

Certificat

Mise en œuvre du Système
HACCP



Certificat

Mise en œuvre du Système HACCP

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/mise-oeuvre-systeme-h-a-c-c-p

Accueil

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 18

05

Diplôme

page 26

01 Présentation

En raison de la demande croissante des consommateurs pour des aliments sûrs et de haute qualité, les réglementations sanitaires deviennent de plus en plus strictes. C'est pourquoi l'Analyse des Risques et la Maîtrise des Points Critiques (HACCP) deviennent des éléments obligatoires dans les entreprises de production alimentaire, car ils permettent d'identifier et de maîtriser les risques qui mettent en péril la chaîne de production. Dans cette optique, TECH a développé un programme composé de deux modules qui offrent une description complète des éléments du marché alimentaire et de la gestion des processus de contrôle dans le cadre de l'HACCP. Ceci, par le biais d'une modalité 100 % en ligne qui permettra aux étudiants de mieux contrôler leur temps.



“

S'approprier les concepts liés au système HACCP et en appliquer les avantages afin d'améliorer l'analyse des risques et de mieux maîtriser les processus de production alimentaire”

Ce Certificat de Mise en œuvre du Système HACCP est une occasion unique pour les étudiants d'acquérir des connaissances spécialisées dans le domaine de la production et de la transformation des aliments, ainsi que des particularités que chaque type d'aliment présente au moment de sa manipulation. Dans cette optique, les participants exploreront les fondements techniques d'une bonne Analyse des Risques au sein de la chaîne de production alimentaire afin de garantir la sécurité et la qualité des aliments.

Cela sera possible grâce au plan d'étude complet du programme, qui fournira la définition des concepts liés à la composition de chaque type d'aliment d'origine végétale et animale, dans le but de reconnaître les risques auxquels ils peuvent être soumis et d'appliquer la technique appropriée pour les atténuer. En outre, la sécurité alimentaire sera étudiée en profondeur, sur la base de la reconnaissance des points critiques de la chaîne de production, ce qui permettra à l'étudiant d'intégrer les stratégies appropriées pour prévenir les accidents ou les mauvaises pratiques de manipulation.

Ce programme est proposé par le biais de la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet d'étudier 100 % en ligne, donnant aux étudiants la flexibilité d'apprendre de n'importe où et à l'heure qui leur convient. En outre, ils auront accès à des ressources multimédias 24 heures sur 24, ce qui leur permettra d'assimiler le contenu à leur propre rythme. En outre, grâce à l'analyse d'études de cas, les participants développeront des compétences en matière de résolution de problèmes en faisant face à des situations simulées dans un environnement réaliste.

Ce **Certificat en Mise en œuvre du Système HACCP** 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 Implantation du Système APPCC
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et concrètes essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation est utilisé pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ♦ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Un diplôme conçu pour les professionnels qui cherchent à réussir dans l'Industrie Alimentaire"

“

Une fois ce diplôme obtenu, vous pourrez vous ouvrir à de nouvelles possibilités d'emploi et accroître vos perspectives économiques”

Le corps enseignant de ce programme comprend des professionnels du secteur qui apportent à cette formation leur expérience professionnelle ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, développé avec les dernières technologies éducatives, permettra au professionnel d'apprendre de manière située et contextuelle, c'est-à-dire dans un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes. Ainsi l'étudiant devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui lui seront présentées tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Apprendre à son rythme est une réalité grâce à la méthodologie de ce programme. Commencez dès maintenant et faites partie des professionnels de demain.

Assurez votre réussite professionnelle en vous inscrivant à ce Certificat et démarquez-vous dans l'Industrie Alimentaire.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme éducatif est de fournir aux étudiants les derniers développements dans l'Industrie Alimentaire, en les dotant d'une connaissance approfondie des aspects pratiques de la Mise en Œuvre de l'HACCP au sein de la chaîne de production alimentaire. De cette manière, les étudiants seront préparés à concevoir et à intégrer les éléments de cette méthode afin d'atténuer les risques et de mieux contrôler le processus. Tout cela sera réalisé grâce à l'étude d'un contenu multimédia qui renforcera les compétences des participants.



