

Certificat

Analyse des Risques dans l'industrie Alimentaire





Certificat

Analyse des Risques dans l'industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaine
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/analyse-risques-l'industrie-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 16

05

Diplôme

page 24

01

Présentation

Avec la prise de conscience collective croissante des consommateurs en matière de sécurité et de qualité des aliments, ainsi que des réglementations gouvernementales plus strictes dans ce domaine, les entreprises du secteur alimentaire sont soumises à une pression croissante pour garantir l'excellence de leurs produits. C'est pourquoi la demande de professionnels dans ce secteur est importante et, grâce à ce programme, les étudiants pourront se spécialiser de manière avancée et accéder aux meilleures offres d'emploi. Ceci grâce au programme d'études complet garanti par TECH, dans lequel les étudiants acquièrent une connaissance approfondie de l'analyse des risques. Tout cela grâce à une méthodologie 100% en ligne qui leur permettra de mieux maîtriser leur temps.





“

Assurez la sécurité alimentaire grâce à ce diplôme qui vous permettra d'identifier les risques dans l'industrie alimentaire et de devenir un professionnel hautement qualifié”

L'analyse des risques dans l'industrie alimentaire est une discipline cruciale pour garantir la sécurité de l'industrie alimentaire et protéger la santé des consommateurs. Elle permet également un contrôle plus approfondi des processus à mettre en œuvre au cours de la production alimentaire, garantissant ainsi l'obtention de produits de haute qualité. Dans cette optique, la structure de ce diplôme permettra à l'étudiant d'adopter tous les outils nécessaires pour exceller dans ce domaine.

Cela sera possible grâce au programme complet dans lequel ce programme est structuré et dans lequel l'étudiant acquerra une formation sur les éléments les plus pertinents à prendre en compte dans l'évaluation des facteurs de danger. Les différents types de risques alimentaires seront également étudiés, en analysant leur origine, les réactions qu'ils provoquent et les mesures d'atténuation à appliquer à chacun d'entre eux.

En outre, les risques d'origine abiotique seront abordés afin de les identifier dans un environnement professionnel et d'agir efficacement pour contrer leurs effets. De cette manière, l'apprenti sera en mesure d'accroître ses aptitudes professionnelles et d'acquérir les compétences les plus appropriées pour répondre aux exigences actuelles du secteur.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet aux étudiants d'étudier depuis chez eux et de disposer d'une plus grande flexibilité horaire, puisqu'ils auront accès 24 heures sur 24 aux ressources multimédias qu'ils trouveront sur le campus virtuel. En plus, vous pourrez renforcer vos compétences et augmenter votre capacité à prendre des décisions, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans un scénario de la vie réelle.

Ce **Certificat en Analyse des Risques en Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement de cas pratiques présentés par des experts en Analyse des risques dans l'Industrie Alimentaire
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- 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



Améliorez vos compétences pratiques en matière de gestion des risques dans l'industrie alimentaire et augmentez vos perspectives d'emploi"

“

Faites face aux défis qui existent dans le domaine de la sécurité alimentaire avec confiance grâce aux connaissances que vous acquerrez dans ce diplôme”

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Il n'est pas nécessaire d'adhérer à des programmes d'études inflexibles et la possibilité d'apprendre à son propre rythme sont deux des avantages de cette qualification.

Poussez votre carrière professionnelle vers l'excellence et devenez un expert en analyse des risques, grâce à ce programme 100% en ligne.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme de formation est de mettre à jour les étudiants sur les nuances techniques qui englobent l'analyse des risques et de renforcer leurs compétences professionnelles dans ce domaine en leur fournissant des définitions concrètes qui influencent directement ce domaine. Cela permettra aux étudiants d'acquérir les outils nécessaires pour appliquer ce qu'ils ont appris dans un environnement de travail.





“

Ce programme vous permettra d'acquérir une connaissance approfondie des maladies d'origine alimentaire, dans le but d'élaborer des stratégies visant à prévenir leur propagation"



Objectifs généraux

- ♦ Acquérir des connaissances de base en matière d'épidémiologie et de prophylaxie
- ♦ Connaître et distinguer les paramètres physico-chimiques qui affectent la croissance microbienne dans les aliments
- ♦ Identifier la nature différentielle des organismes acellulaires (virus, viroïdes et prions) en termes de structure et de mode de réplication, par rapport aux modèles cellulaires eucaryotes et procaryotes

“

Vous voulez vous démarquer dans l'industrie alimentaire? Ce certificat d'analyse des risques est la meilleure occasion de le faire. Commencez maintenant”





