

# Certificat

## Industries Alimentaires



**tech** université  
technologique

## Certificat Industries Alimentaires

- » 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/industries-alimentaires](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/industries-alimentaires)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Structure et contenu

---

*page 12*

04

Méthodologie

---

*page 18*

05

Diplôme

---

*page 26*

# 01

# Présentation

Les industries alimentaires jouent un rôle fondamental dans la dynamique commerciale et les habitudes de consommation de la population, tout en étant responsables de la fourniture du principal besoin humain de base: la nourriture. C'est pourquoi il est important qu'il y ait en leur sein des professionnels spécialisés dans les types de produits proposés et dans la manière correcte de mettre en œuvre les processus de qualité et de contrôle. Et la manière correcte de mettre en œuvre les processus de qualité et de contrôle. C'est dans cette optique que TECH a conçu un programme qui fournira à l'étudiant une formation très complète sur les aspects les plus pertinents liés à ce marché et aux mécanismes de production optimaux. À ce marché et aux mécanismes optimaux de production. Tout cela au moyen d'une méthodologie 100% en ligne 100% en ligne, ce qui permettra aux participants de mieux maîtriser leur temps.





“

*C'est le meilleur programme pour se spécialiser dans les industries alimentaires et le seul qui vous permettra d'accroître vos attentes professionnelles"*



La production et la transformation d'aliments destinés à la consommation humaine font partie de l'industrie alimentaire, qui est un facteur clé du marché. C'est pourquoi ce diplôme vise à former les futurs professionnels qui seront chargés des activités dans ce domaine, à travers l'étude des éléments relatifs aux céréales, protéines, légumes et fruits et les procédures qui doivent être effectuées avec chaque type au profit de la conservation de leurs nutriments.

Cela sera possible grâce à l'incroyable programme académique du diplôme, qui traite d'une analyse abondante de la classification de chaque produit d'origine naturelle ou animale et de la manière correcte d'éviter la contamination au cours du processus de manipulation.

Et la manière correcte d'éviter la contamination pendant le processus de manipulation. Il fournira également des connaissances spécialisées sur les mécanismes qui optimisent les procédures par lesquelles les denrées alimentaires doivent passer avant d'être intégrées dans le marché.

Les étudiants pourront ainsi renforcer leurs compétences professionnelles et acquérir une maîtrise complète des concepts propres à ce secteur, ce qui leur permettra d'améliorer leurs méthodes de travail et d'appliquer immédiatement ce qu'ils ont appris dans un environnement professionnel.

Dans un environnement de travail. Ainsi, les étudiants pourront répondre à toutes les exigences actuelles de ce secteur et y prendre une part active.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du "Relearning", qui permet aux étudiants d'étudier depuis leur domicile 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 outre, vous pourrez renforcer vos compétences et accroître votre capacité à résoudre des problèmes, du fait que vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans un scénario réel.

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

- ◆ L'élaboration d'études de cas présentées par des experts des industries alimentaires
- ◆ 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
- ◆ Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Soyez le meilleur dans le domaine professionnel des industries alimentaires et atteignez vos objectifs avec ce diplôme"*

“

*Sans avoir à vous soumettre à des horaires rigides et dans le confort de votre propre maison, vous élargirez votre connaissance des industries alimentaires”*

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels du secteur qui apportent l'expérience de leur travail à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus issus de grandes entreprises et d'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 Certificat. Pour ce faire, il sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus.

*Grâce à l'application de la méthode innovante de Relearning de ce Certificat, vous améliorerez votre capacité à retenir et à appliquer les connaissances. Et à appliquer les connaissances.*

*Connaît le contexte actuel des industries alimentaires et élabore des stratégies pour optimiser les temps de production au sein de celles-ci.*



# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme académique est d'initier les étudiants aux derniers développements dans les industries alimentaires, en leur fournissant les nuances les plus pertinentes qui les englobent et les processus les plus couramment utilisés pour rationaliser leur production. De cette manière, les étudiants seront en mesure de développer de nouveaux produits et d'assurer la qualité. Tout cela est basé sur l'étude de contenus multimédias qui contribueront à renforcer les compétences des étudiants.







“

*Ne manquez pas l'occasion de faire partie des professionnels de demain et d'acquérir des connaissances spécialisées sur le marché de l'alimentation"*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Connaître l'influence que le génie chimique a exercée ces dernières années sur la production et la création de denrées alimentaires
- ◆ Identifier les principaux processus de qualité auxquels sont soumis les produits alimentaires
- ◆ Appliquer les connaissances de la chimie alimentaire à la diététique et à la nutrition
- ◆ Reconnaître l'influence de la bromatologie et de ses aspects connexes sur la composition qualitative et quantitative des aliments

“

*Apprenez à connaître les types de produits qui composent l'industrie alimentaire et spécialisez-vous dans les processus de qualité spécifiques à chacun d'entre eux”*







## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Contrôle et optimisation des processus et des produits dans l'industrie alimentaire:  
Fabriquer et conservation des aliments
- ◆ Développer de nouveaux processus et produits
- ◆ Comprendre les processus industriels de transformation et de conservation des aliments, ainsi que les technologies d'emballage et de stockage
- ◆ Analyser les systèmes de contrôle et d'optimisation des processus et des produits appliqués aux principaux types d'industries alimentaires
- ◆ Appliquer la connaissance des processus de transformation et de préservation au développement de nouveaux processus et produits

# 04

## Structure et contenu

Le plan de ce certificat a été créé par des experts reconnus industrie alimentaire, dans le but d'assurer aux étudiants un enseignement de première qualité. Les étudiants obtiendront ainsi une vue d'ensemble de l'état actuel du marché alimentaire et des connaissances approfondies sur les types de produits les plus demandés par les consommateurs. Tout cela, à travers l'étude de ressources multimédias et l'analyse d'études de cas, qui doteront les étudiants des meilleures compétences professionnelles dans ce domaine.







“

*Découvrez les bases des céréales et les caractéristiques des farines, grâce à des contenus multimédias sur ce thème”*

## Module 1. Industrie alimentaire

- 1.1. Céréales et produits dérivés I
  - 1.1.1. Céréales: production et consommation
    - 1.1.1.1. Classification des céréales
    - 1.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
  - 1.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
    - 1.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
    - 1.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson.
  - 1.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants, classification et effets
- 1.2. Céréales et produits dérivés II
  - 1.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
  - 1.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
  - 1.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains pré-cuits surgelés. Qualité des processus et des produits
  - 1.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
  - 1.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
  - 1.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits
- 1.3. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
  - 1.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
    - 1.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
    - 1.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
    - 1.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait.
  - 1.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
    - 1.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
    - 1.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
  - 1.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation





- 1.3.4. Les traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération, pasteurisation, définition, procédures, températures de traitement et facteurs limitants.
  - 1.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité Stérilisation Définition
  - 1.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
  - 1.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Laits enrichis Processus d'enrichissement
  - 1.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
- 1.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
- 1.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
- 1.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité
- 1.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
  - 1.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
  - 1.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
  - 1.4.3. Laits fermentés. Yoghourt. Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
    - 1.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement Contrôle de la qualité
    - 1.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
  - 1.4.4. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
    - 1.4.4.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
    - 1.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
    - 1.4.4.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant le mûrissement Effets de la contamination du biote
    - 1.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage
  - 1.4.5. Additifs et traitements antifongiques
  - 1.4.6. De la glace. Caractéristiques. Types de glaces. Procédés de fabrication
  - 1.4.7. Œufs et ovoproduits
    - 1.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits.
    - 1.4.7.2. Produits à base d'œufs: liquides, congelés et déshydratés



- 1.5. Produits végétaux I
  - 1.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
  - 1.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte.
  - 1.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
  - 1.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits.
  - 1.5.5. Maturation du fruit: le processus de maturation, les généralités et son contrôle
    - 1.5.5.1. Maturation climactérique et non climactérique
    - 1.5.5.2. Modifications de la composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et de la conservation des fruits et légumes.
- 1.6. Produits végétaux II
  - 1.6.1. 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.
  - 1.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes.
    - 1.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
    - 1.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
  - 1.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
    - 1.6.3.1. Principes physiques Systèmes de contrôle
  - 1.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
  - 1.6.5. Produits frais coupés
    - 1.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation.
- 1.7. Produits végétaux III
  - 1.7.1. Production de légumes en conserve: Vue d'ensemble d'une ligne de conservation de Légumes typique
    - 1.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
    - 1.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
    - 1.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
  - 1.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
    - 1.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
    - 1.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
    - 1.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes
  - 1.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: procédé de production et de conditionnement
    - 1.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation caractéristiques
    - 1.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades
- 1.8. Boissons alcoolisées et huiles
  - 1.8.1. Boissons alcoolisées Le vin. Processus d'élaboration
    - 1.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
    - 1.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: Procédés et types de fabrication
  - 1.8.2. Huiles et graisses: Introduction
    - 1.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction d'huile d'olive
    - 1.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
  - 1.8.3. Produits animaux Raffinage des graisses et des huiles
- 1.9. Viande et produits à base de viande
  - 1.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
  - 1.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
    - 1.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
  - 1.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation.
  - 1.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement.
    - 1.9.4.1. Procédés de séchage industriels: procédés de séchage à sec et par voie humide
    - 1.9.4.2. Alternatives au nitrite
  - 1.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
    - 1.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
    - 1.9.5.2. Modifications et défauts





- 1.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
  - 1.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
  - 1.9.6.2. Modifications et défauts
- 1.10. Poissons et crustacés
  - 1.10.1. Poissons et fruits de mer. Caractéristiques de l'intérêt technologique
  - 1.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
    - 1.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
    - 1.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
  - 1.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
    - 1.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Rendement
  - 1.10.4. Commercialisation

“

*Un certificat qui vous permettra d'atteindre l'excellence et de progresser dans votre carrière professionnelle"*

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***.





