

Certificat

Techniques des Emballages
et Conservations en
Industrie Alimentaire



Certificat

Techniques des Emballages et Conservations en Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semainesQualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 8h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/techniques-emballages-conservations-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

La hausse de la demande d'aliments transformés entraîne des obligations de maintien de la qualité et la sécurité de ces produits jusqu'à ce qu'ils arrivent aux mains du consommateur, de sorte que ces éléments constituent des processus infaillibles au sein de la production. C'est pourquoi les techniques d'emballage et de conservation ont été intégrées dans l'industrie, et grâce à ce programme académique axé sur les principales opérations qui donnent lieu à ces aspects, l'étudiant pourra les maîtriser complètement. Tout cela grâce à une méthodologie 100% en ligne, qui vous permettra de mieux contrôler votre temps.



“

Un Certificat pour les professionnels qui souhaitent élargir leurs connaissances des Techniques des Emballages et Conservations en Industrie Alimentaire”

De nos jours, dans l'Industrie Alimentaire, l'Emballage et la Conservation des Aliments sont des aspects cruciaux pour garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires. C'est pourquoi, compte tenu de la demande mondiale de denrées alimentaires et la prise de conscience croissante de l'importance de la nutrition pour la santé humaine, il est essentiel de disposer de professionnels formés aux techniques les plus couramment utilisées dans le processus de production de ces produits.

Par conséquent, ce Certificat vise à fournir à l'étudiant les connaissances et les compétences nécessaires pour maîtriser les principes de la technologie alimentaire et les différents types d'industries alimentaires, dans le but d'exécuter des opérations axées sur la production de denrées alimentaires. Ainsi, l'étudiant aura également l'occasion d'étudier en profondeur les procédures qui modifient la taille et la texture des produits de calcul par traitement thermique.

Et tout cela, grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet de dispenser ce programme 100% en ligne, un avantage qui donnera aux étudiants la possibilité d'étudier de n'importe où et d'accéder aux ressources multimédias qu'ils trouveront 24h/24 sur le campus virtuel à partir d'un dispositif connecté à internet qui répondra le mieux à leurs besoins. De plus, vous renforcerez vos compétences en matière de résolution de problèmes en analysant des études de cas pratiques qui vous placeront dans une simulation d'un environnement réel.

Ce **Certificat en Techniques des Emballages et Conservations 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 Techniques des Emballages et Conservations en Industrie Alimentaire
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et pratiques sur ces disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Des exercices pratiques où le processus d'autoévaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- ◆ 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 disponibilité d'accès aux contenus à partir de tout dispositif fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Si votre objectif est atteindre l'excellence,
alors ce Certificat est fait pour vous"*

“

L'emballage d'un produit alimentaire est tout aussi important que la manipulation du produit. Commencez ce programme et découvrez comment maîtriser ces aspects"

Son corps enseignant comprend des professionnels de la Santé et le domaine de la Nutrition Clinique, qui apportent leur expérience à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus appartenant à des sociétés scientifiques de premier plan.

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 basée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le spécialiste devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Certificat. Pour ce faire, le médecin sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus dans le domaine de la nutrition et possédant une grande expérience médicale.

