

Certificat

Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires





Certificat

Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/structure-fonctionnement-industries-alimentaires

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 20

05

Diplôme

page 28

01 Présentation

De nouveaux développements dans l'industrie Alimentaire ont conduit à la mise en œuvre de processus d'automatisation plus efficaces et donc à une augmentation de la production. En outre, les habitudes des consommateurs ont également changé et, pour s'adapter à ces changements, il est essentiel de disposer de professionnels spécialisés dans les nouvelles structures qui sont adaptées dans ce secteur, ainsi que dans les fonctions qu'elles remplissent sur le marché. Tout cela sera possible grâce à ce programme académique, qui vise à fournir aux participants une vue d'ensemble de la relation étroite entre l'alimentation et la santé publique, et ce de manière 100% en ligne, un avantage qui permettra aux étudiants d'avoir un meilleur contrôle sur leur temps.



“

Comprendre la structure et le fonctionnement des industries alimentaires est un élément extrêmement précieux, mais être le meilleur dans ce domaine est la meilleure occasion d'élever sa carrière, ce qui sera possible grâce à ce diplôme"

Cette formation diplômante vise à fournir aux participants les connaissances les plus récentes sur la façon dont les entreprises du secteur alimentaire sont constituées et sur leurs méthodes de travail. Les étudiants auront ainsi une vue d'ensemble des défis et de la dynamique de ce domaine.

Au cours du programme, l'étudiant sera en mesure d'analyser les éléments les plus pertinents de l'influence des habitudes alimentaires sur la santé publique, ainsi que les maladies qui peuvent être propagées par une mauvaise manipulation des aliments. Vous pourrez ainsi développer une réflexion spécialisée qui vous permettra d'élaborer des stratégies de prévention et de contrôle des facteurs de risque dans l'industrie alimentaire.

En outre, vous apprendrez en profondeur les produits qui composent le marché de l'alimentation, en analysant en profondeur leurs avantages, leurs nutriments et leurs composants, dans le but de maîtriser les techniques de manipulation appropriées pour chacun d'entre eux. L'étudiant pourra ainsi se perfectionner et utiliser des outils performants qui lui permettront de comprendre en profondeur le fonctionnement des entreprises de ce secteur en pleine expansion.

Ce programme est proposé par le biais de la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet un apprentissage 100% en ligne, Amélioration aux étudiants la possibilité d'étudier 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 laisse 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 pour résoudre des problèmes de problèmes en se confrontant à des simulations de un environnement réalistes.

Ce **Certificat en Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts en structure et fonctionnement de 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



Avec TECH, vous pourrez acquérir des compétences complètes et vous démarquer dans le secteur de l'industrie alimentaire"

“

Cette qualification vous permettra d'acquérir une large connaissance des caractéristiques des céréales, des produits laitiers, des viandes et des légumes, dans le but de comprendre leurs fonctions au sein de l'industrie"

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 Certificat. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Les contenus étant à la pointe du marché, vous pourrez axer vos compétences sur le contexte actuel du marché.

Accédez à 100% des ressources multimédias en ligne qui ont été préparées spécialement pour vous.



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 essentiels du fonctionnement et de la structure de l'industrie alimentaire. Les étudiants seront ainsi préparés à relever les défis de ce marché et à acquérir une connaissance approfondie de son fonctionnement. Tout cela sera réalisé grâce à l'étude de contenus multimédias qui renforceront les compétences des participants.



“

Une formation diplômante qui vous permettra d'améliorer vos compétences et d'élargir votre vision de l'actualité de l'industrie alimentaire"



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

“

Le mélange du meilleur contenu multimédia et de la méthodologie la plus innovante du marché sera le cocktail parfait pour vous enivrer de connaissances”





Objectifs spécifiques

- ◆ Connaître les faits différentiels de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ◆ Acquérir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social
- ◆ Connaître les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ◆ Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires
- ◆ Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- ◆ Classifier les principales implications sociales et économiques des zoonoses
- ◆ Connaître les faits différentiels de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ◆ Acquérir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social
- ◆ Connaître les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ◆ Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires
- ◆ Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- ◆ Classifier les principales implications sociales et économiques des zoonoses

03

Structure et contenu

Le programme de ce diplôme a été élaboré par des experts reconnus de l'industrie alimentaire afin d'offrir aux étudiants un enseignement de grande qualité. Les participants auront ainsi l'occasion de comprendre en profondeur le fonctionnement des entreprises de ce secteur et la structure qu'elles mettent en place. Cet objectif sera atteint grâce à l'utilisation de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, ce qui permettra à nos étudiants de développer des compétences professionnelles exceptionnelles dans ce domaine.