Objectifs spécifiques

- Comprendre les facteurs qui influencent la croissance microbienne dans différents aliments destinés à la consommation humaine
- Identifier, analyser et évaluer les risques biologiques, chimiques et physiques susceptibles de survenir à tous les stades de la chaîne alimentaire
- Identifier les principaux micro-organismes et parasites responsables des maladies d'origine alimentaire
- Comprendre et reconnaître l'importance des maladies d'origine alimentaire pour la santé publique et les mesures de contrôle applicables dans chaque cas
- Savoir comment utiliser les ressources web disponibles dans la recherche d'informations relatives à la gestion et à l'évaluation de la sécurité alimentaire

03

Structure et contenu

Le programme académique de ce certificat a été élaboré par des experts de premier plan dans le domaine de l'industrie alimentaire, dans le but de garantir une excellente formation aux étudiants. Les étudiants obtiendront ainsi une formation complète sur les concepts de l'analyse des risques, ainsi que la maîtrise des notions de sécurité alimentaire. Tout cela, à travers l'étude de ressources multimédias et l'analyse d'études de cas, qui garantir les étudiants des meilleures compétences professionnelles dans ce domaine.





“

*Maîtrisez les méthodes d'évaluation des risques
qui affectent le processus de production
alimentaire, grâce à ce programme"*

Module 1. Analyse des Risques dans l'industrie alimentaire

- 1.1. Sécurité alimentaire et principes de l'analyse des risques (AR)
 - 1.1.1. Concept de Sécurité des aliments. Antécédents historiques
 - 1.1.1.1. Premiers problèmes rencontrés en matière de sécurité alimentaire
 - 1.1.1.2. Crises alimentaires
 - 1.1.2. Évolution de la sécurité alimentaire
 - 1.1.2.1. Sécurité alimentaire dans l'industrie alimentaire
 - 1.1.3. Analyse des dangers (AR)
 - 1.1.3.1. Définition du danger et origine des dangers alimentaires
 - 1.1.3.2. Dangers d'origine biotiques
 - 1.1.3.3. Définition du danger et origine des dangers alimentaires Sources de contamination les plus importants des aliments
 - 1.1.3.4. Bactéries et toxines bactériennes
 - 1.1.3.5. Les zoonoses d'origine alimentaire. Surveillance des zoonoses alimentaires et des maladies alimentaires à déclaration obligatoire
 - 1.1.4. Maladies d'origine alimentaire émergentes, réémergentes et nouvelles: adaptation microbienne et facteurs anthropiques
 - 1.1.5. Prévention et contrôle: théorie des barrières et conservation des aliments
- 1.2. Risques biotiques dans l'industrie alimentaire I: zoonoses d'origine alimentaire pour la surveillance épidémiologique
 - 1.2.1. Caractéristiques générales: importance pour la santé, prévalence, épidémiologie et mesures de contrôle
 - 1.2.1.1. Brucellose
 - 1.2.1.2. Tuberculose
 - 1.2.1.3. Listeria
 - 1.2.1.4. Fièvre Q
 - 1.2.2. Produits à base de spores de bacilles à Gram négatif: importance pour la santé, prévalence et épidémiologie
 - 1.2.2.1. Bacillus
 - 1.2.2.2. Clostridium
 - 1.2.3. Bacilles larges négatifs non sporulants: importance pour la santé, prévalence et épidémiologie
 - 1.2.3.1. Campylobactériose
 - 1.2.3.2. Salmonellose
 - 1.2.3.3. Shigellose
 - 1.2.3.4. *E. coli*
 - 1.2.3.5. *Yersinia*
 - 1.2.3.6. *Vibrio*
- 1.3. Risques biotiques dans l'industrie alimentaire II: virus, prions et parasites
 - 1.3.1. Virus et prions: caractéristiques générales, importance pour la santé, prévalence, mesures de contrôle et d'atténuation
 - 1.3.1.1. Norovirus
 - 1.3.1.2. Rotavirus
 - 1.3.3.3. Hépatite A
 - 1.3.3.4. Hépatites E
 - 1.3.3.5. Coronavirus
 - 1.3.3.6. Encéphalopathies spongiformes transmissibles
 - 1.3.2. Parasites: caractéristiques générales, importance pour la santé, prévalence, mesures de contrôle et d'atténuation
 - 1.3.2.1. Protozoaires: toxoplasme, Giardia et Cripstosporidium
 - 1.3.2.2. Nématodes Trichinella, Anisakis, Diphylobotrium
 - 1.3.3.3. Trématodes Taenia, Fasciola, Paragonimus, Clonorchis
- 1.4. Dangers d'origine abiotique dans l'industrie alimentaire I
 - 1.4.1. Évaluation des risques liés à la présence d'agents chimiques dans les denrées alimentaires
 - 1.4.1.1. Valeurs directrices fondées sur la santé
 - 1.4.1.2. Facteurs de sécurité/incertitude et facteurs d'ajustement spécifiques aux produits chimiques
 - 1.4.1.3. NOEL/NOAEL, LOEL/LOAEL, niveau d'exposition sans effet
 - 1.4.1.4. Dose de référence aiguë
 - 1.4.2. Composés naturels dans les aliments
 - 1.4.2.1. Produits Toxique d'origine végétale
 - 1.4.2.2. Produits toxiques d'origine animale
 - 1.4.2.3. Allergènes:
 - 1.4.2.4. Mesures de contrôle et d'atténuation
 - 1.4.3. Composés générés lors de la transformation des aliments
 - 1.4.3.1. Contaminants provenant des processus de production alimentaire: acrylamides
 - 1.4.3.2. Composés générés pendant le stockage: amines biogènes
 - 1.4.3.3. Évaluation de l'Exposition