“

Le meilleur contenu multimédia et la méthodologie d'apprentissage la plus innovante du marché vous attendent pour vous aider à vous développer professionnellement. Commencez maintenant”



Objectifs généraux

- ◆ Reconnaître les niveaux d'organisation des microorganismes procaryotes et eucaryotes, et relier leurs principales structures à leurs fonctions
- ◆ Comprendre la base de la pathogénicité microbienne et les mécanismes de défense du corps humain contre les pathogènes existants
- ◆ Identifier les principales techniques et stratégies d'inhibition, de destruction ou d'élimination des populations microbiennes
- ◆ Comprendre et mettre en relation les principaux mécanismes d'échange génétique dans les micro-organismes et leur application en biotechnologie alimentaire

“

Renforcer les concepts nécessaires à l'identification et à la gestion des risques alimentaires, grâce à la méthodologie innovante Relearning”





Objectifs spécifiques

- ◆ Contrôler et optimiser les processus et les produits de l'industrie alimentaire - Fabriquer et conserver 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
- ◆ Découvrir les processus de transformation et de conservation propres aux principaux types d'industries alimentaires
- ◆ Identifier 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
- ◆ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ◆ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ◆ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- ◆ Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- ◆ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- ◆ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité et de la qualité des aliments

03

Structure et contenu

Le parcours d'étude de ce Certificat a été conçu par des experts reconnus de l'Industrie Alimentaire, dans le but d'offrir aux étudiants un enseignement de premier ordre. Ainsi, les participants auront l'occasion d'apprendre en profondeur l'intégration de l'HACCP dans la production alimentaire. Cela se fera à travers l'étude de ressources multimédias et l'analyse d'études de cas, ce qui permettra à nos étudiants de développer des compétences professionnelles exceptionnelles dans ce domaine.





“

*Ces deux modules vous permettront
d'acquérir une compréhension plus complète
de l'application de Système HACCP"*

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 des farines et des pâtes
 - 1.1.2.2. Propriétés rhéologiques au cours du pétrissage, de la fermentation et de 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 panification: Étapes, modifications produites et équipements utilisés
 - 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. Origines 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 de traite
 - 1.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation
 - 1.3.4. 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: Yaourt Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
 - 1.4.3.1. 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. Obtention du caillé: synérèse Pressage. Salage
 - 1.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 1.4.4.3. Affinage du fromage: 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. Ovoproduits 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 conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz ambiants 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. 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 typique de mise en conserve de légumes
 - 1.7.1.1. Exemples des principaux types de conserves de légumes et de légumineuses
 - 1.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 1.7.1.3. Description générale d'une ligne typique de mise en conserve de fruits
 - 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. Obtention 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: Vin Processus d'élaboration
 - 1.8.1.1. Bière: processus de brassage Types
 - 1.8.1.2. Eaux-de-vie et liqueurs Procédés et types de fabrication
 - 1.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 1.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction de l'huile d'olive
 - 1.8.2.2. Huiles d'oléagineux Extraction
 - 1.8.3. Graisses animales: 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 aux nitrites
 - 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. Altérations 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. Altérations et défauts
- 1.10. Poissons et crustacés
 - 1.10.1. Poissons et crustacés. 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 Efficacité
 - 1.10.4. Commercialisation

Module 2. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- 2.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
 - 2.1.1. Définition et concepts de base
 - 2.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
 - 2.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
 - 2.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: Structures et fonctions
 - 2.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 2.2. Installations, locaux et équipements
 - 2.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
 - 2.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
 - 2.2.3. Droit applicable
- 2.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 2.3.1. Composants de la salissure
 - 2.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
 - 2.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
 - 2.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
 - 2.3.5. Réglementation actuelle
- 2.4. Lutte contre les parasites
 - 2.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
 - 2.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
 - 2.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
 - 2.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
 - 2.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 2.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
 - 2.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
 - 2.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
 - 2.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
 - 2.5.3.1. Manipulateurs de denrées alimentaires
 - 2.5.3.2. Exigences auxquelles ils doivent satisfaire
 - 2.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 2.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
 - 2.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
 - 2.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
 - 2.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau





- 2.6.4. Approbation des fournisseurs
 - 2.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 2.6.4.2. Norme associée en vigueur
- 2.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
 - 2.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
 - 2.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 2.7. Crises alimentaires et politiques associées
 - 2.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
 - 2.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
 - 2.7.3. Systèmes de communication d'alerte
 - 2.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 2.8. Conception du plan HACCP
 - 2.8.1. Les lignes directrices générales à suivre pour sa mise en œuvre: Principes sur lesquels il est basé et Programme pré-requis
 - 2.8.2. Engagement de la direction
 - 2.8.3. Configuration de l'équipe HACCP
 - 2.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
 - 2.8.5. Diagrammes de flux
- 2.9. Élaboration du plan HACCP
 - 2.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 2.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 2.9.2.2. Mise en œuvre de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 2.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
 - 2.9.2.5. Établissement de limites critiques
 - 2.9.2.6. Détermination des actions correctives
 - 2.9.2.7. Vérification du système HACCP
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principes de l'ISO 22000
 - 2.10.2. Objectif et champ d'application
 - 2.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
 - 2.10.4. Exigences pour son application
 - 2.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