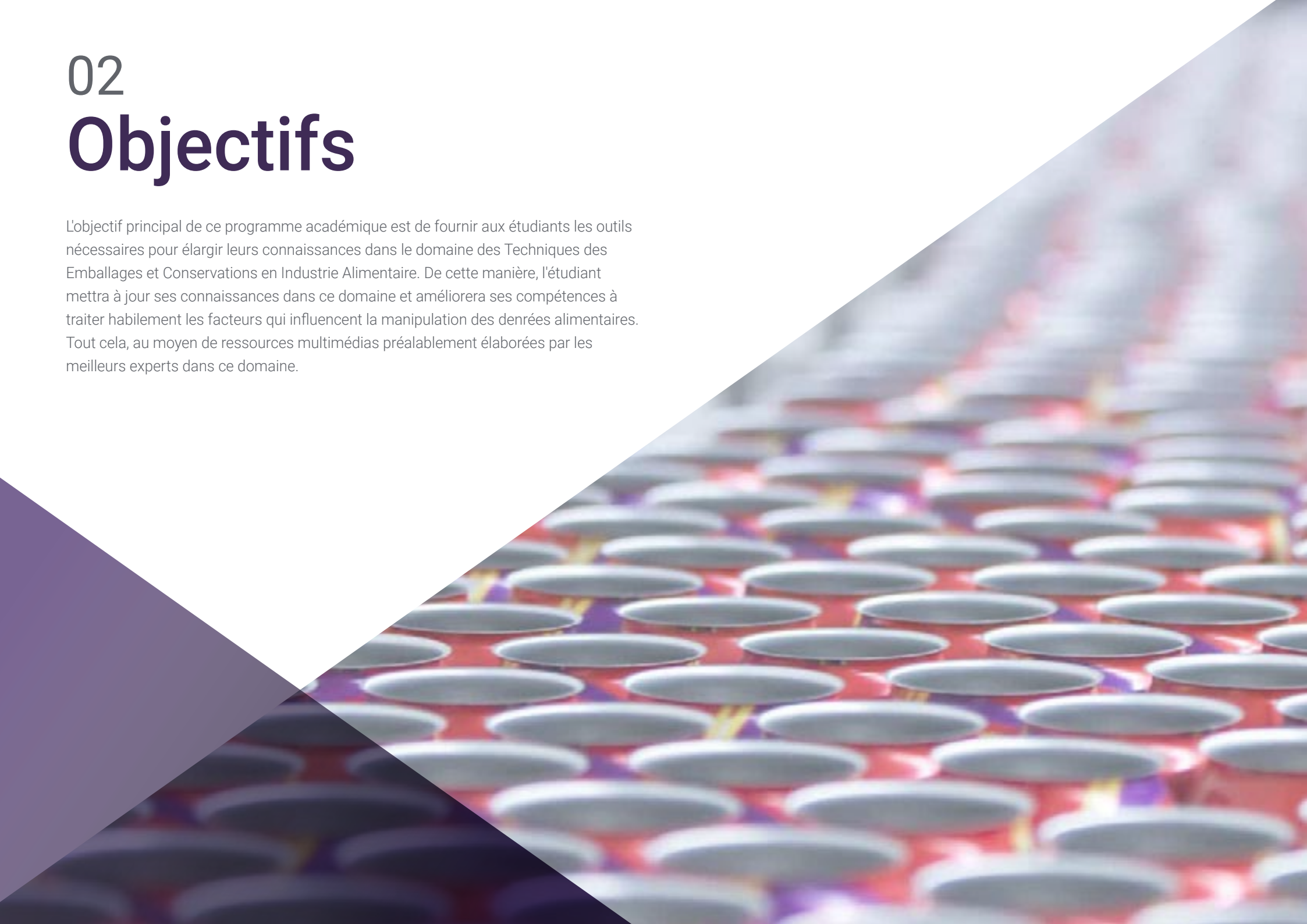
Les études de cas vous permettront d'appliquer des solutions plus efficaces en situation réelle.

Étudiez à votre rythme et de n'importe où, grâce à ce programme entièrement en ligne.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme académique est de fournir aux étudiants les outils nécessaires pour élargir leurs connaissances dans le domaine des Techniques des Emballages et Conservations en Industrie Alimentaire. De cette manière, l'étudiant mettra à jour ses connaissances dans ce domaine et améliorera ses compétences à traiter habilement les facteurs qui influencent la manipulation des denrées alimentaires. Tout cela, au moyen de ressources multimédias préalablement élaborées par les meilleurs experts dans ce domaine.



