

Mastère Spécialisé Avancé

Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire

MAHDSA

A photograph showing a man and a woman from the waist up. The man, on the right, is wearing glasses, a white shirt, and a dark blazer, and is holding a white folder. The woman, on the left, is wearing a blue zip-up jacket over a white collared shirt. They are both looking down at a document or screen they are holding together. The background is blurred, suggesting an office environment.

tech
Euromed
University



Mastère Spécialisé Avancé

Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 ans
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 120 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/cole-de-commerce/mastere-specialise-avance/mastere-specialise-avance-haute-direction-societes-secteur-alimentaire



Sommaire

01 Accueil <hr/>	02 Pourquoi étudier à TECH? <hr/>	03 Pourquoi notre programme? <hr/>	04 Objectifs <hr/>
05 Compétences <hr/>	06 Structure et contenu <hr/>	07 Méthodologie d'étude <hr/>	
08 Profil de nos étudiants <hr/>	09 Direction de la formation <hr/>	10 Impact sur votre carrière <hr/>	
11 Bénéfices pour votre entreprise <hr/>	12 Diplôme <hr/>		

page 4 *page 6* *page 10* *page 14*
page 20 *page 26* *page 42*
page 52 *page 56* *page 60*
page 64 *page 68*

01

Accueil

La mondialisation et la transformation numérique ont conduit à la création de nouvelles opportunités commerciales et stimulé l'innovation dans les produits et les processus. Les dirigeants du secteur alimentaire doivent maintenant aborder l'intégration des stratégies de durabilité, la traçabilité des produits, la sécurité alimentaire et le changement climatique, ce qui nécessite une compréhension approfondie des défis et des opportunités de l'industrie. Pour relever ce défi, TECH Euromed a conçu ce diplôme 100% en ligne qui permettra aux professionnels d'améliorer leurs compétences en matière d'efficacité de la gestion d'entreprise dans ce secteur, en améliorant la prise de décision financière et la rentabilité de l'entreprise. Tout cela, en plus d'un matériel pédagogique avancé, accessible 24 heures par jour.



Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire.
TECH Global University

“

Un Mastère Spécialisé Avancé de
24 mois avec les connaissances
nécessaires pour conduire des
projets innovants dans le Secteur
Alimentaire”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH Euromed est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



66

TECH Euromed est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"

À TECH Global University



Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH Euromed n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH Euromed, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95%

des étudiants de TECH Euromed finalisent
leurs études avec succès



Networking

Chez TECH Euromed, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

+100 000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH Euromed a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les
meilleures entreprises



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH Euromed aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH Euromed, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH Euromed sont issus de plus de 200 nationalités.

TECH Euromed recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH Euromed explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



Excellence académique

TECH Euromed offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH Euromed est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.

Apprenez avec les meilleurs



L'équipe d'enseignants de TECH Euromed explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.

“

Chez TECH Euromed, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique”



03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH Euromed, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.

“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique”

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH Euromed, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH Euromed offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH Euromed, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.

05

Accès à un puissant réseau de contacts

TECH Euromed met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH Euromed aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté de TECH Global University.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04

Objectifs

Le professionnel qui suit ce certificat parviendra, tout au long des 3.000 heures d'enseignement, à accroître ses compétences pour la création de nouvelles stratégies commerciales, l'adaptation à un environnement changeant et l'amélioration de la rentabilité des entreprises dans un contexte mondialisé. Pour atteindre cet objectif, TECH Euromed a utilisé les dernières technologies appliquées à l'enseignement universitaire.

66

Gérer avec garantie des projets pour la création de nouveaux produits alimentaires avec les plus hauts niveaux de qualité et de sécurité"

TECH Euromed considère les objectifs de ses étudiants comme les siens.

Ils collaborent pour les atteindre.

Le **Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire** permettra aux étudiants de:

01

Analyser l'évolution historico-culturelle de la transformation et de la consommation d'aliments ou de groupes d'aliments spécifiques

02

Relier les progrès de la connaissance scientifique et technique de l'alimentation au progrès culturel et technologique

03

Identifier les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité des aliments

04

Différencier les caractéristiques essentielles des aliments et les branches de l'industrie alimentaire dans le contexte de la nutrition actuelle

05

Comprendre la notion d'entreprise, le cadre institutionnel et juridique, ainsi que l'équilibre économique d'une entreprise



06

Acquérir les connaissances nécessaires pour évaluer le risque hygiénico-sanitaire et toxicologique d'un processus, d'un aliment, d'un ingrédient et d'un emballage, ainsi que pour identifier les causes possibles d'altération des aliments et établir des mécanismes de traçabilité



07

Connaître les sources de financement, les états financiers et les différents domaines fonctionnels d'une entreprise

08

Calculer et interpréter les valeurs obtenues à partir du produit intérieur brut et du revenu agricole à des fins de gestion économique et commerciale

09

Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques, en appliquant la législation en vigueur

10

Aider à la protection des consommateurs dans le contexte de la sécurité alimentaire

11

Définir les dernières tendances en matière de gestion des entreprises, en tenant compte de l'environnement mondialisé qui régit les critères des cadres supérieurs

12

Développer les compétences clés de leadership qui devraient définir les professionnels en activité

13

Suivez les critères de durabilité fixés par les normes internationales lors de l'élaboration d'un plan d'affaires

14

Développer des stratégies de prise de décision dans un environnement complexe et instable

15

Créer des stratégies d'entreprise qui définissent le scénario que l'entreprise doit suivre pour être plus compétitive et atteindre ses propres objectifs

16

Développer les compétences essentielles pour gérer stratégiquement l'activité commerciale



17

Concevoir des stratégies et des politiques innovantes pour améliorer gestion et efficacité commerciale

18

Comprendre la meilleure façon de gérer les ressources humaines de l'entreprise, en obtenant une meilleure performance de celles-ci en faveur des bénéfices de l'entreprise

19

Acquérir les compétences en communication nécessaires à un chef d'entreprise pour faire entendre et comprendre son message aux membres de sa communauté

20

Comprendre l'environnement économique dans lequel l'entreprise opère et développer des stratégies appropriées pour anticiper les changements

05

Compétences

Cette option académique est une excellente occasion de développer des compétences clés en matière de gestion et de direction d'entreprises dans ce secteur en constante évolution. Ainsi, grâce à ce diplôme, les professionnels amélioreront leurs compétences en matière de gestion d'équipe, de finance et de comptabilité, de marketing et de communication, de gestion de la chaîne d'approvisionnement, de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, ainsi que de durabilité et de responsabilité sociale des entreprises. Tout cela leur permettra de relever avec succès les défis de l'industrie alimentaire et de diriger des entreprises prospères et durables dans ce secteur en constante évolution.



66

Passez cette qualification sur l'appareil de
votre choix, sans avoir à respecter un horaire
ou à vous déplacer dans un centre sur place"

01

Résoudre les conflits d'entreprise et les problèmes entre travailleurs

02

Effectuer une gestion correcte de l'équipe pour améliorer la productivité et, par conséquent, les bénéfices de l'entreprise

03

Assurer le contrôle économique et financier de l'entreprise

04

Contrôler la logistique, les achats et les processus d'approvisionnement de l'entreprise

05

Approfondir les nouveaux modèles économiques des systèmes d'information



06

Appliquer les stratégies les plus appropriées pour le commerce électronique des produits de l'entreprise



07

Développer et diriger des plans de marketing

08

Engagement en faveur de l'innovation dans tous les processus et domaines de l'entreprise

09

Diriger les différents projets de l'entreprise

10

Engagement en faveur du développement durable de l'entreprise, en évitant les impacts environnementaux

11

Connaître et appliquer les techniques de marché appropriées dans le domaine de l'industrie alimentaire

12

Fournir des mesures préventives et correctives pour résoudre les dangers qui surviennent périodiquement dans l'une des phases de la chaîne alimentaire

13

Identifier les différents types de marchés, tels que les marchés de concurrence monopolistique, oligopolistique et monopolistique

14

Reconnaitre le rôle des normes culturelles dans les coutumes et réglementations alimentaires, ainsi que dans le rôle de l'alimentation dans la société



15

Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires

16

Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité et de la qualité des aliments



17

Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires

18

Identifier les mécanismes et les paramètres de contrôle des processus et des équipements dans l'industrie alimentaire

19

Avoir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social

20

Maîtriser les processus de transformation et de conservation propres aux principaux types d'industries alimentaires

06

Structure et contenu

Qu'il s'agisse de la production, de la distribution ou de la commercialisation de produits alimentaires, le professionnel qui développe sa carrière dans ce secteur doit être au courant des stratégies et des développements qui s'y déroulent.