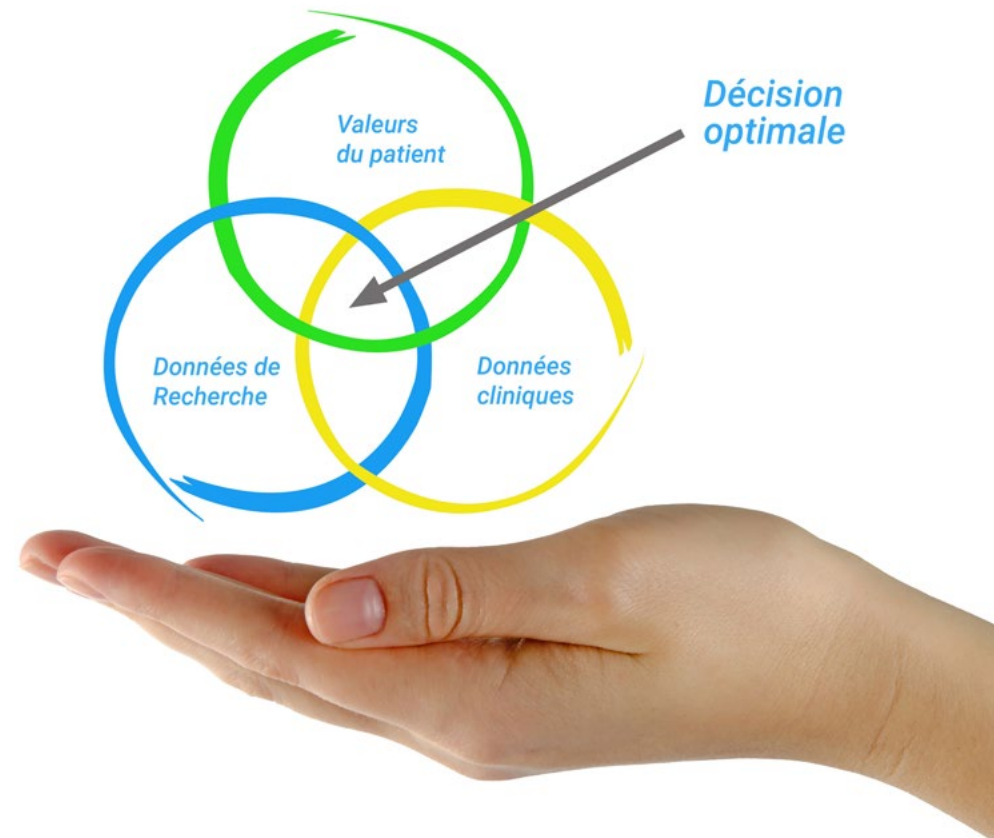
“

*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

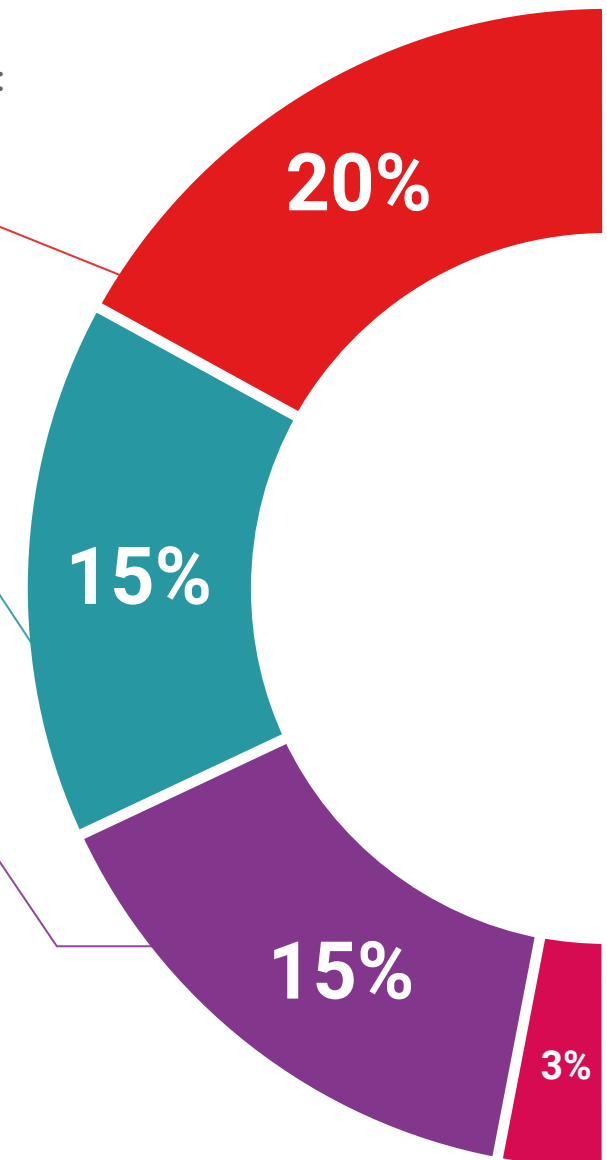
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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.



# 06 Diplôme

Le Certificat en 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 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 Industries Alimentaire**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engagement  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
apprentissage institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

**Certificat**

Industries Alimentaires

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

# Certificat

## Industries Alimentaires