“

Un Certificat qui vous permettra d'intégrer les critères de durabilité aux concepts de sécurité alimentaire, dans le but de produire de meilleurs produits"



Objectifs généraux

- ♦ Comprendre l'influence que le génie chimique a eue 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 denrées alimentaires
- ♦ Analyser les nouvelles technologies et leur contribution au processus de production alimentaire





Objectifs spécifiques

- ◆ Connaître et classer les processus appliqués dans l'industrie alimentaire pour la préparation, la conservation, l'emballage, le stockage et le transport des denrées alimentaires
- ◆ Identifier les méthodologies les plus appropriées pour la conservation des aliments en fonction des types d'aliments et du degré de qualité souhaité
- ◆ Connaître et comprendre le fonctionnement des principaux équipements utilisés pour la conservation et la transformation des aliments
- ◆ Identifier et adopter une attitude critique à l'égard des technologies actuelles et futures et être capable d'argumenter et de prendre des décisions raisonnées
- ◆ Apprendre à appliquer les critères de durabilité environnementale aux processus mis en œuvre dans l'industrie alimentaire

“ *TECH garantit que toutes les connaissances acquises dans le cadre de ce programme peuvent être immédiatement appliquées dans un environnement professionnel* ”

03

Structure et contenu

Le contenu de ce Certificat a été élaboré par des experts professionnels en Nutrition. Ainsi, les étudiants auront la possibilité d'acquérir des connaissances spécialisées et actualisées sur les techniques les plus avancées utilisées pour préserver les propriétés nutritionnelles des aliments. Par ailleurs, vous apprendrez les opérations les plus couramment mises en œuvre dans l'Industrie de l'Emballage Alimentaire, l'objectif étant que l'étudiant maîtrise l'ensemble de la chaîne de production.



“

La Conservation des aliments est un processus vital pour la production alimentaire et ce programme vous permettra de maîtriser les meilleures techniques pour mener à bien cette activité”

Module 1. Transformation et conservation des aliments

- 1.1. Introduction à la technologie alimentaire
 - 1.1.1. Évolution historique de la technologie alimentaire
 - 1.1.2. Objectifs de la technologie alimentaire
 - 1.1.3. Causes de la détérioration des aliments
 - 1.1.3.1. Mécanismes d'altération des aliments
 - 1.1.3.2. Facteurs responsables de l'altération des aliments
- 1.2. Industries de production alimentaire
 - 1.2.1. Le secteur agro-alimentaire
 - 1.2.2. Les types d'industries
 - 1.2.3. Procédés et opérations unitaires
 - 1.2.4. Diagrammes de flux dans l'industrie alimentaire: exemples
- 1.3. Opérations dans l'industrie alimentaire
 - 1.3.1. Opérations de conditionnement des matières premières
 - 1.3.1.1. Réception, tri, calibrage, sélection et transport
 - 1.3.1.2. Séparation de la partie comestible
 - 1.3.2. Modification et réduction de la taille des aliments solides
 - 1.3.3. Réduction de la taille des aliments liquides
 - 1.3.4. Floculation et homogénéisation: mélange et moulage
- 1.4. Opérations de séparation
 - 1.4.1. Tamisage et pressage
 - 1.4.2. Séparation par membrane
 - 1.4.3. Extraction: cristallisation
 - 1.4.4. Équipements et applications dans l'industrie alimentaire
- 1.5. Opérations de modification de la texture
 - 1.5.1. Gélification
 - 1.5.2. Texturation
 - 1.5.3. Extrusion
 - 1.5.4. Applications dans l'industrie alimentaire