C'est pourquoi TECH Euromed a conçu un diplôme qui réunit les domaines les plus pertinents afin que le spécialiste obtienne une connaissance approfondie de l'économie et des affaires alimentaires, de la gestion des opérations et de la logistique et de l'innovation dans ce secteur.



66

Un programme complet couvrant tous les domaines, du leadership au marketing en passant par l'évaluation de la sécurité alimentaire, avec le meilleur matériel pédagogique"

Plan d'études

Le Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire est un programme intensif qui prépare les diplômés à faire face aux défis de cette industrie. Pour favoriser ce processus, le programme de ce diplôme comprend un cursus complet qui va de la gestion stratégique et commerciale à la communication d'entreprise, en passant par les progrès dans le domaine de l'alimentation et de la santé publique.

Tout cela, en outre, avec un contenu qui incorpore le matériel pédagogique le plus avancé et innovant basé sur des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos en détail, des lectures spécialisées et des études de cas, ce qui conduira le professionnel à obtenir un apprentissage pratique beaucoup plus efficace, dynamique et utile.

Ils pourront ainsi intégrer dans leur travail quotidien des actions visant la responsabilité sociale des entreprises, la gestion de la qualité des aliments, la recherche de financements ou une gestion économique plus équilibrée dans un secteur qui doit répondre aux exigences des consommateurs.

De même, grâce à la méthode Relearning, axée sur la réitération continue des contenus tout au long du parcours académique, les étudiants réduiront les longues heures d'étude et concentreront leurs efforts uniquement sur les concepts les plus décisifs.

Une opportunité unique de croissance professionnelle offerte par TECH Euromed, par le biais d'un diplôme universitaire, où il suffit d'un appareil numérique avec une connexion Internet pour consulter le programme d'études à tout moment de la journée. En outre, une flexibilité qui vous permettra de concilier vos responsabilités quotidiennes avec un enseignement de qualité.

Ce programme se déroule sur 24 mois et est divisé en 16 modules:

Module 1	Leadership, éthique et RSE
Module 2	Direction stratégique et <i>management directif</i>
Module 3	Gestion commerciale, marketing et communication d'entreprise
Module 4	Marketing et comportement du consommateur
Module 5	Économie et affaires alimentaires
Module 6	Alimentation et santé publique
Module 7	Gestion des personnes et des talents
Module 8	Gestion économique et financière

Module 9	Gestion des opérations et de la logistique
Module 10	Gestion des systèmes d'information
Module 11	Innovation et gestion de projet
Module 12	Alimentation, technologie et culture
Module 13	Industrie Alimentaire
Module 14	Hygiène et sécurité alimentaires
Module 15	Qualité et gestion des aliments
Module 16	Évaluation de la sécurité alimentaire

Où, quand et comment cela se déroule?

TECH Euromed offre la possibilité de développer ce Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire entièrement en ligne. Pendant les 24 mois de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

Une expérience éducative unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel.

Module 1. Leadership, éthique et RSE

1.1. Mondialisation et gouvernance	1.2. Leadership	1.3. Éthique des affaires	1.4. Durabilité
1.1.1. Mondialisation et tendances: Internationalisation des marchés 1.1.2. Environnement économique et Gouvernance d'entreprise 1.1.3. Accountability ou Responsabilité	1.2.1. Environnement interculturel 1.2.2. Leadership et Direction d'entreprise 1.2.3. Rôles et responsabilités de la direction	1.3.1. Éthique et intégrité 1.3.2. La conduite éthique des affaires 1.3.3. Déontologie, codes d'éthique et de conduite 1.3.4. Prévention de la fraude et de la corruption	1.4.1. Entreprise et Développement Durable 1.4.2. Impact social, environnemental et économique 1.4.3. Agenda 2030 et ODD
1.5. Responsabilité Sociale des entreprises			
1.5.1. Responsabilité Sociale des entreprises 1.5.2. Rôles et responsabilités 1.5.3. Mise en œuvre de la Responsabilité Sociale des Entreprises			

Module 2. Orientation stratégique et gestion exécutive

2.1. Analyse et conception organisationnelles	2.2. Stratégie d'entreprise	2.3. Planification et formulation stratégiques	2.4. Modèles et motifs stratégiques
2.1.1. Culture organisationnelle 2.1.2. Analyse organisationnelle 2.1.3. Design de la structure organisationnelle	2.2.1. Stratégie au niveau de l'entreprise 2.2.2. Typologies des stratégies au niveau des entreprises 2.2.3. Détermination de la stratégie d'entreprise 2.2.4. Stratégie d'entreprise et image de marque	2.3.1. Réflexion stratégique 2.3.2. Formulation et planification stratégiques 2.3.3. Durabilité et Stratégie d'entreprise	2.4.1. Richesse, valeur et rendement des investissements 2.4.2. Stratégie d'entreprise: Méthodologies 2.4.3. Croissance et consolidation de la stratégie d'entreprise
2.5. Gestion stratégique			
2.5.1. Mission, vision et valeurs stratégiques 2.5.2. Balanced Scorecard/Tableau de bord 2.5.3. Analyse, suivi et évaluation de la stratégie d'entreprise 2.5.4. Direction stratégiques reporting			
2.6. Mise en œuvre et exécution stratégiques			
2.6.1. Mise en œuvre stratégique: Objectifs, actions et impacts 2.6.2. Suivi, alignement et stratégie 2.6.3. Approche d'amélioration continue			
2.7. Direction Générale			
2.7.1. Intégration des stratégies fonctionnelles dans les stratégies globales des affaires 2.7.2. Gestion exécutive et développement de processus 2.7.3. Knowledge Management			
2.8. Analyses et résolution de problèmes			
2.8.1. Méthodologie de la résolution de problèmes 2.8.2. Méthode des cas 2.8.3. Positionnement et prise de décision			

Module 3. Gestion commerciale, marketing et communication d'entreprise

3.1. Gestion commerciale	3.2. Marketing	3.3. Gestion stratégique du Marketing	3.4. Stratégie du Marketing Digital
3.1.1. Gestion des ventes 3.1.2. Stratégie de vente 3.1.3. Techniques de vente de négociation 3.1.4. Gestion des équipes de ventes	3.2.1. Le Marketing et l'impact sur l'entreprise 3.2.2. Les variables de base du Marketing 3.2.3. Le plan du Marketing	3.3.1. Les sources d'innovation 3.3.2. Tendances actuelles du Marketing 3.3.3. Outils du Marketing 3.3.4. Stratégie du Marketing et la communication avec les clients	3.4.1. Approche au Marketing Digital 3.4.2. Outils du Marketing Digital 3.4.3. Inbound Marketing et l'évolution du Marketing Digital
3.5. Stratégie de vente et de communication	3.6. Communication d'Entreprise	3.7. Stratégie de la Communication d'entreprise	
3.5.1. Localisation et promotion 3.5.2. Relations Publiques 3.5.3. Stratégie de vente et de communication	3.6.1. Communication interne et externe 3.6.2. Département de communication 3.6.3. Direction de la Communication (DIRCOM): compétences de la direction et responsabilités	3.7.1. Stratégie de communication de l'entreprise 3.7.2. Plan de Communication 3.7.3. Rédaction de communiqués de presse/ Clipping/Publicity	

