

page 24

06

Diplôme

page 32

01

Présentation

La sécurité alimentaire vétérinaire est essentielle pour protéger la santé des personnes, c'est pourquoi il est nécessaire d'investir dans la recherche et la formation dans ce domaine. A cette occasion, ce Certificat Avancé se concentre sur l'étude des principaux contrôles de qualité qui doivent être effectués dans les industries alimentaires. L'étudiant peut profiter de cette opportunité et acquérir des connaissances solides dans ce domaine qui lui permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Rejoignez notre équipe d'étudiants et devenez le meilleur dans votre profession. Votre travail nous aidera tous"

Ce Certificat Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires permettra aux étudiants d'apprendre les concepts les plus pertinents en matière de sécurité alimentaire vétérinaire, en se concentrant sur la production de matières premières d'origine animale.

Le contrôle de la qualité des processus et des produits est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et garantir de sécurité dans les processus réalisés dans l'industrie alimentaire. Il est donc important que les professionnels du secteur se spécialisent dans ce domaine, qui couvre l'ensemble de la chaîne de production des denrées alimentaires d'origine animale. Cela rend obligatoire pour toutes les industries alimentaires d'avoir un plan de sécurité alimentaire.

D'autre part, 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 tracer et de retirer les produits susceptibles de présenter un risque pour la sécurité alimentaire et un danger pour la santé de la population. C'est donc un autre des points essentiels de cette formation.

Le Certificat Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires de TECH Université Technologique est la formation de troisième cycle la plus complète proposée dans les universités à l'heure actuelle car elle vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire. Il couvre tous les aspects nécessaires pour obtenir la formation spécialisée et complète exigée par les professionnels du secteur alimentaire.

Les conférenciers de ce Certificat Avancé 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.

Ce programme a été conçu pour répondre à la demande de divers profils professionnels et disciplines professionnelles telles que les sciences fondamentales, les sciences expérimentales et l'ingénierie, les sciences sociales et le domaine des nouvelles technologies. Elle est également axée sur la compréhension et l'apprentissage de compétences techniques, de gestion et d'exécution de projets, ainsi que sur le développement des compétences requises par un secteur alimentaire compétitif, innovant et moderne.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à former 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 Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires** contient le programme éducatif le plus complet et le plus à jour du marché. Les caractéristiques les plus remarquables de la formation 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 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 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



C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière. Notre projet éducatif vise à former des professionnels de grande qualité"

“

Ce Certificat Avancé 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 Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires"

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 Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires avec une grande expérience.

Nous disposons du meilleur matériel pédagogique et de la méthodologie d'enseignement la plus récente, ce qui vous permettra d'étudier en contexte et facilitera votre apprentissage.

Ce Certificat Avancé 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel. Vous pourrez étudier à partir de n'importe quel appareil doté d'une connexion Internet et au moment de votre choix.



02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires dans le et vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur.





“

C'est la meilleure option pour connaître des principales nouveautés en matière de Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires"



Objectifs généraux

- ◆ Développer les bases des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans la production des matières premières
- ◆ Préciser la réglementation applicable à la production primaire d'animaux, ainsi que les systèmes d'audit interne et de certification
- ◆ Définir les objectifs de développement durable
- ◆ 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
- ◆ 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





Objectifs spécifiques

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- ♦ Établir les principes de base de la sécurité alimentaire
- ♦ Compiler des bases de données de référence sur la législation applicable en matière de sécurité alimentaire
- ♦ Développer les aspects pertinents de la production des denrées alimentaires 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

Module 2. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- ♦ 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

Module 3. Logistique et traçabilité des lots

- ♦ 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 experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire.





“

*Notre équipe de professionnels 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)
- ♦ Ingénieur en Alimentation, diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Enseignant spécialisé en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)

Professeurs

Dr Moreno Fernández, Silvia

- ♦ Doctorat en Sciences de l'Alimentation (Université Autonome de Madrid)
- ♦ Diplôme de Biologie de l'Université Complutense de Madrid. Spécialisé dans le développement de nouveaux aliments et le traitement des sous-produits de l'industrie alimentaire
- ♦ Chercheuse postdoctoral. Université Complutense de Madrid. Depuis 2019

Mme Escandell Clapés, Erica

- ♦ Diplôme en Sciences et Technologie Alimentaire (Université de Vic)
- ♦ Master en Développement et Innovation dans l'Éducation
- ♦ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique
- ♦ Chef du Département de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire de l'Industrie de la Viande SUBIRATS GROUP)

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

Dr Colina Coca, Clara

- ♦ Docteur en Nutrition, Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Master en Qualité et Sécurité des Aliments: Système APPCC
- ♦ Diplôme d'Etudes Supérieures en Nutrition Sportive
- ♦ Conférencier Collaborateur à l'UOC. Depuis 2018



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.