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

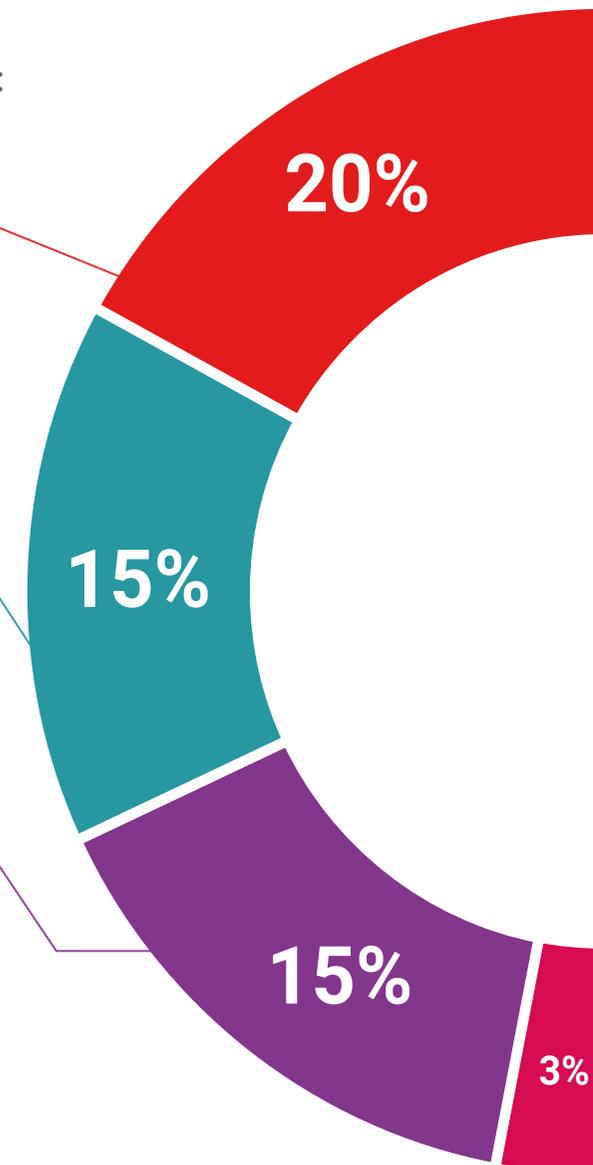
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

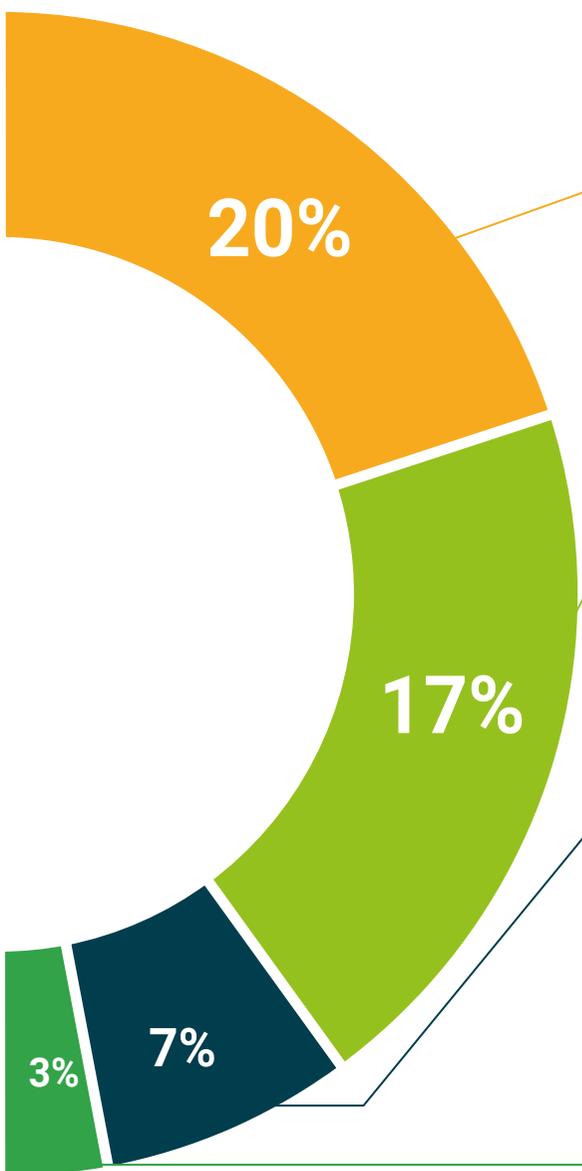
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Mise en œuvre du Système HACCP 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.



“

Complétez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans déplacements, ni formalités administratives”

Ce **Certificat en Mise en œuvre du Système HACCP** 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 Mise en œuvre du Système HACCP**

N° d'heures officielles: **300 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

Mise en œuvre du Système
HACCP

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

Certificat

Mise en œuvre du Système
HACCP