Module 4. Marketing et comportement du consommateur

4.1. Concept et fonction du marketing dans l'entreprise	4.2. Le comportement des consommateurs en matière d'alimentation	4.3. Étude de marché sur les produits alimentaires	4.4. Décisions de marketing liées à l'alimentation en tant que produit commercial
4.1.1. Concept et nature du marketing 4.1.2. Le processus de marketing 4.1.3. Les marchés de l'entreprise 4.1.4. Évolution des approches commerciales du marché 4.1.5. Évolution et tendances actuelles du marketing	4.2.1. Nature et portée de l'étude du comportement du consommateur 4.2.2. Facteurs influençant le comportement des consommateurs 4.2.3. Le processus de décision d'achat 4.2.4. Le processus d'achat organisationnel	4.3.1. Concept, objectifs et types de recherche en marketing 4.3.2. Sources d'informations commerciales 4.3.3. Le processus de recherche en marketing 4.3.4. Outils de recherche en marketing 4.3.5. Marchés et clients: segmentation	4.4.1. Les aliments en tant que produits, caractéristiques et classification 4.4.2. Décisions concernant les produits alimentaires 4.4.3. Décisions relatives à l'image de marque
4.5. Développement et commercialisation de nouveaux aliments	4.6. Politiques de gestion et de tarification	4.7. Communication avec le marché	4.8. Distribution de nourriture
4.5.1. Stratégie de développement de nouveaux produits 4.5.2. Les étapes du développement d'un nouveau produit 4.5.3. Gestion des nouveaux produits 4.5.4. Politiques de marketing dans le cycle de vie d'un produit	4.6.1. Fixation des prix, approche du concept 4.6.2. Méthodes de fixation des prix 4.6.3. Stratégies de fixation des prix pour les nouveaux produits 4.6.4. Fixer le prix d'un mélange/portfolio de produits 4.6.5. Stratégies d'ajustement des prix	4.7.1. Le rôle de la communication marketing 4.7.2. Les outils de communication 4.7.3. Développer une communication efficace 4.7.4. Facteurs permettant d'établir le mix de communication	4.8.1. Introduction 4.8.2. Décisions relatives à la conception des canaux 4.8.3. Décisions en matière de gestion des canaux 4.8.4. Systèmes d'intégration et de canaux 4.8.5. Changements dans l'organisation des canaux

4.9. Processus de décision du consommateur	4.9.2. Reconnaissance du problème: concept et facteurs d'influence 4.9.3. La recherche d'informations: concept, types, dimensions et facteurs déterminants du processus de recherche 4.9.4. Évaluation des informations: critères d'évaluation et règles ou stratégies de décision 4.9.5. Aspects généraux du choix de la marque 4.9.5.1. le choix de l'établissement 4.9.5.2. Processus post-achat	4.10. La dimension sociale dans le processus d'achat du consommateur	4.10.3. Groupes: concept, caractéristiques et types de groupes 4.10.3.1. L'influence de la famille sur les décisions d'achat 4.10.3.2. Types de décisions d'achat en famille et facteurs influençant le processus de décision en famille 4.10.3.3. Le cycle de vie de la famille
---	--	---	---

Module 5. Économie et commerce alimentaire

5.1. Concepts de base de l'économie	5.2. Courbes de demande et d'offre	5.3. Applications de l'analyse de l'offre et de la demande	5.4. La demande de biens
5.1.1. L'économie et le besoin de choix 5.1.2. La frontière des possibilités de production et ses applications dans la production 5.1.3. Le fonctionnement d'une économie de marché 5.1.4. Limites du système d'économie de marché et des économies mixtes	5.2.1. Les agents participant au marché L'offre et la demande 5.2.2. L'équilibre du marché 5.2.3. Déplacement des courbes d'offre et de demande	5.3.1. Baisse des prix agricoles 5.3.2. Plafonds et plafonds des prix 5.3.3. Fixation de prix subventionnés ou de soutien 5.3.4. Principaux régimes utilisés pour soutenir les agriculteurs	5.4.1. Demande des consommateurs et utilité 5.4.2. Demande du marché 5.4.3. La demande et le concept d'élasticité 5.4.4. Elasticité de la demande et revenu total 5.4.5. Autres élasticités
5.5. Production dans l'entreprise et coûts de production	5.6. Typologie des marchés	5.7. Macromagnitudes économiques	5.8. Structure organisationnelle de l'entreprise. Types d'entreprises
5.5.1. Production à court terme 5.5.2. La production et le long terme 5.5.3. Les coûts de l'entreprise à court terme 5.5.4. Coûts et rendements d'échelle à long terme 5.5.5. Les décisions de production de l'entreprise et la maximisation du profit	5.6.1. Formes de concurrence 5.6.2. Marchés de concurrence parfaite 5.6.3. L'entreprise concurrentielle et la décision de produire 5.6.4. Caractéristiques de base de la concurrence imparfaite 5.6.5. Monopole, oligopole et concurrence monopolistique	5.7.1. Produit intérieur brut et indice général des prix 5.7.2. Revenus et investissements publics 5.7.3. Macro magnitudes agricoles	5.8.1. Entreprise individuelle 5.8.2. Entreprise non constituée en société 5.8.3. Société dotée de la personnalité juridique 5.8.4. Responsabilité Sociale des entreprises 5.8.5. Environnement juridique et fiscal
5.9. Domaines fonctionnels de l'entreprise	5.10. Analyse des états financiers d'une entreprise		
5.9.1. Le financement de l'entreprise: fonds empruntés et fonds propres 5.9.2. La production dans l'entreprise 5.9.3. Méthodes de gestion des zones d'approvisionnement et des stocks 5.9.4. Ressources humaines	5.10.1. Analyse des fonds propres 5.10.2. Analyse financière 5.10.3. Analyse économique		

Module 6. Alimentation et santé publique

6.1. Nutrition humaine et développement historique	6.2. La signification socioculturelle des aliments	6.3. Communication et comportement alimentaire	6.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
6.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils	6.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles	6.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles	6.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
6.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Boucher ou végétarien	6.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations	6.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet. Emballage. La publicité	6.4.2. Niveaux de prévention. Droit de la santé publique
6.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments	6.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam	6.3.3. Comportement alimentaire Motivation et consommation	6.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation comme vecteur de maladie
6.1.4. L'alimentation à l'époque romaine	6.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques	6.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts	6.4.4. La méthode épidémiologique: Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive
6.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique	6.2.5. Typologie des régimes alimentaires: Le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes	6.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires	
6.1.6. L'alimentation dans les pays développés	6.2.6. Réalité et perception des aliments. Réalité de la nourriture et perception de la nourriture		
6.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire			
6.1.6.2. Le commerce mondial "en réseau" et le commerce à petite échelle			
6.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses	6.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson	6.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers	6.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
6.5.1. Classification des zoonoses	6.6.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande	6.7.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande	6.8.1. Introduction Facteurs épidémiologiques
6.5.2. Facteurs	6.6.2. Maladies liées à la consommation	6.7.2. Maladies liées à la consommation	6.8.2. Maladies liées à la consommation
6.5.3. Points finaux	6.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés	6.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers	6.8.3. Prévention
6.5.4. Plans de contrôle	6.6.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson		
	6.6.5. Maladies liées à la consommation		
	6.6.6. Prévention		
6.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, les légumes comestibles et les champignons	6.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve	6.10. Problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires	
6.9.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve	6.9.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons	6.10.1. Toxiques naturellement présents dans les aliments	
6.9.2. Maladies dues à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve	6.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons	6.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte	
	6.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons	6.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires	

Module 7. Gestion des personnes et des talents

7.1. Comportement organisationnel	7.2. La direction stratégique des personnes	7.3. Développement de direction et leadership	7.4. Gestion des modifications
7.1.1. Théorie de l'organisation 7.1.2. Facteurs clés pour le changement des organisations 7.1.3. Stratégies d'entreprise, typologies et gestion des connaissances	7.2.1. Conception des emplois, recrutement et sélection 7.2.2. Planification Stratégique des Ressources Humaines: design et mise en œuvre 7.2.3. Analyse de l'emploi; design et sélection des travailleurs 7.2.4. Formation et développement professionnel	7.3.1. Compétences en matière de gestion: Les aptitudes et compétences du 21e siècle 7.3.2. Aptitudes non-directives 7.3.3. Carte des aptitudes et compétences 7.3.4. Leadership et gestion des ressources humaines	7.4.1. Analyse des performances 7.4.2. Plan stratégique 7.4.3. Gestion du changement: facteurs clés, conception et gestion du processus 7.4.4. Approche d'amélioration continue
7.5. Négociation et gestion des conflits	7.6. La communication managériale	7.7. Gestion d'équipe et performance des personnes	7.8. Gestion des connaissances et du talent
7.5.1. Objectifs de la Négociation: éléments de différenciation 7.5.2. Techniques de négociation efficaces 7.5.3. Conflits: facteurs et typologies 7.5.4. La gestion efficace des conflits: négociation et communication	7.6.1. Analyse des performances 7.6.2. Conduire le changement Résistance au changement 7.6.3. Gestion des processus de changement 7.6.4. Gestion d'équipes multiculturelles	7.7.1. Environnement multiculturel et multidisciplinaire 7.7.2. Gestion d'équipe et de personnes 7.7.3. Coaching et gestion de personnes 7.7.4. Réunion du conseil d'administration: Planification et gestion du temps	7.8.1. Identifier les connaissances et les talents dans les organisations 7.8.2. Modèles de gestion des connaissances et des talents de l'entreprise 7.8.3. Créativité et innovation