“

Bienvenue au programme le plus complet et le plus récent du marché. Nous visons l'excellence et nous voulons que vous y parveniez aussi"

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 d'hygiène général
 - 1.2.1. Concepts de base
 - 1.2.2. Types de plans d'hygiène générale
- 1.3. Production primaire de denrées alimentaires 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 d'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 d'aliments d'origine végétale
 - 1.5.1. Aspects basiques
 - 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 (STG)
 - 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. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- 2.1. Types de laboratoires, réglementations et normes
 - 2.1.1. Laboratoires de référence
 - 2.1.1.1. Laboratoire européen de référence
 - 2.1.1.2. Laboratoires de référence nationaux
 - 2.1.2. Laboratoire alimentaire
 - 2.1.3. Réglementations et normes applicables aux laboratoires (ISO/IEC 17025)
 - 2.1.3.1. Exigences générales concernant la compétence des laboratoires
 - 2.1.3.2. Test et étalonnage des équipements
 - 2.1.3.3. Mise en œuvre et validation des méthodes d'analyse
- 2.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 2.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 2.2.2. Autorités compétentes
 - 2.2.3. Base juridique du contrôle officiel
- 2.3. Méthodes officielles d'analyse des aliments
 - 2.3.1. Méthodes d'analyse des aliments pour animaux
 - 2.3.2. Méthodes d'analyse de l'eau
 - 2.3.2.1. Exigences analytiques selon le R.D. 140/2003
 - 2.3.2.2. Fréquences d'échantillonnage selon le type d'industrie
 - 2.3.3. Méthodes d'analyse des céréales
 - 2.3.4. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires



- 2.3.5. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
- 2.3.6. Méthodes d'analyse des produits carnés
- 2.3.7. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
- 2.3.8. Méthodes d'analyse des produits laitiers
- 2.3.9. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
- 2.3.10. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
- 2.4. Techniques d'analyse sur site dans la réception, la transformation et le produit fini des aliments frais
 - 2.4.1. Lors de la manipulation des aliments
 - 2.4.1.1. Analyse des environnements et des surfaces
 - 2.4.1.2. Analyse du manipulateur
 - 2.4.1.3. Analyse de l'équipement
 - 2.4.2. Analyse des aliments frais et des produits finis
 - 2.4.2.1. Fiches techniques des produits
 - 2.4.2.2. Contrôle visuel
 - 2.4.2.3. Nuancier de couleurs
 - 2.4.2.4. Évaluation organoleptique en fonction du type d'aliment
 - 2.4.3. Analyse physico-chimique de base
 - 2.4.3.1. Détermination de l'indice de maturité du fruit
 - 2.4.3.2. Fermeté
 - 2.4.3.3. Degrés Brix
- 2.5. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 2.5.1. Détermination des protéines
 - 2.5.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 2.5.3. Détermination des graisses
 - 2.5.4. Détermination des cendres
- 2.6. Techniques d'analyse microbiologique et physico-chimique des aliments
 - 2.6.1. Techniques de préparation: principes fondamentaux, instrumentation et application alimentaire
 - 2.6.2. Analyse microbiologique
 - 2.6.2.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse microbiologique
 - 2.6.3. Analyse physico-chimiques
 - 2.6.3.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse physico-chimique
- 2.7. Techniques instrumentales dans l'analyse des aliments
 - 2.7.1. Caractérisation, indices de qualité et conformité des produits
 - 2.7.1.1. *Food Safety/Food Integrity*

- 2.7.2. Analyse des résidus de substances interdites dans les aliments
 - 2.7.2.1. Résidus organiques et inorganiques
 - 2.7.2.2. Métaux lourds
 - 2.7.2.3. Additifs
- 2.7.3. Analyse des substances adultérantes dans les aliments
 - 2.7.3.1. Le lait
 - 2.7.3.2. Le vin
 - 2.7.3.3. Le miel
- 2.8. Techniques analytiques utilisées pour les OGM et les nouveaux aliments
 - 2.8.1. Concept
 - 2.8.2. Techniques de détection
- 2.9. Nouvelles techniques d'analyse pour prévenir la fraude alimentaire
 - 2.9.1. *Fraude alimentaire*
 - 2.9.2. *Food authenticity*
- 2.10. Délivrance des certificats d'analyse
 - 2.10.1. Dans l'industrie alimentaire
 - 2.10.1.1. Rapports internes
 - 2.10.1.2. Faire un rapport aux clients et aux fournisseurs
 - 2.10.1.3. Expertise bromatologique
 - 2.10.2. Dans les laboratoires de référence
 - 2.10.3. Dans les laboratoires alimentaires
 - 2.10.4. Dans les laboratoires d'arbitrage

Module 3. Logistique et traçabilité des lots

- 3.1. Introduction à la traçabilité
 - 3.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 3.1.2. Concept de traçabilité
 - 3.1.3. Types de traçabilité
 - 3.1.4. Systèmes d'information
 - 3.1.5. Avantages de la traçabilité
- 3.2. Cadre juridique de la traçabilité. Partie I
 - 3.2.1. Introduction
 - 3.2.2. Législation horizontale relative à la traçabilité
 - 3.2.3. Législation verticale relative à la traçabilité