“

Intégrez toutes les connaissances que vous allez acquérir dans le cadre du programme d'études et affinez vos compétences à un niveau élevé”

Module 1. Alimentation et santé publique

- 1.1. Nutrition humaine et développement historique
 - 1.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils
 - 1.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Boucher ou végétarien
 - 1.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
 - 1.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
 - 1.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
 - 1.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 1.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 1.1.6.2. Le commerce mondial "en réseau" et le commerce à petite échelle
- 1.2. La signification socioculturelle des aliments
 - 1.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles
 - 1.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations
 - 1.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam
 - 1.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
 - 1.2.5. Typologie des régimes alimentaires : Le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
 - 1.2.6. Réalité et perception des aliments. Réalité de la nourriture et perception de la nourriture
- 1.3. Communication et comportement alimentaire
 - 1.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
 - 1.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet. Emballage. Publicité
 - 1.3.3. Comportement alimentaire. Motivation et consommation
 - 1.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts
 - 1.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires
- 1.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
 - 1.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
 - 1.4.2. Niveaux de prévention. Droit de la santé publique
 - 1.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation comme vecteur de maladie
 - 1.4.4. Le site méthode épidémiologique: Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive





- 1.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
 - 1.5.1. Classification des zoonoses
 - 1.5.2. Facteurs
 - 1.5.3. Points finaux
 - 1.5.4. Plans de contrôle
- 1.6. 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
 - 1.6.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.6.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
 - 1.6.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
 - 1.6.5. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.6. Prévention
- 1.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
 - 1.7.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.7.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 1.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
 - 1.8.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques
 - 1.8.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.8.3. Prévention
- 1.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, les légumes comestibles et les champignons
 - 1.9.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.2. Maladies dues à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
 - 1.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
 - 1.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 1.10. Problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
 - 1.10.1. Toxicants d'origine naturelle dans les aliments
 - 1.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
 - 1.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires

Module 2. Industrie alimentaire

- 2.1. Céréales et produits dérivés I
 - 2.1.1. Céréales: production et consommation
 - 2.1.1.1. Classification des céréales
 - 2.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
 - 2.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 2.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
 - 2.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
 - 2.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets
- 2.2. Céréales et produits dérivés II
 - 2.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
 - 2.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
 - 2.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains précuits surgelés. Qualité des processus et des produits
 - 2.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
 - 2.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
 - 2.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits
- 2.3. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 2.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
 - 2.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
 - 2.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
 - 2.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 2.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 2.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
 - 2.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation
 - 2.3.4. Traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération. Pasteurisation. Définition. Procédures, températures de traitement et facteurs limitants





- 2.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité Stérilisation Définition
- 2.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
- 2.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Laits enrichis Processus d'enrichissement
- 2.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
- 2.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
- 2.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
- 2.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité
- 2.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
 - 2.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
 - 2.4.3. Laits fermentés. Yoghourt. Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
 - 2.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement. Contrôle de la qualité
 - 2.4.4. Produits BIO et autres laits acidophiles
 - 2.4.5. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
 - 2.4.5.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
 - 2.4.5.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 2.4.5.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant la maturation - Effets de la contamination du biote
 - 2.4.5.4. Problèmes toxicologiques du fromage
 - 2.4.6. Additifs et traitements antifongiques
 - 2.4.7. De la glace. Caractéristiques. Types de glaces. Procédés de fabrication
 - 2.4.8. Œufs et ovoproduits
 - 2.4.8.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits
 - 2.4.8.2. Produits à base d'œufs: liquides, congelés et déshydratés
- 2.5. Produits végétaux I
 - 2.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
 - 2.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte
 - 2.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes

- 2.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
- 2.5.5. Maturation du fruit: le processus de maturation, les généralités et son contrôle
 - 2.5.5.1. Maturation climactérique et non climactérique
 - 2.5.5.2. Modifications de la composition : changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et de la conservation des fruits et légumes
- 2.6. Produits végétaux II
 - 2.6.1. 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
 - 2.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 2.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
 - 2.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.3.1. Principes physiques Systèmes de contrôle
 - 2.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
 - 2.6.5. Produits frais coupés
 - 2.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation
- 2.7. Produits végétaux III
 - 2.7.1. Production de légumes en conserve: Vue d'ensemble d'une ligne de conservation de Légumes typique
 - 2.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 2.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 2.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
 - 2.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 2.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
 - 2.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 2.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes
 - 2.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées : procédé de production et de conditionnement
 - 2.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation caractéristiques
 - 2.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades





- 2.8. Boissons alcoolisées et huiles
 - 2.8.1. Boissons alcoolisées Le vin. Processus d'élaboration
 - 2.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 2.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: Procédés et types de fabrication
 - 2.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 2.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction d'huile d'olive
 - 2.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
 - 2.8.3. Produits animaux Raffinage des graisses et des huiles
- 2.9. Viande et produits à base de viande
 - 2.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
 - 2.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 2.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
 - 2.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation
 - 2.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 2.9.4.1. Procédés de séchage industriels: procédés de séchage à sec et par voie humide
 - 2.9.4.2. Alternatives au nitrite
 - 2.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
 - 2.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 2.9.5.2. Modifications et défauts
 - 2.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
 - 2.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 2.9.6.2. Modifications et défauts
- 2.10. Poissons et crustacés
 - 2.10.1. Poissons et fruits de mer. Caractéristiques de l'intérêt technologique
 - 2.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
 - 2.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 2.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
 - 2.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
 - 2.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Rendement
 - 2.10.4. Commercialisation

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***.



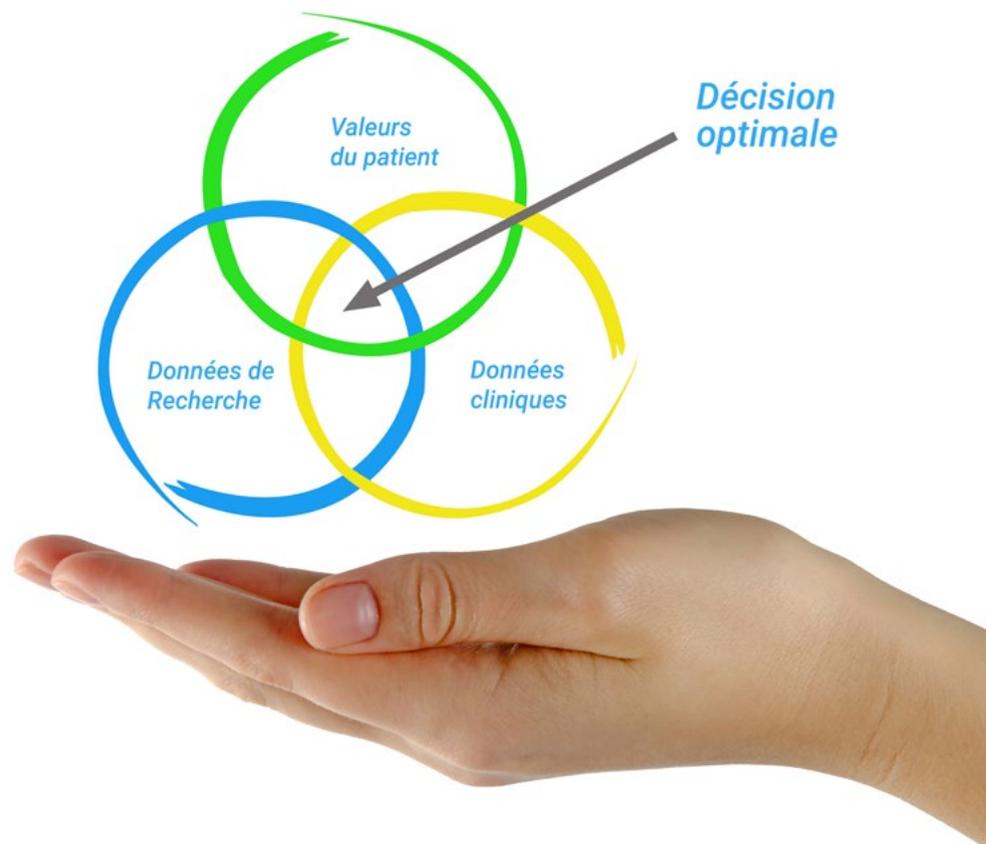
“

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

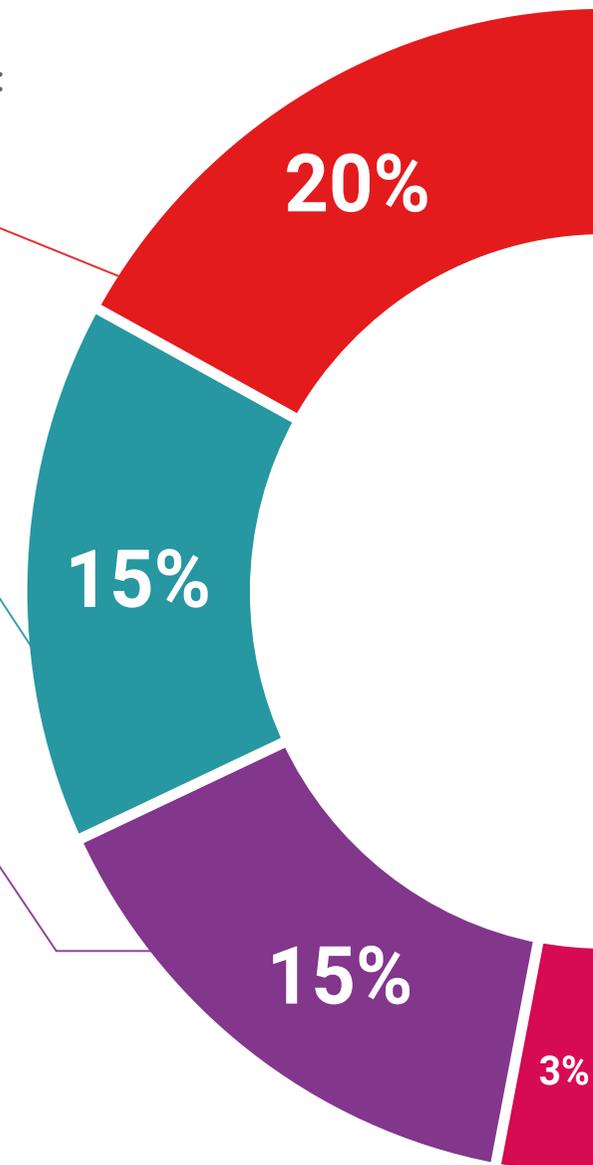
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

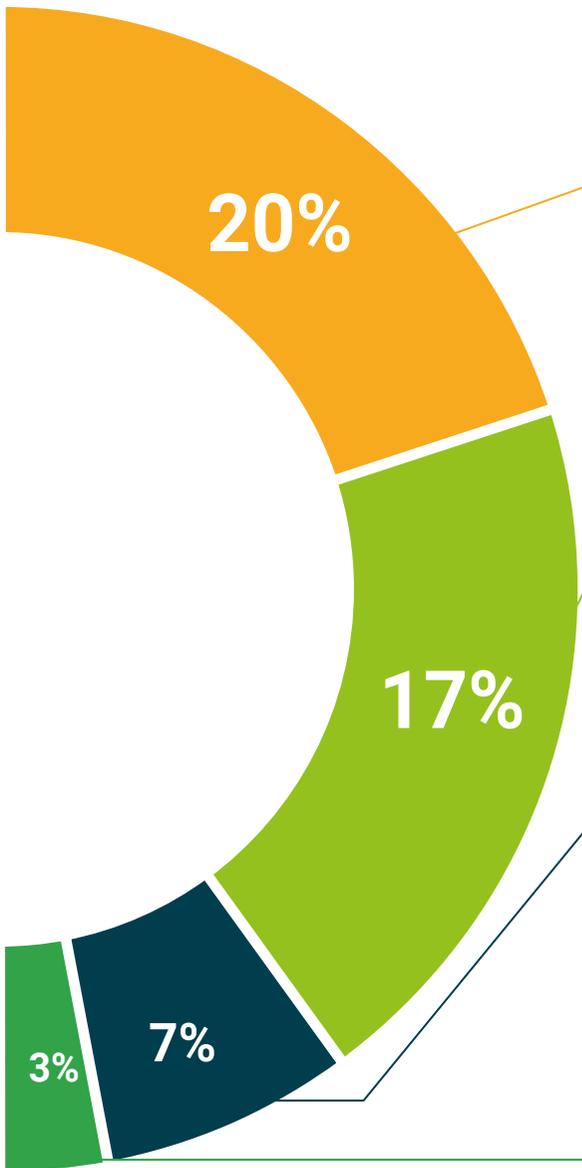
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires 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 Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires** 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 Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires**

N° d'heures officielles: **150 h.**





Certificat

Structure et Fonctionnement
des Industries Alimentaires

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

Certificat

Structure et Fonctionnement des Industries Alimentaires