Module 8. Gestion économique et financière

8.1. Environnement Économique	8.2. Comptabilité de gestion	8.3. Budget et Contrôle de Gestion	8.4. Responsabilité fiscale des entreprises
8.1.1. Théorie des organisations 8.1.2. Facteurs clés pour le changement des organisations 8.1.3. Stratégies d'entreprise, typologies et gestion des connaissances	8.2.1. Cadre comptable international 8.2.2. Introduction au cycle comptable 8.2.3. États comptables des entreprises 8.2.4. Analyse des états comptabilité: Prise de décision	8.3.1. Planification budgétaire 8.3.2. Contrôle de Gestion: design et objectifs 8.3.3. Suivi et rapports	8.4.1. La responsabilité fiscale des entreprises 8.4.2. Procédure de taxation: Approche par pays
8.5. Systèmes de contrôle des entreprises	8.6. Gestion financière	8.7. Planification financière	8.8. Stratégie financière de l'entreprise
8.5.1. Typologie du Contrôle 8.5.2. Conformité réglementaire/Compliance 8.5.3. Audit interne 8.5.4. Audit externe	8.6.1. L'introduction à la Direction Financière 8.6.2. La Direction financière et la stratégie d'entreprise 8.6.3. Directeur financier ou <i>Directeur financier</i> (CFO): compétences en gestion directive	8.7.1. Modèles commerciaux et besoins de financement 8.7.2. Outils d'analyse financière 8.7.3. Planification financière à court terme 8.7.4. Planification financière à long terme	8.8.1. Investissements financiers des entreprises 8.8.2. Croissance stratégique: typologies
8.9. Contexte Macroéconomique	8.10. Financement Stratégique	8.11. Marchés monétaires et des capitaux	8.12. Analyses et résolution de problèmes
8.9.1. Analyse Macroéconomique 8.9.2. Indicateurs à court terme 8.9.3. Cycle économique	8.10.1. Affaire Bancaire: Environnement actuel 8.10.2. Analyse et gestion des risques	8.11.1. Marché des titres à revenu fixe 8.11.2. Marché à revenu variable 8.11.3. Évaluation des entreprises	8.12.1. Méthodologie de la résolution de problèmes 8.12.2. Méthode des cas

Module 9. Gestion des opérations et de la logistique

9.1. Direction des opérations	9.2. Direction des achats	9.3. Supply chain management (1)	9.4. Supply chain management (2). Exécution
9.1.1. Définir la stratégie des opérations 9.1.2. Planification et contrôle de la chaîne d'approvisionnement 9.1.3. Systèmes d'indicateurs	9.2.1. Gestion des Stocks 9.2.2. Gestion des entrepôts 9.2.3. Gestion des achats et de l'approvisionnement	9.3.1. Coûts et efficacité de la chaîne d'approvisionnement 9.3.2. Évolution de la demande 9.3.3. Changement de la stratégie d'exploitation	9.4.1. Lean Manufacturing/Lean Thinking 9.4.2. Gestion Logistique 9.4.3. Achats
9.5. Processus logistiques	9.6. Logistique et clients	9.7. Logistique internationale	9.8. Concurrence des opérations
9.5.1. Organisation et gestion par processus 9.5.2. Approvisionnement, production, distribution 9.5.3. Qualité, coûts de la qualité et outils 9.5.4. Service après-vente	9.6.1. Analyse et prévision de la demande 9.6.2. Prévision et planification des ventes 9.6.3. <i>Collaborative planning forecasting & replacement</i>	9.7.1. Douane, exportation et importation 9.7.2. Formes et moyens de paiement internationaux 9.7.3. Plateformes logistiques internationales	9.8.1. L'innovation dans les opérations comme avantage concurrentiel dans les entreprises 9.8.2. Technologies et sciences émergentes 9.8.3. Les systèmes d'information dans les opérations

Module 10. Gestion des systèmes d'information.

10.1. Gestion des systèmes d'information	10.2. Technologie de l'information et stratégie d'entreprise	10.3. Plan Stratégique du Système d'Information	10.4. Systèmes d'information et intelligence économique
10.1.1. Systèmes d'information des entreprises 10.1.2. Décisions stratégiques 10.1.3. Rôle du DSI	10.2.1. Analyse d'entreprise et secteurs industriels 10.2.2. Modèles commerciaux basés sur l'Internet 10.2.3. La valeur du service TI dans l'entreprise	10.3.1. Le processus de planification stratégique 10.3.2. Formulation de la stratégie du Système d'Information 10.3.3. Plan de mise en œuvre de la stratégie	10.4.1. CRM et Business Intelligence 10.4.2. <i>La gestion de projets de Business Intelligence</i> 10.4.3. <i>L'architecture de Business Intelligence</i>
10.5. Nouveaux modèles commerciaux basés sur les TIC	10.6. Commerce électronique	10.7. Stratégies de E-Business	10.8. Le commerce numérique:
10.5.1. Modèles commerciaux de base technologique 10.5.2. Capacités pour innover 10.5.3. Nouvelle conception des processus de la chaîne de valeur	10.6.1. Plan stratégique pour le commerce électronique 10.6.2. Gestion de la logistique et service à la clientèle dans le commerce électronique 10.6.3. eCommerce comme opportunité d'internationalisation	10.7.1. Stratégies dans les Social Media 10.7.2. Optimisation des canaux de service et du support client 10.7.3. Régulation digitale	10.8.1. <i>Mobile commerce</i> 10.8.2. <i>Conception et utilisation</i> 10.8.3. <i>Opérations de commerce électronique</i>

Module 11. Innovation et gestion de projet

11.1. Innovation	11.2. Stratégie de l'Innovation	11.3. Conception et validation du modèle d'entreprise	11.4. Direction et gestion du projet
11.1.1. Macro Conceptual de l'innovation 11.1.2. Typologies de l'innovation 11.1.3. Innovation continue et discontinue 11.1.4. Formation et Innovation	11.2.1. Innovation et stratégie d'entreprise 11.2.2. Projet d'innovation globale: conception et gestion 11.2.3. Ateliers d'innovation	11.3.1. Méthodologie Lean Startup 11.3.2. Initiative commercial innovante: étapes 11.3.3. Modalités de financement 11.3.4. Outils de modélisation: carte d'empathie, modèle de canvas et métriques 11.3.5. Croissance et fidélité	11.4.1. Les opportunités d'innovation 11.4.2. L'étude de faisabilité et la spécification des propositions 11.4.3. La définition et la conception des projets 11.4.4. L'exécution des projets 11.4.5. La clôture des projets