- 1.5. Dangers d'origine abiotique dans l'industrie alimentaire II
 - 1.5.1. Polluants environnementaux et déchets de la production primaire
 - 1.5.1.1. Métaux lourds
 - 1.5.1.2. Polluants organiques persistants (COPs)
 - 1.5.1.3. Pesticides
 - 1.5.1.4. Médicaments à usage vétérinaire
 - 1.5.1.5. Évaluation de l' Exposition
 - 1.5.2. Mesures de contrôle et d'atténuation
 - 1.5.3. Contaminants ajoutés au cours des processus de production alimentaire
 - 1.5.3.1. Additifs alimentaires
 - 1.5.3.2. Aides à la transformation
 - 1.5.3.3. Stockage, conservation et transport
 - 1.5.4. Mesures de contrôle et d'atténuation
- 1.6. Plans d'échantillonnage et établissement de critères microbiologiques dans l'industrie alimentaire
 - 1.6.1. Exigences de base en matière d'échantillonnage
 - 1.6.2. Plan d'échantillonnage et erreurs d'échantillonnage
 - 1.6.3. Préservation, transport et stockage des échantillons
 - 1.6.3.1. Manuel d'échantillonnage et d'enregistrement en laboratoire
 - 1.6.4. Exemples d'application à l'analyse des risques dans l'industrie alimentaire
- 1.7. Systèmes de gestion de la sécurité alimentaire dans l'industrie alimentaire
 - 1.7.1. Introduction à la gestion des communications
 - 1.7.2. Plans préalables
 - 1.7.2.1. Concept prérequis et caractéristiques
 - 1.7.2.2. Plan de contrôle des Eau
 - 1.7.2.3. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 1.7.2.4. Plan d' nettoyage et la désinfection des installations et des équipements
 - 1.7.2.5. Plan de lutte contre les parasites
 - 1.7.2.6. Formation et plan de contrôle pour les manipulateurs et l'hygiène personnelle
 - 1.7.2.7. Plan d'entretien des équipements
 - 1.7.2.8. Plan de traçabilité
 - 1.7.3. Mise en œuvre de l'A.P.P.C.C.C.
 - 1.7.3.1. Activités préliminaires
 - 1.7.3.2. Principes du plan de cycle en A.P.P.C.C.
- 1.8. *Food Defense* comme mesure de protection de l'industrie alimentaire
 - 1.8.1. Raison d'être des régimes de *Food Defense* l'industrie alimentaire
 - 1.8.2. Différences et similitudes entre la sécurité et la défense alimentaires
 - 1.8.3. Élaboration et mise en œuvre d'un plan pour *Food Defense*
 - 1.8.4. Gestion des crises alimentaires dans l'industrie
- 1.9. Évaluation des risques et estimation des objectifs de sécurité alimentaire
 - 1.9.1. Introduction à la Évaluation des risques
 - 1.9.2. Niveau tolérable de protection des consommateurs
 - 1.9.3. Fixer des objectifs de sécurité alimentaire
 - 1.9.4. Relation entre l'FSO et l'évaluation quantitative des risques
 - 1.9.5. Établir un FOS sur la base d'une évaluation quantitative des risques
- 1.10. Nouveaux concepts dans la gestion de la sécurité alimentaire: niveau de protection adéquat et objectif de sécurité alimentaire.
 - 1.10.1. Introduction à gestion de la communication
 - 1.10.2. Niveau de protection approprié (Appropriated Level of Protection, ALOP)
 - 1.10.3. Objectif de sécurité alimentaire (Food Safety Objective, FSO) et autres concepts connexes (objectifs de performance PO)
 - 1.10.4. Relation entre ALOP et FSO



Découvrez la voie de la réussite dans l'industrie alimentaire avec ce diplôme en analyse des risques"

04

Méthodologie

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

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique 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 finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle 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 contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

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 nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
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 étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des 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.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés 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 les 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 online. 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.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