- 3.3. Cadre juridique de la traçabilité. Partie II
 - 3.3.1. Application obligatoire du système de traçabilité
 - 3.3.2. Objectifs du système de traçabilité
 - 3.3.3. Responsabilités juridiques
 - 3.3.4. Régime de sanctions
- 3.4. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 3.4.1. Introduction
 - 3.4.2. Mesures préliminaires
 - 3.4.3. Plan de traçabilité
 - 3.4.4. Système d'identification des produits
 - 3.4.5. Méthodes de contrôle du système
- 3.5. Outils d'identification des produits
 - 3.5.1. Outils manuels
 - 3.5.2. Outils automatisés
 - 3.5.2.1. Code-barres EAN
 - 3.5.2.2. RFID/// EPC
 - 3.5.3. Enregistrements
 - 3.5.3.1. Dossier de l'identification des matières premières et autres matériaux
 - 3.5.3.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 3.5.3.3. Fiche d'identification du produit final
 - 3.5.3.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 3.5.3.5. Période de conservation des données
- 3.6. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
 - 3.6.1. Plan de gestion des incidents
 - 3.6.2. Gérer les plaintes des clients
- 3.7. Chaînes d'approvisionnement ou Supply Chain
 - 3.7.1. Définition
 - 3.7.2. Les étapes de la Supply Chain
 - 3.7.3. Tendances de la chaîne d'approvisionnement



- 3.8. Logistique
 - 3.8.1. Processus logistiques
 - 3.8.2. Chaîne d'approvisionnement et logistique
 - 3.8.3. Emballage flacons
 - 3.8.4. Emballages
- 3.9. Modes et moyens de transport
 - 3.9.1. Concept de transport
 - 3.9.2. Modes de transport, avantages et inconvénients
- 3.10. Logistique des produits alimentaires
 - 3.10.1. Chaîne du froid
 - 3.10.2. Produits périssables
 - 3.10.3. Produits non périssables

“

Cette formation vous permettra de progresser professionnellement de manière confortable car elle est dispensée à distance”

05 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***Le Relearning.***

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine.***





“

Découvrez le Relearning, un système qui abandonne l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui nécessitent une mémorisation"

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 de 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 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 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. 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 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 avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: Relearning.

Cette université est la première au monde à combiner des études de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque leçon, ce qui constitue une véritable révolution par rapport à la 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 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.

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 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 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 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 en ligne. 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.



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.

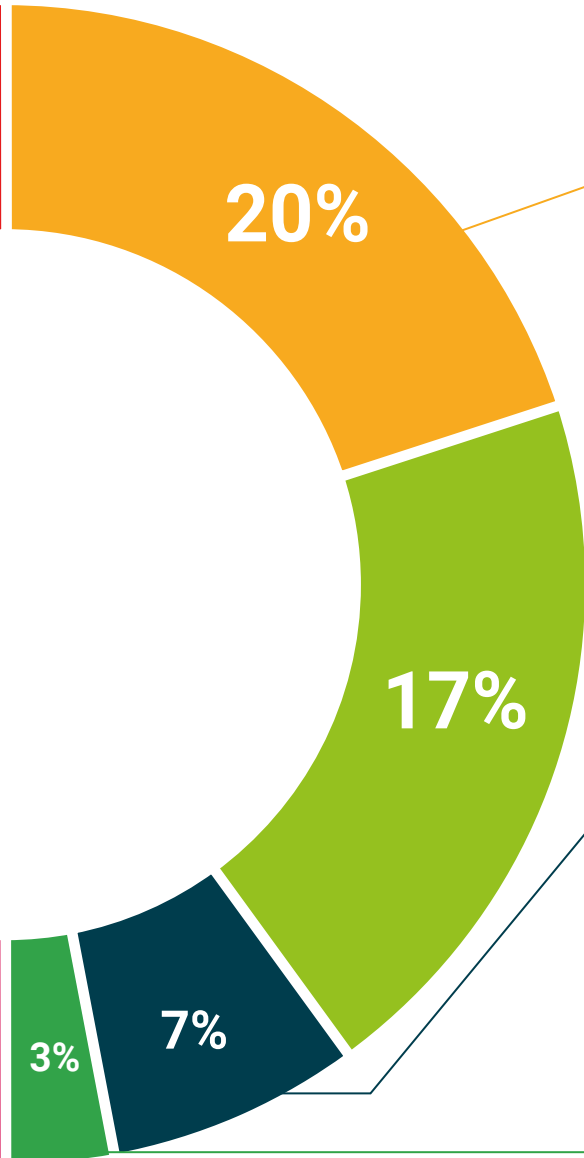
Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires 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.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre Certificat Avancé sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”

Ce **Certificat Avancé en Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat Avancé** 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 Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires**
N.º 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 formations
développement institutions
classe virtuelle langues



Certificat Avancé

Contrôle de la Qualité dans
les Industries Alimentaires

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

Certificat Avancé

Contrôle de la Qualité dans les Industries Alimentaires