Module 12. Alimentation, technologie et culture

12.1. Introduction à la culture alimentaire	12.2. Facteurs conditionnant l'alimentation	12.3. Religion et alimentation	12.4. Base historique de l'alimentation
12.1.1. Alimentation et nutrition: l'homme en tant qu'animal omnivore 12.1.2. Concept de culture alimentaire et de comportement alimentaire 12.1.3. L'alimentation humaine dans différents types de sociétés 12.1.4. Concept d'alimentation adaptative: Exemples d'adaptation alimentaire	12.2.1. Signification idéologique de l'alimentation 12.2.2. Régime alimentaire et sexe 12.2.3. Modes d'alimentation dans différentes cultures: production, consommation et comportement	12.3.1. Aliments autorisés et interdits 12.3.2. Relation entre l'alimentation et les rituels religieux 12.3.3. Pratiques et comportements alimentaires liés à la religion	12.4.1. Principaux changements dans les régimes alimentaires de l'homme à différentes étapes de l'histoire 12.4.2. Préhistoire 12.4.3. Les temps anciens 12.4.4. Moyen Âge 12.4.5. Impact de la découverte de l'Amérique sur l'alimentation européenne et le Nouveau Monde 12.4.6. L'ère moderne
12.5. Progrès scientifiques et alimentation	12.6. Alimentation contemporaine I	12.7. Alimentation contemporaine II	12.8. Acceptabilité des aliments
12.5.1. La révolution industrielle 12.5.2. Impact des découvertes scientifiques et des développements technologiques sur l'alimentation	12.6.1. Les facteurs socio-économiques et démographiques qui façonnent les régimes alimentaires d'aujourd'hui 12.6.2. Alimentation et immigration 12.6.3. L'homme et l'abondance dans le monde, mythes et réalités	12.7.1. Nouvelles tendances en matière d'alimentation 12.7.2. L'essor de la restauration collective et du fast-food 12.7.3. Intérêt pour l'alimentation et la santé	12.8.1. Conditions physiologiques et psychologiques 12.8.2. Concept de qualité des aliments 12.8.3. Évaluation de l'acceptabilité des aliments
12.9. Techniques de communication	12.10. Facteurs socioculturels de l'alimentation		
12.9.1. Marketing alimentaire 12.9.2. Éléments du marketing 12.9.3. Ressources pour la publicité alimentaire 12.9.4. Influence de la publicité sur le comportement alimentaire	12.10.1. Relations sociales 12.10.2. Expression des sentiments, du prestige et du pouvoir 12.10.3. Groupes sociaux du Néolithique et du Paléolithique		

Module 13. Industrie alimentaire

13.1. Céréales et produits dérivés I

- 13.1.1. Céréales: production et consommation
 - 13.1.1.1. Classification des céréales
 - 13.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
- 13.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 13.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
 - 13.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
- 13.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets

13.2. Céréales et produits dérivés II

- 13.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
- 13.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
- 13.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains précuits surgelés. Qualité des processus et des produits
- 13.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
- 13.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
- 13.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits

13.3. Lait et produits laitiers Œufs et ovoproduits I

- 13.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 13.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
 - 13.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
 - 13.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
- 13.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 13.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 13.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
- 13.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation

- 13.3.4. Traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération. Pasteurisation. Définition Procédures, températures de traitement et facteurs limitants
 - 13.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité Stérilisation Définition
 - 13.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
 - 13.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Lait enrichis. Processus d'enrichissement
 - 13.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
- 13.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
- 13.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
- 13.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité

13.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I

- 13.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
- 13.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
- 13.4.3. Lait fermenté Yaourt Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
 - 13.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement Contrôle de la qualité
 - 13.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
- 13.4.4. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
 - 13.4.4.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
 - 13.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 13.4.4.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant le mûrissement Effets de la contamination du bacte
 - 13.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage

- 13.4.5. Additifs et traitements antifongiques
- 13.4.6. De la glace. Caractéristiques Types de glaces. Procédés de fabrication
- 13.4.7. Œufs et ovoproduits
 - 13.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits
 - 13.4.7.2. Produits à base d'œufs: liquides, congelés et déshydratés

13.5. Produits végétaux I

- 13.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
- 13.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte
- 13.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
- 13.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
- 13.5.5. Maturation des fruits: Le processus de maturation, ses généralités et son contrôle
 - 13.5.5.1. Climactériques et non climactériques
 - 13.5.5.2. Changements de composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et du stockage des fruits et légumes

13.6. Produits végétaux III

- 13.6.1. Principe de la conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz de l'environnement. Mode d'action et ses applications dans la conservation des fruits et légumes
- 13.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 13.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 13.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
- 13.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 13.6.3.1. Principes physiques. Systèmes de contrôle
- 13.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
- 13.6.5. Produits frais coupés
 - 13.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation

13.7. Produits végétaux III

- 13.7.1. Production de légumes en conserve: Vue d'ensemble d'une ligne de conservation de Légumes typique
 - 13.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 13.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 13.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
- 13.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 13.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
 - 13.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 13.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes

- 13.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 13.9.4.1. Procédés de durcissement industriels: durcissement par voie sèche et par voie humide
 - 13.9.4.2. Alternatives au nitrite
- 13.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
 - 13.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 13.9.5.2. Modifications et défauts
- 13.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
 - 13.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 13.9.6.2. Modifications et défauts

- 13.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: procédé de production et de conditionnement
 - 13.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation caractéristiques
 - 13.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades

13.8. Boissons alcoolisées et huiles

- 13.8.1. Boissons alcoolisées Vin Processus d'élaboration
 - 13.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 13.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: Procédés et types
- 13.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 13.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction de l'huile d'olive
 - 13.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
- 13.8.3. Graisse d'origine animale Raffinage des graisses et des huiles

13.9. Viande et produits à base de viande

- 13.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
- 13.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 13.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
- 13.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation

13.10. Poissons et crustacés

- 13.10.1. Poissons et crustacés. Caractéristiques de l'intérêt technologique
- 13.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
 - 13.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 13.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
- 13.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
 - 13.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Efficacité
- 13.10.4. Marketing

Module 14. Hygiène et sécurité alimentaires

14.1. Introduction à la sécurité alimentaire	14.2. Systèmes d'autocontrôle dans le secteur alimentaire	14.3. Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)	14.4. Plans spécifiques dans l'industrie alimentaire
14.1.1. Concept d'hygiène et de sécurité alimentaire 14.1.1.1. Développement historique Importance actuelle 14.1.1.2. Objectifs et stratégies de la politique mondiale de sécurité alimentaire 14.1.2. Programmes spécifiques d'assurance de la qualité des aliments 14.1.3. Sécurité alimentaire au niveau des consommateurs 14.1.4. Traçabilité Concept et application dans l'industrie alimentaire	14.2.1. Plans d'hygiène générale (PAG) 14.2.1.1. Objectifs et importance actuelle 14.2.1.2. Principes de base et base pour leur mise en œuvre dans les entreprises alimentaires 14.2.2. Manipulation des aliments 14.2.3. Mesures préventives et hygiène des procédés dans l'industrie alimentaire et dans la restauration collective	14.3.1. Principes généraux de l'HACCP 14.3.2. Conception et vérification de l'organigramme 14.3.3. Systèmes d'évaluation des risques et systèmes d'évaluation des dangers 14.3.4. Mise en œuvre des systèmes de contrôle, des limites critiques, des actions correctives et des systèmes de vérification 14.3.5. Développement d'un tableau de bord et son application dans l'industrie alimentaire	14.4.1. Plan de formation pour les manipulateurs d'aliments 14.4.1.1. Mise en œuvre du plan de formation. Types d'activités de formation 14.4.1.2. Méthodologie de formation 14.4.1.3. Suivi, contrôle et actions correctives 14.4.1.4. Vérification du plan 14.4.2. Plan d'approbation des fournisseurs 14.4.2.1. Procédures de contrôle, de vérification et d'action corrective pour un plan d'approbation
14.4.2.2. Transport de marchandises hygiène 14.4.2.3. Normes d'hygiène pour la réception des aliments frais, manufacturés, non périssables, emballés et autres 14.4.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D) 14.4.3.1. Les biofilms et leur impact sur la sécurité alimentaire 14.4.3.2. Méthodes de nettoyage et de désinfection 14.4.3.3. Types de détergents et de désinfection 14.4.3.4. Systèmes de contrôle et vérification du plan de nettoyage et de désinfection	14.5. La traçabilité dans l'industrie alimentaire	14.5.2.5. Méthodes de contrôle du système 14.5.3. Outils d'identification des produits 14.5.3.1. Outils manuels 14.5.3.2. Outils automatisés 14.5.3.2.1. Code-barres EAN 14.5.3.2.2. RFID/// EPC 14.5.4. Enregistrements 14.5.4.1. Enregistrement de l'identification des matières premières et autres matériaux 14.5.4.2. Dossier sur la transformation des aliments 14.5.4.3. Fiche d'identification du produit final 14.5.4.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués	14.5.4.5. Période de conservation des données 14.5.5. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
14.6. Stockage des marchandises et contrôle des produits emballés	14.7. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits	14.7.3.4. Méthodes d'analyse des produits carnés 14.7.3.5. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses 14.7.3.6. Méthodes d'analyse des produits laitiers 14.7.3.7. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts 14.7.3.8. Méthodes d'analyse des produits de la pêche 14.7.4. Techniques d'analyse nutritionnelle 14.7.4.1. Détermination des protéines 14.7.4.2. Détermination des hydrates de carbone 14.7.4.3. Détermination des graisses 14.7.4.4. Détermination des cendres	14.8. Gestion de la sécurité alimentaire
14.6.1. Normes d'hygiène pour le stockage à sec des produits 14.6.2. Détection chaude: politiques de cuisson et de réchauffage et normes d'hygiène 14.6.3. Enregistrements de validation du système de stockage et étalonnage des thermomètres 14.6.4. L'emballage alimentaire et son application à la sécurité alimentaire 14.6.4.1. Garanties sanitaires et durabilité des aliments dans des conditions optimales en fonction de la technologie d'emballage 14.6.4.2. Emballage des aliments et contamination environnementale	14.7.1. Laboratoire alimentaire 14.7.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire 14.7.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire 14.7.2.2. Autorités compétentes 14.7.3. Méthodes d'analyse des aliments 14.7.3.1. Méthodes d'analyse des céréales 14.7.3.2. Méthodes d'analyse des engrains, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires 14.7.3.3. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires	14.8.1.1. Le concept de danger 14.8.1.2. La notion de risque 14.8.1.3. Évaluation des risques 14.8.2. Risques physiques 14.8.2.1. Concepts et considérations sur les risques physiques dans les aliments 14.8.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques 14.8.3. Risques chimiques 14.8.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments 14.8.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments 14.8.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments	