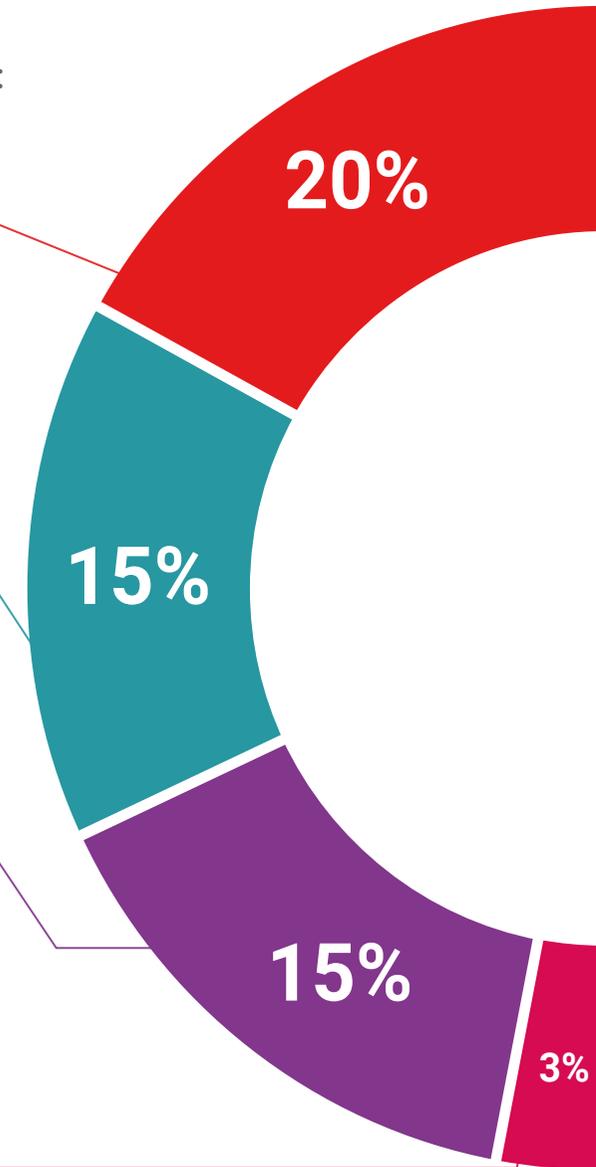
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

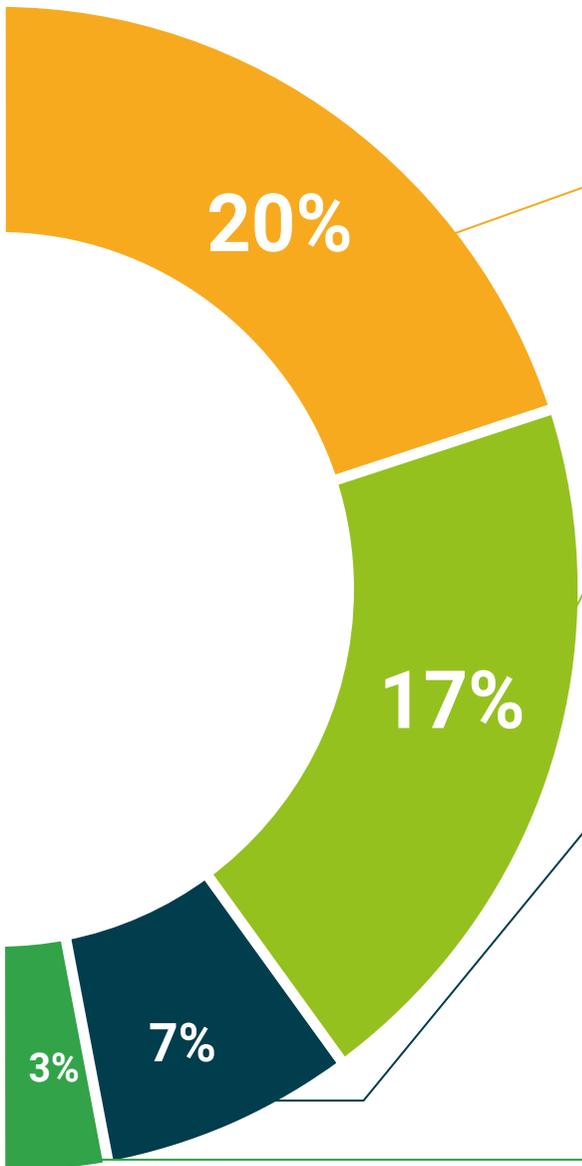
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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.



05 Diplôme

Le Certificat en Analyse des Risques dans l'Industrie Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre Certificat sans avoir
à vous soucier des déplacements ou
des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Analyse des Risques dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Analyse des Risques dans l'Industrie Alimentaire**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**





Certificat

Analyse des Risques dans
l'industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaine
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Analyse des Risques dans l'industrie Alimentaire