- 1.6. Bases de la conservation des aliments
 - 1.6.1. Description de la mise en conserve et de la semi-conservation
 - 1.6.2. Micro-organismes et enzymes concernés
 - 1.6.3. Effets de la chaleur sur les enzymes
 - 1.6.4. Mécanismes de résistance à la chaleur des micro-organismes
- 1.7. Calcul et ajustement du traitement thermique
 - 1.7.1. Notion de risque
 - 1.7.2. Temps de stérilisation (valeur F)
 - 1.7.3. Effet du traitement des aliments
 - 1.7.4. Valeur de létalité (valeur L)
 - 1.7.5. Validation du traitement thermique appliqué
- 1.8. Installations de traitement thermique et leur application
 - 1.8.1. Équipement de pasteurisation et de stérilisation en discontinu pour les aliments en conserve
 - 1.8.2. Équipement de pasteurisation et de stérilisation en continu pour les aliments non emballés
 - 1.8.3. Traitement et conditionnement aseptiques
 - 1.8.4. Application des traitements thermiques dans l'industrie alimentaire
- 1.9. Dépression de l'activité de l'eau
 - 1.9.1. Propriétés physico-chimiques de l'eau
 - 1.9.1.1. Interaction de l'eau avec d'autres composants alimentaires
 - 1.9.1.2. Concept d'activité de l'eau Isothermes de sorption
 - 1.9.2. Influence de l'activité de l'eau sur les mécanismes d'altération des aliments
 - 1.9.3. Principes fondamentaux et objectifs de la déshydratation
 - 1.9.4. Caractéristiques générales du matériel de séchage
 - 1.9.5. Classification: Lyophilisation et déshydratation osmotique
- 1.10. Conservation par concentration
 - 1.10.1. Concentration des denrées alimentaires
 - 1.10.2. Phénomène d'évaporation
 - 1.10.3. Degré de concentration
 - 1.10.4. Concentration à effets multiples Types d'évaporateurs
 - 1.10.5. Récupération des arômes
 - 1.10.6. Cryoconcentration
 - 1.10.7. Osmose inverse

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

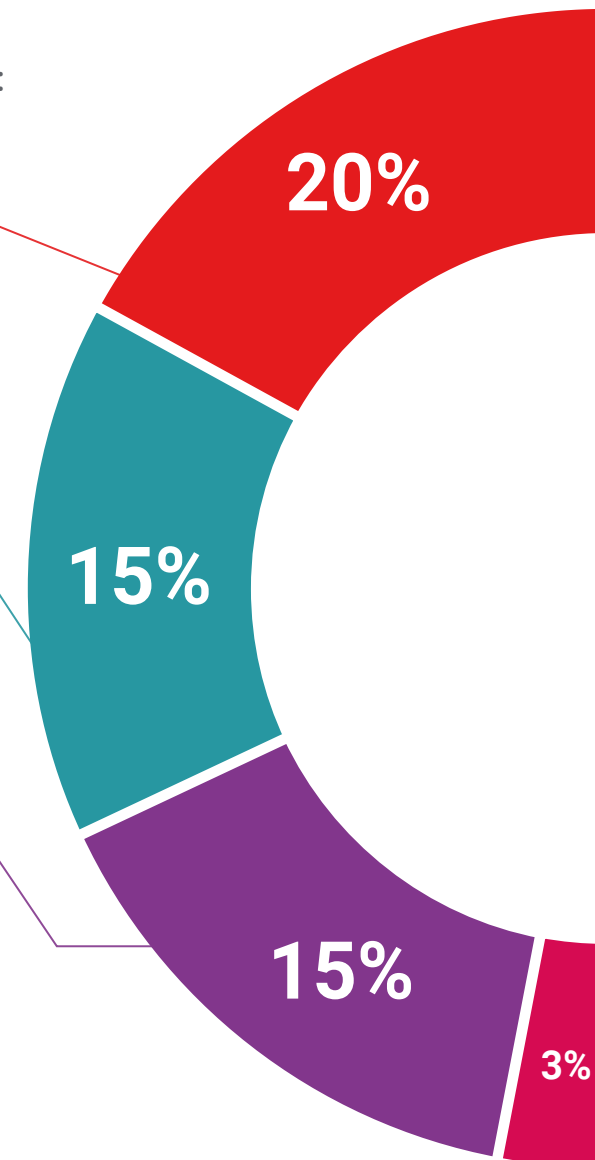
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Techniques des Emballages et Conservations 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.



“

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

Ce **Certificat en Techniques des Emballages et Conservations 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 Techniques des Emballages et Conservations en Industrie Alimentaire**

N.º d'heures officielles: **150 h.**





Certificat

Techniques des Emballages
et Conservations en
Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 8h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Techniques des Emballages
et Conservations en Industrie
Alimentaire