<ul style="list-style-type: none"> 14.8.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle 14.8.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques 14.8.3.6. Allergènes dans les aliments 14.8.4. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments <ul style="list-style-type: none"> 14.8.4.1. Dangers d'origine microbienne 14.8.4.2. Risques biologiques non microbiens 14.8.4.3. Méthodes de contrôle des risques biologiques 14.8.5. Bonnes pratiques de fabrication (BPF) <ul style="list-style-type: none"> 14.8.5.1. Contexte 14.8.5.2. Portée 14.8.5.3. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité 	<p>14.9. Validation de nouvelles méthodes et technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> 14.9.1. Validation des processus et des méthodes <ul style="list-style-type: none"> 14.9.1.1. Supports documentaires 14.9.1.2. Validation des techniques d'analyse 14.9.1.3. Plan d'échantillonnage de validation 14.9.1.4. Biais et précision de la méthode 14.9.1.5. Détermination de l'incertitude 14.9.2. Méthodes de validation <ul style="list-style-type: none"> 14.9.2.1. Étapes de la validation de la méthode 14.9.2.2. Types de processus de validation, approches 14.9.2.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues 	<ul style="list-style-type: none"> 14.9.3. Analyse des causes <ul style="list-style-type: none"> 14.9.3.1. Méthodes qualitatives: arbres de cause à effet et arbres de cause profonde 14.9.3.2. Méthodes quantitatives: Diagramme de Pareto et diagrammes de dispersion 14.9.4. Audits internes du système d'autocontrôle <ul style="list-style-type: none"> 14.9.4.1. Auditeurs compétents 14.9.4.2. Programme et plan d'audit 14.9.4.3. Portée de l'audit 14.9.4.4. Documents de référence 	<p>14.10. Maintien de la chaîne du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> 14.10.1. La chaîne du froid et son impact sur la sécurité alimentaire 14.10.2. Lignes directrices dans une entreprise de restauration pour la conception, la mise en œuvre et la maintenance d'un système HACCP sur la chaîne du froid complète 14.10.3. Identification des risques liés à la ligne froide
--	---	--	--

Module 15. Qualité et gestion des aliments

<p>15.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.1.1. Définition et concepts de base 15.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments 15.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés 15.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles 15.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias 	<p>15.2. Installations, locaux et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux 15.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements 15.2.3. Législation applicable 	<p>15.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.3.1. Composants de la salissure 15.3.2. Détecteurs et désinfectants: composition et fonctions 15.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection 15.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection 15.3.5. Réglementation actuelle 	<p>15.4. Lutte contre les parasites</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D) 15.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire 15.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites <ul style="list-style-type: none"> 15.4.3.1. Pièges et pièges pour mammifères et insectes terrestres 15.4.3.2. Pièges et pièges pour insectes volants
<p>15.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.5.1. Structure d'un plan de traçabilité 15.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité 15.5.3. GMP associées à la transformation des aliments <ul style="list-style-type: none"> 15.5.3.1. Manipulateurs d'aliments 15.5.3.2. Exigences à respecter 15.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène 	<p>15.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire 15.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau 15.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau 15.6.4. Approbation des fournisseurs <ul style="list-style-type: none"> 15.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs 15.6.4.2. Réglementation associée en vigueur 15.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires <ul style="list-style-type: none"> 15.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes 15.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés 	<p>15.7. Crises alimentaires et politiques associées</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire 15.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire 15.7.3. Systèmes de communication d'alerte 15.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments 	<p>15.8. Conception du plan HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.8.1. Orientations générales de mise en œuvre: Principes de base et programme préalable 15.8.2. Engagement de la direction 15.8.3. Configuration de l'équipe HACCP 15.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue 15.8.5. Organigrammes

15.9. Élaboration du plan HACCP

- 15.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (PCC)
- 15.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 15.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 15.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 15.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)

- 15.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
- 15.9.2.5. Établissement de limites critiques
- 15.9.2.6. Détermination des actions correctives
- 15.9.2.7. Vérification du système HACCP

15.10. ISO 22000

- 15.10.1. Principes de l'ISO 22000
- 15.10.2. Objectif et champ d'application
- 15.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
- 15.10.4. Exigences pour son application
- 15.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

Module 16. Évaluation de la sécurité alimentaire**16.1. Évaluation de la sécurité alimentaire**

- 16.1.1. Définition des termes. Principaux concepts connexes
- 16.1.2. Historique de la sécurité alimentaire
- 16.1.3. Agences responsables de la gestion de la sécurité alimentaire

16.2. Plan HACCP

- 16.2.1. Conditions préalables à la mise en œuvre
- 16.2.2. Les composantes du système HACCP
 - 16.2.2.1. Analyse des risques
 - 16.2.2.2. Identification des points critiques
 - 16.2.2.3. Spécification des critères de contrôle Surveillance
 - 16.2.2.4. Actions correctives
 - 16.2.2.5. Vérification du plan
 - 16.2.2.6. Enregistrement des données

16.3. Hygiène de la viande et des produits carnés

- 16.3.1. Produits à base de viande fraîche
- 16.3.2. Produits de charcuterie crus
- 16.3.3. Produits carnés traités thermiquement
- 16.3.4. Application des systèmes HACCP

16.4. Hygiène du poisson et des produits de la pêche

- 16.4.1. Poissons, mollusques et crustacés
- 16.4.2. Produits de la pêche transformés
- 16.4.3. Application des systèmes HACCP

16.5. Caractéristiques hygiéniques du lait et des dérivés du lait

- 16.5.1. Caractéristiques hygiéniques du lait cru et du lait traité thermiquement
- 16.5.2. Caractéristiques hygiéniques du lait concentré et déshydraté
- 16.5.3. Caractéristiques hygiéniques des dérivés du lait
- 16.5.4. Application des systèmes HACCP

16.6. Caractéristiques hygiéniques des autres produits d'origine animale

- 16.6.1. Œufs et ovo-produits
- 16.6.2. Miel
- 16.6.3. Graisses et huiles
- 16.6.4. Application du système HACCP

16.7. Caractéristiques hygiéniques des fruits et légumes

- 16.7.1. Fruits et légumes frais, dérivés de fruits et légumes
- 16.7.2. Fruits secs
- 16.7.3. Huiles végétales
- 16.7.4. Application des systèmes HACCP

16.8. Caractéristiques hygiéniques des légumineuses et des céréales

- 16.8.1. Légumineuses et céréales
- 16.8.2. Produits dérivés des légumineuses: farines, pain, pâtes alimentaires
- 16.8.3. Application des systèmes HACCP

16.9. Caractéristiques hygiéniques de l'eau et des boissons

- 16.9.1. Eau potable et boissons non alcoolisées
- 16.9.2. Boissons stimulantes
- 16.9.3. Boissons alcoolisées
- 16.9.4. Application des systèmes HACCP

16.10. Caractéristiques hygiéniques des autres denrées alimentaires

- 16.10.1. Nougats
- 16.10.2. Plats préparés
- 16.10.3. Aliments
- 16.10.4. Application des systèmes HACCP

00

Méthodologie d'étude

TECH Euromed University est la première 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 Euromed University 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 Euromed University

Dans la méthodologie d'étude de TECH Euromed University, 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 Euromed University, 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 Euromed University, 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 Euromed University 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 Euromed University 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 Euromed University 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 Euromed University. 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

À TECH Euromed University, 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 Euromed University 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 Euromed University 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 d'université.

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 Euromed University 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

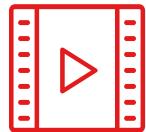
Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH Euromed University.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure du cours et des objectifs est excellente. Il n'est pas surprenant que l'institution soit devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants selon l'indice global score, obtenant 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 Euromed University 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

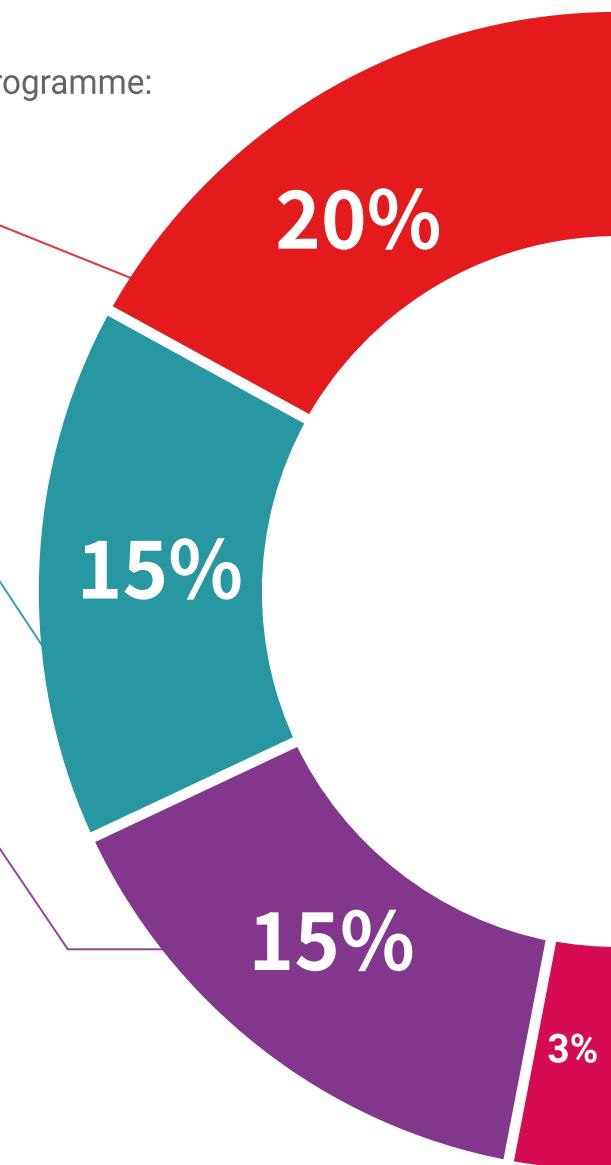
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

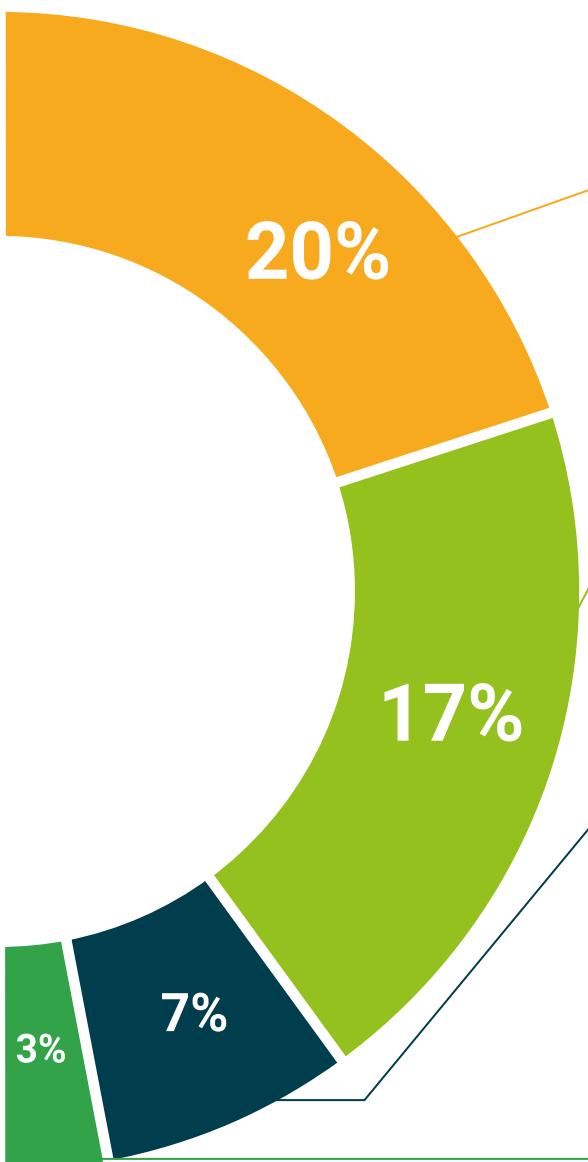
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Euromed University 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.



08

Profil de nos étudiants

Ce Mastère Spécialisé Avancé amènera les professionnels à approfondir le secteur de l'alimentation, en leur permettant d'acquérir les compétences et les aptitudes indispensables à la gestion des entreprises dans ce domaine. Vous pourrez ainsi augmenter votre niveau professionnel et obtenir une augmentation de votre emploi et de votre salaire. Ainsi, ce diplôme universitaire vous apportera tout ce dont vous avez besoin pour progresser dans un secteur hautement compétitif.



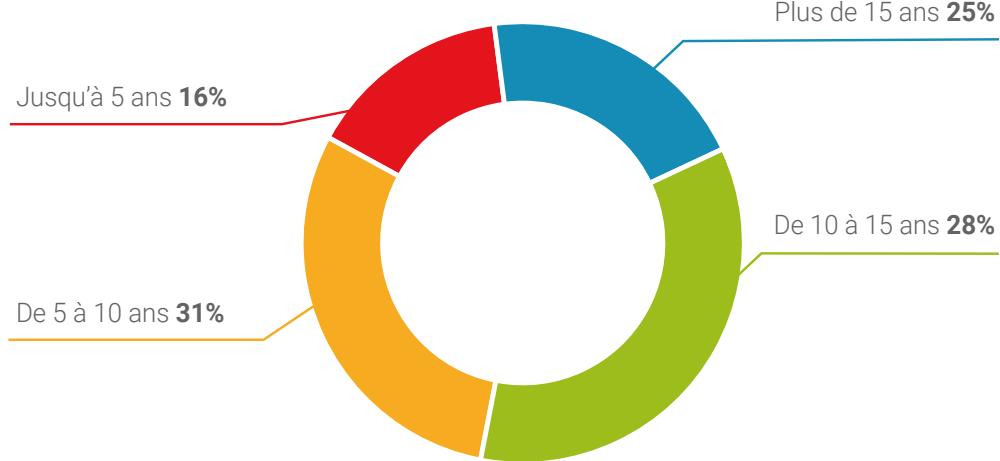
66

Ce programme vous offre une approche très professionnelle et vous permettra d'évoluer dans le secteur alimentaire"

Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

Années d'expérience



Formation

Administration des affaires **29%**

Ingénierie **27%**

Affaires **25%**

Sciences Sociales **6%**

Autres **13%**

Profil académique

Dirigeants d'entreprises du secteur alimentaire **32%**

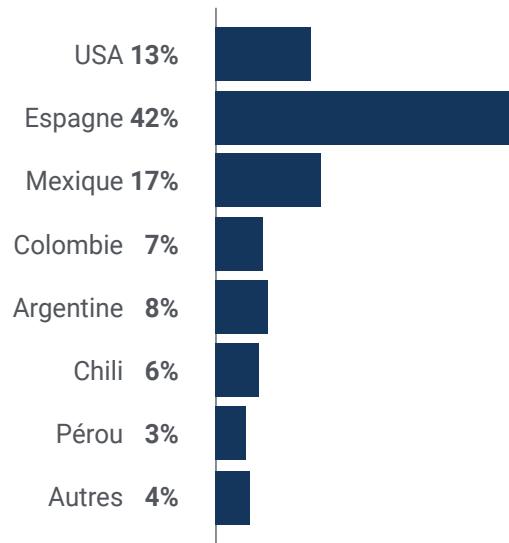
Managers **26%**

Producteurs **15%**

Techniciens agroalimentaires **20%**

Autres **7%**

Distribution géographique



Carlos Jiménez Ruiz

Directeur général de Comapgnie Alimentaire

"Le Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire a dépassé mes attentes. Surtout, la flexibilité m'a permis de le compléter facilement et le contenu couvrait tous les domaines nécessaires pour pouvoir assurer une gestion et un leadership efficaces dans cette industrie"

09

Direction de la formation

Ce Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire de TECH Global University a été créé par un corps professoral de premier ordre, composé de professionnels actifs ayant de vastes compétences en matière de leadership et de gestion dans divers secteurs. De même, leur connaissance approfondie de l'industrie alimentaire permettra aux diplômés d'obtenir l'information la plus exhaustive et la plus détaillée sur ce secteur et de progresser professionnellement en seulement 24 mois.

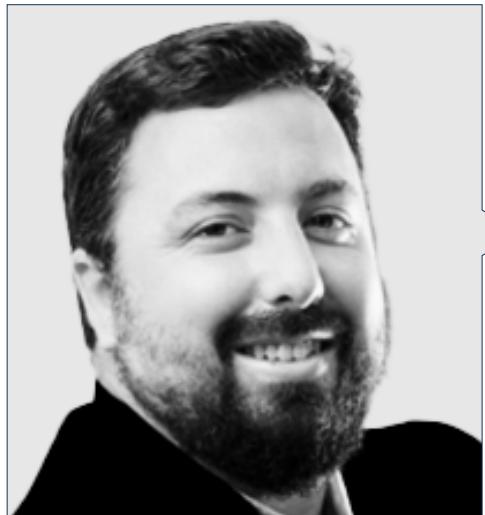




“

Une excellente équipe de professionnels de haut niveau dans le domaine de la gestion d'entreprise et du secteur alimentaire vous guidera pour atteindre vos objectifs de progression”

Direction



Dr Ledesma Carrillo, Carlos Atxoña

- Expert en commerce international et en conseil juridique aux entreprises
- Chef du département international de Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- Conseiller juridique chez Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- Responsable juridique chez Avalon Biz Consulting
- Formateur dans le cadre de cours sur la protection des données
- Doctorat en développement régional de l'université de La Laguna
- Diplôme en droit de l'université de La Laguna
- Diplôme en gestion de projet à l'université Rey Juan Carlos
- MBA Master en administration et gestion des entreprises à l'Université européenne des Canaries



Professeur

M. González Peña, Alexis José

- ◆ Expert en finance et en audit
- ◆ Directeur du secteur financier de CajaSiete Caja Rural
- ◆ Auditeur interne senior à Bankia
- ◆ Auditeur interne senior à Caja Insular de Ahorros de Canarias
- ◆ Expérience d'auditeur senior chez Deloitte
- ◆ Diplôme en gestion et administration des entreprises de l'université de Las Palmas de Gran Canaria
- ◆ Maîtrise en fiscalité et conseil fiscal du Centre d'Etudes Financières
- ◆ Master exécutif en gestion financière et finance avancée de l'Institut supérieur des techniques et pratiques bancaires
- ◆ Expert en planification financière et contrôle de gestion dans le secteur bancaire par Analistas Financieros Internacionales
- ◆ Expert en développement exécutif dans la gestion de portefeuille par les Analystes Financiers Internationaux

10

Impact sur votre carrière

L'achèvement de ce programme de haut niveau permettra aux étudiants d'acquérir une formation avancée sur la méthodologie et les procédures les plus précises pour améliorer les performances et la production d'une entreprise du secteur alimentaire. Ils pourront ainsi accroître leur capacité d'action dans la recherche de financement de projets, la transformation des processus de production ou le développement de bonnes pratiques d'hygiène. Un condensé d'actions qui vous permettra d'évoluer professionnellement dans un secteur très exigeant.



66

Grâce à ce programme, vous renforcerez vos compétences en matière de leadership et de gestion dans le secteur alimentaire"

Adaptez votre
stratégie d'entreprise
alimentaire aux besoins
des consommateurs
et réussissez.

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire de TECH Global University est un programme intensif qui prépare les étudiants à faire face aux défis et aux décisions des entreprises, tant au niveau national qu'international. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à atteindre la réussite.

Par conséquent, ceux qui souhaitent s'améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, trouveront leur place à TECH Euromed.

Heure du changement



Type de changement



Atteindre des taux de réussite maximums dans le secteur alimentaire grâce à TECH Euromed.

Amélioration salariale

La réalisation de ce programme se traduit par une augmentation de salaire de plus de **27%** pour nos stagiaires.



Bénéfices pour votre entreprise

Ce programme a été conçu dans le but principal de faire grandir les étudiants et les entreprises auxquelles ils appartiennent. Les organisations bénéficieront ainsi de professionnels spécialisés maîtrisant parfaitement les stratégies appropriées pour mener des projets nationaux et internationaux et intégrer les méthodologies les plus efficaces pour améliorer la qualité des produits alimentaires.



66

Il fournit aux entreprises les stratégies les plus appropriées pour l'optimisation des processus de fabrication des produits dans l'industrie alimentaire"

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

Accroître les talents et le capital intellectuel

01

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

02

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

Former des agents du changement

03

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

Des possibilités accrues d'expansion internationale

04

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.



05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.

12 Diplôme

Le Mastère Spécialisé Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé Avancé délivré par TECH Global University, et un autre par Euromed University of Fes.



66

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives"

Le programme du XXXXXXXX est le programme le plus complet sur la scène académique actuelle.

Après avoir obtenu leur diplôme, les étudiants recevront un diplôme d'université délivré par TECH Global University et un autre par Université Euromed de Fès.

Ces diplômes de formation continue et d'actualisation professionnelle de TECH Global University et d'Université Euromed de Fès garantissent l'acquisition de compétences dans le domaine de la connaissance, en accordant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit les évaluations et accorde le programme après l'avoir suivi dans son intégralité.

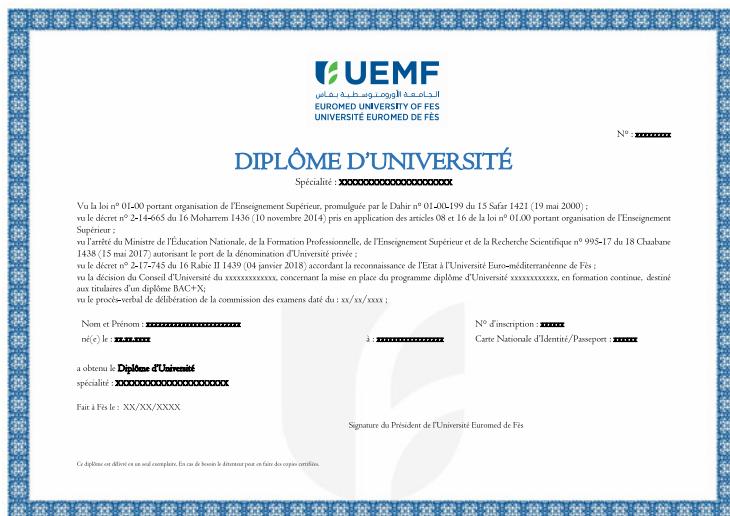
Ce double certificat, de la part de deux institutions universitaires de premier plan, représente une double récompense pour une formation complète et de qualité, assurant à l'étudiant l'obtention d'une certification reconnue au niveau national et international. Ce mérite académique vous positionnera comme un professionnel hautement qualifié, prêt à relever les défis et à répondre aux exigences de votre secteur professionnel.

Diplôme : XXXXXXXXXX

Modalité : en ligne

Durée : ####

Accréditation : # ECTS



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH Euromed University 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



Mastère Spécialisé Avancé
Haute Direction des Sociétés
du Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 ans
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 120 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé Avancé

Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire

